

Reactie Cafetaria De Wachtkamer

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

Ik ben het eens met de constatering, behalve de vliegen, omdat dat een moment opname is, op dat moment was er misschien een vlieg in de zaak, maar verder zijn ze nooit geconstateerd (in geen enkel rapport) behalve de ene keer.

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

Ik heb sinds februari 2016 al een aantal controles gehad, en altijd waren de controleurs erg tevreden over hoe de zaak er nu bijstaat. De voedselveiligheid en hygiëne beide zijn dus prima.

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

Ik heb intussen de gehele zaak verbouwd, ook de klanten hebben dat kunnen zien. Ook de NVWA is erg tevreden hoe we het verbouwd hebben en hoe alles sinds februari 2016 gaat.

Is er nog iets anders wat u zou willen opmerken naar aanleiding van bijgevoegde NVWA-journaals?

Wat ik wil opmerken is dat ik dit echt jammer vindt. Vooral omdat mijn zaak sinds februari 2016 erg netjes is, en ik totaal verbouwd heb. Ik heb er dus alles aan gedaan om de zaak perfect en netjes te krijgen, en dat er nu na bijna 18 maand sinds dat ik de laatste boete heb gekregen, dat dit nog verschijnt op RTL.

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):	Cafeteria de Wachtkamer
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56180489
Rechtsvorm:	Vof
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Corr.adres:	Valreep 111, 9732 EK Groningen (niet meer: Kluisgat 10, 9732 EM Groningen)
Inspectielocatie	Cafeteria
Telefoonnummer:	0505734257 / 050 5775411 / [REDACTED]
Tijdvak:	31-10-2013 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte, magazijn
Veiligheid:	[REDACTED]
Bedrijfsbeheerder	[REDACTED]
E-mail	dewachtkamer@hotmail.com

1^e Nazorg

Datum: 19-05-16

Inspecteurs: [REDACTED]
gesproken met [REDACTED]

beoordeling hygiëne in orde heeft personeel opgeleid en duidelijke instructies gegeven.

1x in de maand komt er een professioneel schoonmaak bedrijf

ter ondersteuning

HACCP in orde

Bouwkundig in orde

Temperaturen in orde

Ongedierte geen

Bedrijf was netjes, schoon en opgeruimd

Bedrijf kan naar de 2^e nazorg

Vervolg op 2^e marsroute inspectie:

Datum: vrijdag 18 maart 2016 17 uur

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne: io

HACCP: io

Bouwkundig staat: io

Temperaturen: io

Ongedierte: io

Bedrijf licht er netjes bij. Veel wanden bij werktafels wastafel etc bedekt met een metalen (dunne op rvs lijkende) plaat.

Maken zelf spareribs. (wordt ca 1 uur gekookt en daarna afgekoeld, geportioneerd en ingevroren)

Een monster (nr 79909211) van deze spareribs meegenomen, vanuit diepvries

Monster spareribs was goed

Plattegrond van het bedrijf

Uitreiking beschikking voornemen tot sluiten:

Datum: 25 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] de situatie duidelijk gemaakt. [REDACTED] was ervan overtuigd dat we alleen inspecteerden om hem op te schrijven en dat we telkens nieuwe gebreken ontdekken die al heel oud zijn in zijn ogen. Naar aanleiding van het tonen van foto's zag hij wel in dat het niet echt schoon is in zijn bedrijf. Er is een schoonmaker in dienst die nu alleen schoonmaakt als hij zelf ook aanwezig is. We hebben ook aangegeven dat HACCP erg belangrijk is aangezien hij weer zelf producten bereid. Tevens aangegeven dat elke overtreding in de route thans een directe beschikking tot sluiten oplevert.

Bah gesprek:

Datum: 23 februari 2016

Deelnemers: [REDACTED]

Kort verslag: Marsroute correct verlopen. Bedrijf krijgt thans 3^{de} beschikking voornemen tot sluiten op basis van hygiëne en HACCP. [REDACTED] wordt uitgenodigd voor uitreiking op donderdag 25 februari

2^e Nazorg

Datum: donderdag 18 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Telefonisch gehoord [REDACTED]

BR-nummer: 281980422

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Gesproken met: [REDACTED]

Hygiëne: onvoldoende

Temperatuur: OK

Ongediertebestrijding: OK

Bouwkundige staat: horrengaas niet nodig (geen vliegenweer)

Hygiëncode: OK. Wel thermometer, registratie's lagen thuis!!!! Er worden spareribs, shoarma en pasta gekookt. [REDACTED] is op de hoogte van de afkoeltermijnen.

Er is een schoonmaker aanwezig. [REDACTED] komt 4 keer per week schoonmaken.

RvB opgemaakt voor Hygiene--->Bedrijf gaat voor BAH gesprek.

