

# Reactie De Nijl

**Bent U het eens met de constatering die door de opstellers van de bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking tot uw zaak?**

Nadat ik jarenlang probleemloos door de inspecties van de NVWA was gekomen ontstonden er begin 2016 problemen doordat werd geconstateerd dat er muizen uitwerpselen in het bedrijf aanwezig waren. Aanvankelijk dacht ik het probleem van de muizen door goede wering en bestrijding zelf te kunnen oplossen. Maar doordat het een zeer oud pand is, dat grotendeels uit hout bestaat en verder bleek dat ook de naast gelegen bedrijven en de boven het bedrijf liggende, verhuurde, kamers overlast hadden van muizen en weinig tot niets deden aan de bestrijding, waren mijn acties om het muizenprobleem op te lossen kansloos. Daarom heb ik een professionele ongediertebestrijder ingeschakeld.

**Wat is op dit moment de situatie omtrent de voedselveiligheid en hygiëne in uw bedrijf?**

Mijn bedrijf voldoet volgens een herinspectie door de NVWA uitgevoerd op 13 juli 2016 weer aan de eisen wat betreft de hygiëne, onderhouden staat, wering en bestrijding van ongedierte en de voedselveiligheid. Ook bij de laatste inspectie van 17 januari 2017 werden er geen onregelmatigheden geconstateerd.

**Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?**

Na de problemen heb ik de onderstaande acties ondernomen:

- a. er is een in horeca-advisering gespecialiseerd bedrijf ingeschakeld, dat via het uitvoeren van een nulmeting en effectmetingen structuur heeft gebracht in het bedrijf. Hierdoor is o.a. de hygiëne, inrichting, onderhouden staat, voedselveiligheid, en de manier van werken enz. structureel op een hoger niveau gekomen.
- b. een professionele ongedierte bestrijder heeft door de wering (dichten van naden en kieren) en het bestrijden van de muizen de muizenoverlast opgelost.
- c. het uitvoeren van diverse bouwkundige aanpassingen.
- d. veel overmatig en niet meer gebruikt materiaal is uit het bedrijf verwijderd.
- e. schoonmaakroosters zijn geactualiseerd.

# JOURNAAL

**Chronologisch overzicht van alle gebeurtenissen (inspecties en andere activiteiten), contactmomenten (in persoon en telefonisch) en correspondentie (e-mail, faxen, brieven, waarschuwingen, beschikkingen) die de relatie vormen tussen de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het geïnspecteerde bedrijf**

|                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Dossier van bedrijf (handelsnaam): | V.O.F. Café-Grillrestaurant "De Nijl" |
| Inschrijfnummer Kvk en naam:       | 04033839                              |
| Rechtsvorm:                        | Vennootschap onder firma              |
| Naam ondernemer:                   | 1. [REDACTED]<br>2. [REDACTED]        |
| Adres:                             | [REDACTED]                            |
| Inspectielocatie                   | Kerkstraat 23, 9401 GV Assen          |
| @-mail                             |                                       |
| Telefoonnummer:                    | 0592-318019 (bedrijf) [REDACTED]      |
| Tijdvak:                           |                                       |
| Bedrijf beschikt over de ruimten:  |                                       |
| Veiligheid:                        | Nvt                                   |

**Dossiereigenaar:**

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP

### 1ste Nazorg

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur

Code HACCP

---

**Openingsinspectie**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

---

**Controle op beschikking**

**Periode:**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

**BaH gesprek**

**Datum**

**Inspecteurs/ TBM:**

**Kort verslag:**

---

**2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

---

**Voornemen tot sluiting**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

**BAH gesprek**

**Datum:**

**Inspecteurs/ TBM:**

**Kort verslag:**

---

**1ste Nazorg**

---

**Datum: wo 13-07-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED].

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag: Gesproken met de** [REDACTED].

Het bedrijf voldoet op onderdelen hygiëne, ond. staat, onged. bestrijding en proces. de rekken van de koelkast in de voorbereidingskeuken zijn vervangen.

Proces: eigen producten in de opslag voorzien van productiedatum/ontdooidatum.

Er is nieuwe vloerbedekking in de vorm van zeil aangebracht achter de bar in de grillkeuken. De geplande verbouwing is opgeschoven. De reden is, aldus [REDACTED], dat het praktisch niet mogelijk is om dit in 2 delen te doen (verzakte vloer en bar). Hij verklaarde dat dit nu volledig nog dit jaar nog zou gebeuren.....

Monstername was niet mogelijk, geen geschikt monster voorhanden. Bedrijf gaat door naar 2e NZ.

### **1<sup>e</sup> marsroute inspectie**

**Datum** : 12 mei 2016

**Inspecteurs** : [REDACTED]

**Gesproken** : [REDACTED].

**BR-nummer** : nvt

**SW-nummer** : nvt

### **Kort verslag :**

*Hygiëne* voldoende  
*Bouwkunde* kelder stond vol water, vloer is verzakt.  
*Ongedierte* geen uitwerpselen aangetroffen.

**Advies** : kan naar 1e Nazorg

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 19 april 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

### **Korte weergave van het gesprek:**

Er is een ongediertebestrijder in dienst genomen en logboek hadden de ondernemers meegenomen.

Stand van zaken uitgelegd, deze werd goed begrepen. Het is hen duidelijk in welk stadium ze zitten. Ze waren nu van mening dat alles in orde was. Er is nieuw apparatuur en uitrustingsstukken aangeschaft. Deze worden over een paar weken geleverd nadat ze de bouwkundige aanpassingen hebben gedaan van diverse bedrijfsruimtes achter de bar. Dit wordt nl als eerste aangepast( voor TT weekend) na dat weekend wordt het voor de bar aangepakt.

Er is ook overleg/verantwoordelijkheid bij het [REDACTED], zodoende dat alles enigszins traag kan verlopen.

Volgende inspectie kan na 3 mei worden ingepland

### **Historie**

**BR 281770781**

**7 maart 2016 door** [REDACTED]

**artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet**

**BR 281980423**

23 februari 2016 door [REDACTED]

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SW

- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

BR 282080552

12 januari 2016 door [REDACTED]

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

SW

- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

---