

# 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): Inschrijfnummer Kvk en naam:	60999373 Mahzen Restaurant
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Italiëlaan 165 2034BZ Haarlem
Inspectielocatie @-mail Telefoonnummer:	0235334192
Tijdvak:	11 maart 2016 aangemeld
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: 27-5-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED]**Kort verslag:**

N.A.V. beschikking op (voor)bereiden. [REDACTED] heeft Senz ingehuurd als controlebureau. Deze heeft in de ochtend van 27 mei een inspectie uitgevoerd en hiervan een rapport opgemaakt. De punten waren met een voldoende beoordeeld. Enkele aandachtspunten stonden in het rapport zoals een onafgewerkte zaagsnede. Hiervoor had [REDACTED] een RVS afdekstrip gekocht. [REDACTED] en [REDACTED] waren opgelucht dat ze weer open mochten. Volgens de [REDACTED] gingen ze aankomende zondag weer open. Verder uitleg gegeven over het vervolg van het VeTo traject.

*Hygiëne: niet beoordeeld**Bouwkunde: niet beoordeeld**Ongedierte: Niet beoordeeld**Temperatuur: beoordeeld als voldoende door Senz**Code HACCP: beoordeeld als voldoende door Senz***Controle op beschikking****Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

27 mei 2016 14:45 uur

[REDACTED] ) teruggebeld, nav vraag openingsinspectie via [REDACTED] Zij gaf aan dat Controlebureau de papieren naar haar en naar de NVWA zal gaan mailen. Aangegeven dat wij alleen komen indien de papieren inzichtelijk zijn in het bedrijf (zoals al eerder door [REDACTED] is aangegeven).

**Sluitingsbeschikking****Datum: 24-05-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED].**Kort verslag:**

Beschikking uitgelegd. Verteld dat de checklist die het controle/adviesbureau moet invullen gecontroleerd wordt door de inspecteur bij een openingsinspectie. Dit houdt in dat de punten die

onvoldoende zijn beoordeeld door het bureau, fysiek worden beoordeeld door de inspecteur en vervolgens besluit of het punt voldoende is opgelost. Als dit niet het geval is dan kan het proces nog niet toegepast worden en blijft de stillegging van kracht. [REDACTED] gaf aan het er niet mee eens te zijn dat als de kipstukjes niet goed zijn en de rijst wel dat de rijst dan ook niet meer verkocht mag worden. Ik heb haar uitgelegd dat het om het beheersen van het proces gaat en dat we niet product specifiek een beschikking opstellen. Het proces wordt immers niet goed toegepast. Verder wat nuances aangebracht over de opmerking van [REDACTED] dat ze het bedrijf moeten sluiten. Benadrukt dat het om het stilleggen van het proces gaat. Voor haar voelt dat als hetzelfde omdat ze niet mogen bereiden, wat wij overigens wel begrijpen. De beschikking was duidelijk bij [REDACTED] en [REDACTED].

---

### **BaH gesprek voor sluitingsbeschikking**

**Datum: 24-05-2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Sluiting beschikking afstemmen met TBM naar aanleiding van een afwijkend RW monster die vandaag is geaccodeerd door het Lab. Monster kwam uit de afkoelfase (kipstukjes) en de beschikking bevat daarom een stillegging van de processtap (Voor) bereiden van gerechten uit de hygienecode voor de Horeca. Het gehele proces mag niet toegepast worden. Bewaren mag dus wel. Tijdens het gesprek wordt aangegeven dat de zelfbereide producten niet weggegooid hoeven te worden maar dat er wel rekening mee gehouden moet worden dat bij een nazorginspectie er weer opnieuw RW monsters genomen gaan worden. Ook wordt tijdens het gesprek bij de uitreiking verteld dat de punten die het controleadviesbureau als onvoldoende beoordeeld bij een openingsinspectie wel in orde moeten zijn omdat de inspecteur dit controleert.

