

# 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):	Harran
Inschrijfnummer Kvk en naam:	59003650 Harran
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Benthuizerstraat 38 B, 3036CH Rotterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	0102655577
Tijdvak:	6-3-2016- heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant/afhaal/keuken met koelcel en vriescel.
Veiligheid:	

**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: 22-6-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

**Kort verslag:**

*Gesproken met* [REDACTED]

*Bedrijf gaat later open ivm ramadan. Bedrijf ging net open toen inspecteurs er aan kwamen.*

was nog niet binnen geweest om de voorraad te controleren. Tijdens de inspectie stonden

er 2 bakken met lizzensoep op tafel, volgens verklaring van de [REDACTED] deze over van vorige dag en moest hij die nog weggooien. Dit direct laten doen.

HAccp: voldoende

opm; hygienecode voor de horeca 2007 op laptop. Alleen opslag wordt geregistreerd, verhitten/terugkoelen niet. [REDACTED] weet redelijk te vertellen hoe hij dat doet.

Hij gaf aan dat hij de nieuwe hygienecode zal bestellen en de registratie lijsten gaat invullen.

Hygiene: voldoende

opm; 1 koelwerkbank licht verontreinigd.

Temperatuur: voldoende

opm; de opzet koeling met lichte overschrijding van temperatuur. verder temp in orde.

Ongedierte: voldoende

geen sporen.

Richtwaarde monster 89102715 Linzensoep. Indien in orde -> 2<sup>e</sup> nazorg.

27-6-16 monster voldoet -> 2<sup>e</sup> nazorg!

### **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:**

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum: 26-04-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Haccp: voldoende**volgens verklaring wordt gewerkt met de hygienecode voor de horeca, de nieuwe code zou bij de [REDACTED] zijn. En deze week naar de zaak gebracht worden.**Goede thermometer aanwezig, registreert alleen de koelingen, gaat ook de processtappen controleren, weinig kennis aanwezig.**Hygiëne: voldoende**opm; de vloer onder fornuis licht verontreinigd en het fornuis aan de zijkant licht verontreinigd. Deurrubbers van de koelwerkbank zijn besteld.**Bouwkundig/ongedierte: voldoende**voor het zicht zijn alle gaten en kieren gedicht, geen sporen aangetroffen dan alleen in de meterkast enkele muizenkeutels.**Temperatuur: voldoende**opm; enkele gemarineerde producten in de verkoopvitrine boven 7°C, deze zijn niet rechtstreeks op de koelplaat geplaatst maar op een plastic bak ter ondersteuning van de presentatie. andere eetwaren die wel op de koelplaat staan zijn goed van temperatuur. Tijdens de inspectie de gemarineerde eetwaren op de koelplaat gezet. Tevens ontbrak een afschermplaat aan de achterkant van de vitrine, deze was besteld. Dit zou volgens de [REDACTED] ook helpen voor een goede temperatuur.**Het magazijn dat los van de zaak staat is afgestoten.**RW monster 79479799 pasta uit de vriezer indien in orde 1<sup>e</sup> nazorg. => monster is geannuleerd omdat het ivm het niet werken van het lab op Koningsdag niet is ingevroren door mij [REDACTED]*

---

**Gesprek ondernemer****Datum: 11 april 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:***Marsroute en nazorg besproken.**Bouwkundige aanpassingen zijn uitgevoerd en zullen worden blijven gemonitord.**De Muizendocter heeft een IPM opgesteld en voert dit ook uit.**HACCP is nu onder controle.*

---

1<sup>e</sup> marsroute na 25 april

---

**Historie 3<sup>e</sup> RvB 6-3-2016**

**RVB vuile bedrijfsruimten**

**RVB vuile apparatuur**

**RVB geen adequate maatregelen / wering**

**RVB indeling/constructie**

1. gesproken met [REDACTED]
2. HACCP: kan 2 werkende thermometers tonen, insteek en infrarood. Registratie ligt bij de boekhouder. Verder geen feiten. Geen code aanwezig.
3. Temp: geen opm.
4. Hygiëne:  
In het verkoopgedeelte is de vloer op meerdere plaatsen verontreinigd met muizenuitwerpselen en oude productresten.  
De drempel bij de meterkast is verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen.  
De TL lamp boven de grill is ernstig verontreinigd met bruine vetdruppels.  
De RVS plank waarop schone borden en schalen bewaard worden, is verontreinigd met muizenuitwerpselen.  
De binnenzijde van het kastje waarin plastic bakjes bewaard worden, is verontreinigd met muizenuitwerpselen.  
De vloer onder de oven is ernstig verontreinigd met muizenuitwerpselen.