1^e inspectie

Datum: woensdag 12-08-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Hygiëne: voldoende
 Temperatuur: voldoende
 Ongediertebestrijding: voldoende
 Bouwkundige staat: onvoldoende
 Hygiënecode: niet beoordeeld

■■■■■ waren niet aanwezig en waren niet bereikbaar. ■■■■■ zou de registratie en de code mee hebben. Er was wel een thermometer aanwezig. ■■■■■ zou de controles doen. De ■■■■■ geven aan niets te weten.
 De toepassing van de code niet goed kunnen beoordelen.

Men maakt weer spaghetti en spareribs en koelt het terug.

Keuken:

Meerdere vliegen aanwezig. De deur naar het magazijn staat open en de daarachterliggende buitendeur staat ook open. Geen Hor voor de deur. Ik heb vliegen van buiten naar binnen zien vliegen. (Overtreding=SW)

Geen monsters meegenomen i.v.m. mogelijke besmetting door de vliegen.

Bedrijf kan naar de tweede nazorg

Openingsinspectie

Datum: dinsdag 7 juli 2015

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

Kort verslag:

Hygiëne: in orde, opmerking gemaakt betreft schoonmaakdoekjes in een emmer, beter papieren doeken gebruiken (verwijderd tijdens de inspectie)

Bouwkunde: in orde, het plan is om de missende vloertegel bij de frituuroven te vervangen en kozijnen met ramen die geopend kunnen worden te plaatsen. Daarnaast wordt de motor van de koelcel aan de buitenzijde van het gebouw geplaatst zodat de koelcapaciteit van de koelcel niet weer in de problemen komt. Koelcel was thans gerepareerd.

Koelvitrine in verkoopruimte wordt thans alleen gebruikt voor snoepgoed en frisdrank. Er zijn schermen besteld zodat de warme lucht in het bedrijf niet de koelvitrine verwarmt.

Ongedierte: geen problemen meer

Temperatuur: Frisdrank koeling in verkoopruimte: gesneden salami 3.3 graden Celcius; Koelkast in magazijn: sla en rauwkost 6.4 graden Celcius; Koelcel: deegbollen 4.0 graden Celcius

Code HACCP: thermometer + alcoholdoekjes aanwezig, registratie prima op orde, koelingen worden nu apart vermeld. Kennis van de code is ruim voldoende.

We hebben besproken dat wij niet conform de beschikking hebben gewerkt. Wel hebben we erop aangedrongen om het personeel beter te instrueren bij calamiteiten en dat de kennis niet alleen bij de ■■■■■ aanwezig moet zijn maar ook bij het personeel. ■■■■■ gaf ook dankbaar aan dat hij dit zeker met het personeel zou bespreken en gaf tevens aan dat hij de arbeidsvoorwaarden voor het personeel had gewijzigd, bij het niet volgens van het schoonmaakplan en HACCP volgt ontslag. ■■■■■ heeft tevens 2 externe personen aangesteld voor controles, één schoonmaker die alles dagelijks bijhoudt en één persoon die de bedrijfsvoering controleert op de "blinde" punten die de ondernemers en personeel doordat ze dagelijks in het bedrijf zijn, niet zouden zien, dit uit voorzorg.

Bedrijf mocht weer open.

Uitreiking beschikking tot sluiten

Datum: maandag 6 juli 2015

Deelnemers: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]. [REDACTED] was zeer verontwaardigd. Naar zijn zeggen: donderdag 2 juli was het zeer heet, toen hij om 15.30u in zijn bedrijf kwam realiseerde hij zich dat het binnen nog warmer was en dat door de hitte de koelingen niet meer voldoende werkten. Naar zijn zeggen heeft hij toen besloten het bedrijf voor die dag te sluiten. Hij had alle producten in zijn koelingen (t.w.v. 800 euro) weggegooid. Voor vrijdag 3 juli had hij vervolgens alleen maar diepvriesproducten besteld en op vrijdag geleverd gekregen. Op donderdag 2 juli heeft er een inspectie plaatsgevonden terwijl hij gesloten was. Hij had van de inspecteurs begrepen dat hij daarom volgende week een vervolgininspectie zou krijgen. Enigszins verbaasd kreeg hij deze direct de volgende dag. Deze inspecteur heeft producten gemeten die weggegooid moesten worden, de verpakkingen waren nog dicht en volgens [REDACTED] was het hem niet duidelijk dat hem gevraagd was of deze 3 producten ook voor de handel waren. Verder was er niets gemeten, één koeling is zondag gerepareerd en in die tijd hebben ze de andere gekoelde producten in de frisdranken koeling geplaatst. De koelcel wordt deze week vervangen en wordt thans als opslag gebruikt voor niet gekoelde producten. Het is hem ook verteld dat hij niet gesloten zou worden. Dat wij dan kwamen om vervolgens zijn bedrijf te sluiten kwam hem dan ook rauw op zijn dak vallen omdat hij van mening is dat hij alles had gedaan wat in zijn mogelijkheden lag (eigen sluiting; producten weggegooid; nieuwe koelingen en reparaties op een zondag uit laten voeren; producten in andere koelingen geplaatst) en dat het niet normaal was dat het zo warm was in Nederland.