---

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

**Datum: 18-05-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Monster:** SW monster. Door BR code in het verleden SW opgeschaald naar BR.

#### **Kort verslag:**

### **HI 2e marsroute inspectie**

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Functie :** [REDACTED]

Hygiëncode : In orde. Twee RW monsters meegenomen.

- Hygienecode voor de horeca niet fysiek aanwezig.
- Kernthermometer aanwezig.
- Registratielijsten aanwezig.
- [REDACTED] gaf aan dat zij en [REDACTED] binnenkort een HACCP Cursus gingen volgen.
- Zelfbereide levensmiddelen werden desgevraagd dagelijks gemaakt en aan het eind van de dag weggegooid.

Temperaturen : In orde.

Bouwkunde : Opmerking

- de achterdeur bij de keuken achterin stond open. In deze keuken werden levensmiddelen behandeld. Aangegeven deze deur dicht te houden of hiervoor een hor te plaatsen.

Ongedierte : Geen ongedierte en sporen waargenomen.

- Het bedrijf heeft Hexapoda als ongedierte bestrijder onder contract staan.

Hygiëne : In orde

---

### **Voornemen tot sluiting**

---

**Datum: 28-04-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED] en [REDACTED]

**Kort verslag:**

[REDACTED] gaf aan de inspectie als zeer onprettig ervaren te hebben. Ze had het gevoel dat de inspecteurs erg aan het zoeken waren naar strafbare feiten en voelde de enorme druk van de inspectie als een grote last op haar schouder. Ook het feit dat de inspecteurs in witte jassen in het zicht van de gasten stonden ervoer zij als onprettig. Ik heb haar verteld dat ik het erg vervelend vond dat zij dit gevoel had en dat zij op het gebied van de witte jassen mag aangeven bij de inspecteur dat zij liever heeft dat de inspecteur geen witte jas draagt. De inspecteur zal dan geen Witte jas aantrekken. Verder heb ik aangegeven dat als zij over het functioneren van de inspecteur iets te klagen heeft zij dit via onze website formeel via een klacht kan indienen. Ik heb haar uitgelegd dat inspecties in dit traject zorgvuldig worden uitgevoerd en het afslaan van haar hulp aan de inspecteurs niet persoonlijk is maar dat dit te maken heeft met het feit dat de inspecteur zelf zijn feiten en omstandigheden vastleggen. Het aanbieden van een product [REDACTED] aan de inspecteur om een meting uit te voeren is in deze dan niet handig.

Verder was [REDACTED] fel maar niet dreigend in haar betoog. Ze bleef netjes in het gesprek.

Het voornemen doorgenomen met [REDACTED] en [REDACTED]. Duidelijk verteld dat over twee weken een 2<sup>e</sup> marsroute inspectie plaatsvindt en dat het bedrijf gesloten of stilgelegd wordt als het niet voldoet. Ook verteld dat de 2<sup>e</sup> marsrouteinspectie een volledige inspectie is.

[REDACTED] gaf aan dat het bedrijf wellicht een paar dagen dicht gaat. Aangegeven dat ze dat even moet aangeven als deze sluiting in de week van de inspectie valt. Ik heb ze doorverwezen naar het telefoonnummer die op het voornemen staat waarbij ze moeten vragen [REDACTED].

Alles was duidelijk bij het verlaten van het gesprek.

### **BAH gesprek**

**Datum: 26 april 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

RvB besproken, artikel 5 het bewaarproces wordt er nog bijgezet gezien de herhaaldelijke overtredingen op temperatuur. Er kan inmiddels wel gesteld worden dat het bewaarproces ook niet onder controle is. Verder was het RvB op een kleine tekstueel indelingsfoutje (conclusie kwam voor de meting) in orde. Termijnen zijn niet overschreden. [REDACTED] is gebeld en het voornemen wordt uitgereikt op donderdag 28 april 2016 om 10:00 uur op kantoor in Amsterdam.

