

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: Rechtsvorm: Naam ondernemer: Adres: Inspectielocatie @-mail Telefoonnummer: Tijdvak: Bedrijf beschikt over de ruimten: Veiligheid:	Grieks Specialiteiten Restaurant Saloniki 55399371 Eenmanszaak [REDACTED] Gravenstraat 6 4331 KP Middelburg 0118-613022 / [REDACTED] 10 april 2016 - heden
--	---

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de 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^{de} 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^{ste} marsroute inspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:** N.V.T.**SW-nummer:** N.V.T.**Kort verslag:**

Hyg.: Opmerking over stukje muur onder de kooktafel, rondom de stopcontacten. Dit stuk muur was nog verontreinigd met vetresten die langs de muur naar beneden waren gedropen.

Temp.: opmerking over een koelkast die niet goed afsloot. In de koelkast stonden enkele levensmiddelen die daardoor niet onder de 7 graden bleven. Deze levensmiddelen zijn direct in een andere koeling geplaatst die voldoende koud was.

Bouwk.: geen opmerkingen

Onged.: geen opmerkingen

HACCP: Processen doorgesproken en lijken beheerst.

Monster Keftedes genomen. Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 1e nazorg. Indien het monster afwijkend is, volgt een BAH-gesprek.

1 juni 2016: Monster is in orde, het bedrijf kan naar de 1^e nazorg.

Datum 23 mei 2016**Telefonisch gesprek;**

heeft gisteren geprobeerd mij te bellen, waarbij een terugbelverzoek werd genoteerd. Vandaag gesproken. Zij gaf aan nu enkele 2^e handskoelingen te hebben gekocht welke nog niet zijn aangesloten. De oude koelingen moesten met veel moeite uit de keuken gehaald worden waardoor en nu wat rommelige situatie is in de keuken. Zij gaf aan vandaag niet open te zijn omdat zij zich aan de afspraken van 9 mei wil houden en vindt dat het te rommelig; zij wil geen risico lopen op een volgende bekeuring. Zij vraagt 2 dagen uitstel van inspectie. Aangegeven dat er op het onderwerp "koelingen" geen problemen te verwachten zijn wanneer de in gebruik zijnde koelingen goed functioneren en schoon/heel zijn.

Gesprek ondernemer**Datum: 09 mei 2016****Deelnemers NVWA:****Gesproken met:****Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven door over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- U heeft een andere schoonmaker aangenomen en een extra persoon in de keuken. U controleert dagelijks de schoonmaak
- U gaat apparatuur die kapot zijn en niet meer schoon te houden vervangen of wegdoen
- Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca) gaat u controleren of het personeel op de juiste wijze de processtappen uit de hygienecode uitvoert.

Historie**3^e RvB (10 april 2016, maatregelnummer: 283191322)**

RVB roken
 RVB vuile bedrijfsruimte
 RVB vuile apparatuur
 RVB niet goed onderhouden apparatuur
 RVB art 5

1. Gesproken met [REDACTED]
2. HACCP:
 Er is een thermometer, er is geen HC Horeca aanwezig (die is 3 weken geleden besteld aldus [REDACTED], er is wel een registratie.
 Op de werkbank staat een grote pan met 10 liter tomatensaus met groente, gisterenavond bereid en niet in de koeling geweest. De kerntemperatuur is nu 26,2 gr.C
3. Temp: grote pan tomatensaus 26,2 gr.C
4. Ongedierte: geen sporen waargenomen
5. Bouwtechnisch: rubbers koelingen en vriezer in de bijkeuken zijn versleten en beschimmeld. Hier is in januari al een RVB voor gegeven.
6. Hygiëne:
 Apparatuur:
 De deurrubbers van de vrieskast in de bijkeuken zijn ernstig verontreinigd met zwart op schimmel gelijkend vuil.
 De deurrubbers van de beide koelkasten in de bijkeuken zijn ernstig verontreinigd met zwart op schimmel gelijkend vuil.
 De rekken van de beide koelkasten in de bijkeuken zijn ernstig verontreinigd met bruin plakkerig vuil en roestsporen.
 De gehaktmolen is ernstig verontreinigd met geelgekleurde ingedroogde productresten en vuil.
 Het rooster aan de buitenzijde van de ijsvriezer, waarin onafgedekte bakken met ijs bewaard werden, is ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vuil.
 De witte Jumbo koelkast is aan de buitenzijde verontreinigd met bruin plakkerig vuil.
 De blikopener is ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vettig vuil.