Hij is momenteel van mening dat de NWVA hem niet begeleidt maar bewust van plan is om zijn bedrijf definitief te laten sluiten ondanks al zijn aanpassingen, zijn bedrijf is schoon, hij houdt zich aan alle regels (HACCP) maar deze hitte was ook enigszins overmacht waar hij naar zijn mening ook nog op had geanticipeerd. Gebruikt thans alleen voorverpakte en diepvriesproducten, monsternamen zijn thans niet van toepassing. Het bedrijf is gestopt met zelf bereiden, men werkt alleen met voorgegaaarde producten en diepvriesproducten. Gelet op alle omstandigheden hebben wij [REDACTED] niet conform het beleid het laatste gedeelte (controlebureau) te sprake gebracht. Wij vonden dit een te zware oplegging. Het bedrijf zou dan voor een aantal dagen dicht moeten op punten die door overmacht zijn ontstaan en reeds verholpen waren, monsteronderzoek was niet mogelijk omdat men zelf niets meer bereid. Dit is teruggekoppeld aan [REDACTED].

Beschikking is aan hem uitgereikt, bedrijf is onder ons toezicht gesloten en beschikking is door [REDACTED] getekend.

Overleg met TBM/Kernteam

Datum: maandag 6 juli 2015

Deelnemers: [REDACTED]

Kort verslag:

Aangezien er maatwerk is geleverd tijdens de inspecties op donderdag 2 juli en vrijdag 3 juli is er vandaag overleg geweest met onder andere het kernteam [REDACTED] de inspecteurs [REDACTED] en juridische zaken [REDACTED] over hoe nu verder te handelen.

Aangezien dat tijdens de inspectie van donderdag 2 juli alle punten uit het voornemen tot sluiten zijn beoordeeld is dit niet weer gebeurd tijdens de inspectie van vrijdag 3 juli. Omdat het tijdens de inspectie van 3 juli niet duidelijk was of de zaak nu wel of niet gesloten was, is er geen RvB opgemaakt voor de te hoge bewaartemperaturen. Wel heeft [REDACTED] toen vrijwillig alles weggegooid en onbruikbaar gemaakt. Omdat er op vrijdag 3 juli wederom een RvB is opgemaakt voor artikel 5, hetgeen ook in de beschikking was opgenomen, wordt de sluitingsbeschikking in orde gemaakt door TBM, na afstemming met Juridische zaken. Artikel 15 BBL wordt hierin niet meegenomen omdat er nu een ander artikel is meegenomen. Het betrof nu verpakte waren en in het verleden ging het om onverpakte waren. Bij de inspectie van vrijdag 3 juli is er bewust voor gekozen om de bezoeken AL Inspectie in combinatie met de inspectielijst Notoire Overtreders te gebruiken, mochten er hier later vragen over gesteld worden.

Vervolg op 6^e inspectie:

Datum: vrijdag 3 juli 2015 19.30 uur

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne: nb
 HACCP: overtreding BR
 Bouwkundig staat: nb
 Temperaturen: overtreding BR
 Ongedierte: nb

Deze inspectie is uitgevoerd NAV de 6de inspectie d.d. 2-7-2015.

Op 2-7-2015 is er een 6de inspectie uitgevoerd in het kader van HWHM.

Het bedrijf was voor het publiek gesloten echter via de achterzijde waren er activiteiten. Er is een inspectie uitgevoerd in het bedrijf en er is geconstateerd dat de temperaturen van producten in de koelcel te hoog waren.

(zie inspectie 2-7-2015 voor verdere info).

Bedrijf was nu open. Er werd volop gewerkt en er werden bestelde maaltijden weggebracht.

Alleen een inspectie uitgevoerd op temperatuur omdat er een vermoeden was dat de temperaturen ook vandaag te hoog zouden zijn als het bedrijf geopend was.

■■■■■■ deelde mij mede dat alle levensmiddelen in de vriezers zaken en dat hij nieuwe diepvries patat had besteld welke in de koelcel stond.

de temperatuurmeter van de koelcel stond op 16,0 gr C.

In de koelcel stonden ongeveer 10 dozen diepvries patat welke nog bevroren waren.

Verder lagen er:

- 7 zaken a 2,5 KG aardappelschijfjes gemeten temperatuur 16,2 gr.C.
- 1 1/2 doos patat totaal 15 KG gemeten temperatuur 16,1 en 20,4 gr.C.
- 1 doos gebraden gehaktballen 16 stuk gemeten temperatuur 18,4 gr.C.