**In de keuken:**

De buitenzijde van de koelcel (het wandje en ruwe purschuim afwerking naast de spoelbak, was ernstig verontreinigd met een dikke laag zwart, op schimmel gelijkend vuil.

Het plafond van de koelcel was verontreinigd met meerkleurig verwijderbaar vuil.  
De wand van de koelcel was verontreinigd met zwart verwijderbaar vuil.  
De vloer van de vriescel was verontreinigd met oude productresten.

De aparte naastgelegen opslagruimte voor verpakkingsmateriaal, en voorraden meel/rijst/sla/tomaten/paprika's/linzen etc was zeer stoffig en vervuild met honderden muizenkeutels. De wanden van dit magazijn waren zeer ruw (baksteen) en leidingen voerden door ruwe grote gaten in de wanden waardoor muizen vrijwel ongehinderd deze bedrijfsruimte konden binnendringen.

**Apparatuur:**

In het verkoopgedeelte was de bovenzijde van de mayonaisepomp verontreinigd met muizenuitwerpselen.  
De rekken van de koelcel waren verontreinigd met oude productresten.  
De binnenzijden van de werkbankkoelingen waren verontreinigd met oude productresten. De rubbers waren kapot en verontreinigd met vuil.

5. Ongedierte: er is geen bestrijder, er is overlast van muizen. [REDACTED] zegt afgelopen vrijdag Roteb gebeld te hebben.
6. Bouwtechnisch: ruimte in de keuken bij de koelcel is niet goed afgewerkt, waardoor het vuil zich ophoopt.  
Er zit een zeer grote kier onder de buitendeur!!!!  
Het buitenmagazijn voldoet niet als levensmiddelen opslag. Groot gat in het plafond.  
Muren ruw beton.

In het buitenmagazijn ligt een enorme berg kartonnen dozen en veel rommel. Ideale schuilplek voor muizen.

**Historie: 2<sup>e</sup> RvB 7-1-2016**

**HACCP: onvoldoende, RvB (icm Afwijkende temperatuur)**

**TEMP: onvoldoende, RvB (in HACCP opgenomen ivm afkoelen)**

**HYG: onvoldoende, RvB**

**BOUWK: onvoldoende, SW**

**ONGEDIERTE: onvoldoende, RvB**

**ROKEN: opmerking**

**Saladiere met bedorven artisjok-harten in opgiets; RvB (troebel, slijmerig, ruikend naar vergisting, artisjok verkleurd naar groen/bruin)**

#####

**HACCP/TEMP;**

- [REDACTED] weet niets van code/registratie en kan geen documenten en thermometer vinden.

- grote pan met bereide rijst op fornuis (kern 19,3 / rand 19,4) is vlg [REDACTED] 's nachts of vanmorgen vroeg bereid

**HYG/BOUWK/ONGEDIERTE:**

Buitenzijde van de koelcel (wandje, purschuim; naast spoelbak) is verontreinigd met een dikke laag zwarte schimmels.

Onderzijde sauspomp mayonaise ernstig vervuild met bruine drab.

Binnenzijde emmer met schoon gereedschap ernstig vervuild met oude zwarte aangekoekte productresten en ander vuil.

In de verkoopruimte is de verhoogde drempel van de meterkast verontreinigd met oude keutels.

De aparte naastgelegen opslagruimte voor verpakkingsmateriaal, scooters, meel/rijst/sla/tomaten/paprika's/linzen etc is zeer stoffig en vervuild met muizenkeutels. Wanden zijn zeer ruw (baksteen) en leidingen lopen door ruwe grote gaten in de wanden; muizen hebben vrij spel.

Deze ruimte is via achterdeur en terras te bereiken!

**ROKEN:**

Bij binnenkomst sterke rookgeur; roken op terras achter bedrijf met open deur -> rook trekt naar binnen. OPMERKING.

**Historie: 1<sup>e</sup> RvB 17-2-2015**

Tijdens de herinspectie bleek dat de bedrijfsruimten opnieuw onvoldoende schoon waren:

- de buitenzijde van de vriescel, met name bij de deuropening, was ernstig verontreinigd met een dikke laag zwartgekleurde schimmels

- de traanplaat vloer in de koelcel was verontreinigd met zwartgekleurd vuil en een vochtige laag oude produktresten en vuil

- de verhoogde drempel onder de deur van de meterkast was verontreinigd met een tiental oude uitwerpselen van muizen

- de vloer van de verkoopruimte, onder de tafel met spiezengrillen, was verontreinigd met tientallen ingedroogde oude uitwerpselen van muizen