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

**Datum: 19-04-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 280650541**

**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED].

### **HACCP: RvB.**

- Terugkoelen: Rijst was om half 12 in de ochtend bereid. In het weekend is dat 5 tot 6 kilo. Door de week is het minder. Het wordt meestal in twee bakken bewaard (1 kleine en een grote platte bak). Na de bereiding van de rijst wordt een gedeelte koud en een gedeelte warm in de bain marie bewaard. Om 13:00 werd de rijst in de koelwerkbank geplaatst. Dan werd de temperatuur gemeten op ongeveer 23 °C. De temperatuur van de koelwerkbank was goed. Daarna werd normaal gesproken de temperatuur tussen 16:00 - 18:00 gemeten door [REDACTED]. Ze vertelde dat de temperatuur dan ongeveer 18 graden is. Vandaag was de temperatuur van het terugkoelen niet gecontroleerd, wel die van de bain marie en de vleeskoelkast. De bak met rijst werd

regelmatig uit de koeling gehaald om rijst op een bordje te scheppen voor in de magnetron. Omstreeks 21:30 gemeten op 26,8 en 24,4 °C. Onvoldoende kennis en borging. Aan het einde van de inspectie is de rijst weggegooid.

- Er waren geen enkele registraties aanwezig/aantoonbaar. Deze lagen bij [REDACTED] omdat ze bang was dat de registraties opnieuw zouden verdwijnen.

#### **Temperaturen voorverpakt: RvB**

In de dubbeldeurs koelkast werden producten waaronder friet en lamsvlees (rauw) bewaard. De temperatuur van de producten aan de linkerkant van de kast waren te hoog. De zakken friet en het lamsvlees was op de dag van de inspectie omstreeks 17:00 geleverd. Op de bodem stonden twee pakken melk. Deze waren afgelopen zondag (17-04) gehaald. De temperatuur van de melk bedroeg 12,0 °C. Hieruit bleek dat de koeling onvoldoende functioneerde.

Overige punten waren voldoende.

Richtwaarde: NVT.

[REDACTED] reageerde behoorlijk emotioneel tijdens de inspectie. Ze heeft meerdere keren gezegd dat ze een klacht tegen ons wilde indienen. Zie info veld ISI.

#### **Bedrijf gaat door naar het BAH gesprek**

##### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 1-4-2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED] en [REDACTED]

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

Gesproken met beide personen, personen zijn bezig met het verbeteren van processen beschreven in de hygienecode voor de horeca. [REDACTED] gaf aan dat er een nieuwe koeling is besteld, deze zal over ongeveer 3 weken worden geleverd vanuit Turkije. In de tussentijd wordt het rauwe kipvlees bewaard in een andere koeling. Verscherpt toezicht traject uitgelegd aan [REDACTED], [REDACTED] ziet de noodzaak ervan en wil graag verbeteren.

**25 maart:** [REDACTED] telefonisch contact gehad met [REDACTED]: dit bleek [REDACTED] te zijn ipv [REDACTED]. Zij gaf mij aan dat [REDACTED] telefonisch niet bereikbaar was en dus haar aangekondigd dat er een uitnodiging gestuurd wordt voor as vrijdag, 1 april 10.00 uur. Uitnodigingsbrief naar het bedrijf gestuurd, omdat ik [REDACTED] zelf niet gesproken heb en met [REDACTED] heb kortgesloten dat [REDACTED] òf zelf komt òf iemand moet machtigen

**-Historie 1 maart 2016** (16 maart verstuurd, volgens digitaal dossier)  
Rvb 280981293

BBL artikel 15 bewaartemperaturen

##### **-Historie 13 januari 2016**

Rvb 281040063

Artikel 5, controle bewaartemperatuur  
Bbl art 15 Bewaartemp.

##### **-Historie 2 december 2015**

Rvb 283210715

Artikel 5 op onder andere afkoelen