Ruimte:

De handgreep van de sproeier boven de wasbak is ernstig verontreinigd met ingedroogd vuil.
 De onderzijde van het RVS tafeltje die bovenop een werktafel staat, en waarop o.a. potten met kruiden bewaard werden, is ernstig verontreinigd met oude productresten.
 De vloer bij de deur naar de afvalopslag is beschadigd en vuil.
 De muur is op diverse plaatsen beschadigd en verontreinigd met vuil.
 Het stopcontact achter de saladière is in grote mate verontreinigd met geelbruingekleurd plakkerig vuil.
 De vloer en de muur onder de frituur zijn ernstig verontreinigd met vet en vuil.
 De hoek van de afzuigkap is in grote mate verontreinigd met bruingekleurd vet. Dit vet druipt naar beneden langs de muur.
 Het messenrek is verontreinigd met aangekoekte resten.
 De gastoevoer naar het fornuis is ernstig verontreinigd met een laag vet.

2^e RvB (10 maart 2016, maatregelnummer: 282810437)

Gesproken met [REDACTED]:
 RVB: regel 8.

- Hygiëne bedrijf onvoldoende (vloer nu voldoende op rand bij grill hoek na nog niet, afzuigkap en roosters en kit rand bij spoeltafel zwaar verontreinigd met oud zwart aangekoekt vet);
- Hygiëne apparatuur (deurrubbers, binnenzijde achterste koelwerkbank, planchettes vervangen, koelkasten nu voldoende schoon, maar girosgrijs en vleesgrill zwart aangekoekt en ingebrand vet en vuil)
- Onderhoud apparatuur (kapotte deurrubbers zijn besteld)
- Ijsblokjesmachine nu schoon.
- Hond is uit de keuken.

Gaf wel aan dat er vorige keer niets over de door mij aangegeven punten is gezegd.

- Bouwkundig matig;
- HACCP minimaal beheerst (thermometer aanwezig, afkoeltraject nu in schrift en is bezig met nieuwe code om alles opnieuw op te zetten)
- Temp. in orde. Koelingen zijn vandaag nagekeken;
- Geen plaagdiersporen, vliegjes (motmuggen in vuilhok nog steeds aanwezig bestreden door Rentokil);
- RVB ROKEN: (**maatregelnummer: 282810438**)

Bij binnenkomst was de [REDACTED] in een hoek op een krukje een shagje aan het roken die vliegensvlug werd uitgedrukt. In de asbak 2 peuken. Eigenaresse werd erg boos op de kok die rookte. Eigenaresse kwam een kwartier na begin van mijn inspectie binnen.

Betrokkene heeft n.a.v. vorige inspectie al veel zaken verbeterd, maar zegt niet alles tegelijk te kunnen, zeker gezien de ouderdom van de keuken. Essentiële punten worden nog steeds over het hoofd gezien. Zal het weer verder gaan aanpakken.

1^e RvB (28 januari 2016, Maatregelnummer: 281930724)

Gesproken met [REDACTED]:

RvB

- Hygiëne bedrijf onvoldoende (vloer, papierdispenser, bar onder espressoapparaat);
- Hygiëne apparatuur (deurrubbers, binnenzijde achterste koelbank, onderzijde planchettes, achterzijde "Jumbo" koelkast);
- Onderhoud apparatuur (kapotte deurrubbers, kapotte binnenwand "Liebherr" koelkast)
- Ijsblokjesmachine verontreinigd met slijm en schimmel;
- Hond op vaste plaats in keuken.
- Bouwkundig matig;
- HACCP minimaal beheerst (thermometer aanwezig, afkoeltraject gaan meten en registreren)
- Temp. in orde;
- Geen plaagdiersporen, vliegjes bestreden door Rentokil);
- Rookvrij.

Betrokkene heeft n.a.v. vorige inspectie al veel zaken verbeterd, maar zegt niet alles tegelijk te kunnen. Ook worden essentiële punten over het hoofd gezien. Maakt overigens wel de indruk de tekortkomingen ter harte te nemen en aan te gaan pakken.