Producten zijn door ■■■■■■ verwijderd en in de container gegooid.

R.v.B. opgemaakt voor deze overtreding.

Telefonisch contact gehad met ■■■■■■. Die deelde mij mede dat zaterdag 4 juli 2015 de monteur zou komen om de koelcel te repareren.

Voor art 5 ook een RvB opgemaakt wegens het niet voldoen aan de eisen die gesteld zijn m.b.t. opslag van bederfelijke levensmiddelen. En het niet nemen van maatregelen.

6^e inspectie

Datum: donderdag 02-07-2015

Inspecteurs: ■■■■■■

Gesproken met: ■■■■■■

Hygiëne: voldoende

Temperatuur: onvoldoende

Ongediertebestrijding: voldoende

Bouwkundige staat: voldoende

Hygiëncode: voldoende

Kort verslag:

Het bedrijf was voor afhaalgasten gesloten, de rolluiken waren dicht, echter de achterdeur was open (het bedrijf verzorgt ook uitbrengmaaltijden via 'Just Eat'). Bij aankomst reed er een kleine auto weg, met wat achter af een medewerker bleek te zijn. De achterdeur van het bedrijf was open en men was met 3 personen bezig met werkzaamheden. Het frituren van patat, het bereiden van vleesgerechten en het opmaken van een schotel. Op een gegeven moment liep een medewerker met 2 zakken met warme eetwaar naar buiten naar de auto die weer gearriveerd was. Toen gevraagd werd voor wie de gerechten bestemd waren zei men dat het voor eigen consumptie was. de zakken werden vervolgens enige tijd later door ■■■■■■ in een afvalcontainer gegooid!? In de auto zagen we een isolatiezak met het opschrift 'Just Eat' die voor in de auto lag. Door onze waarnemingen waren we niet overtuigd dat de zaak gesloten was.

■■■■■■ bleef er bij dat hij gesloten was, incl. de bestellingen via internet (Just Eat). Hij gaf aan de NVWA telefonisch te hebben benaderd met de vraag wat te doen, omdat de temperatuur in de koelapparatuur steeds meer opliep?! Op de vraag met wie er was doorverbonden en wat er was geadviseerd, werd geen antwoord gegeven. ■■■■■■ raakte geïrriteerd toen hij met de feiten

werd geconfronteerd en onze opmerking dat wij het niet aannemelijk vonden dat hij zich niet bezig hield met bedrijfsactiviteiten.

Het was ronduit bloedheet in het bedrijf. Men had maatregelen genomen door mobiele airco's voor de koelmotoren te plaatsen. Dit had geen resultaat, de airco's bliezen warme lucht. De gemeten temperaturen in de verschillende levensmiddelen waren extreem hoog (koelcel: verse 4 graden patat (16,4), halve verse kippen (20,2), spaghetti (20,0) koelvitrine: kroketten (20,9) en frikadellen (22,3).

Door de hittegolf was de temperatuur in het bedrijf tot over de 40 graden opgelopen, met name door het platte dak. De aanwezige koelapparatuur (koelcel, koelvitrine en koelwerkbanken) functioneerden niet meer.

Gezien de bijzondere omstandigheid, het verleden van het bedrijf en de plaats in de marsroute, is er contact opgenomen met [REDACTED]. Nadat zij [REDACTED] had benaderd is er besloten om [REDACTED] voor de keus te stellen, of een BR voor temperatuur, of alle voorraad die te hoog in temperatuur ter plaatse op vrijwillige basis te storten in de afvalcontainers. [REDACTED] koos voor het laatste met de opmerking dat hij dat toch al van plan was, waarna de relatief grote voorraad producten uit de koelcel en de koelvitrine door de medewerkers los is gestort in een afvalcontainer en overgoten met chloorbleek om het risico van hergebruik uit te sluiten.

Een officiële hercontrole op korte termijn zal plaatsvinden

Men was van plan om vrijdag (3/7) nieuwe voorraad bestellen. Wij hebben dit afgeraden en geadviseerd om eerst te zorgen voor voldoende en goed functionerende koelcapaciteit. Eveneens is medegedeeld dat de komende dagen gecontroleerd zou kunnen worden.

De hygiëne in het bedrijf was sterk verbeterd en is als voldoende beoordeeld.

Ter aanvulling:

Om 20:30 zijn we terug geweest om te checken of er nog bedrijfsactiviteiten gaande waren. Het bedrijf was toen geheel gesloten, niemand aanwezig en donker.

Zie in dit verband ook de mail Belastingdienst van 23 maart 2015 (journaal) m.b.t. de openings en bezorgtijden van de Wachtkamer !!!!!>>>

Uitreiking voornemen tot sluiting

Datum: maandag 15 juni 2015

Deelnemers: [REDACTED]

Kort verslag gesprek:

Gesproken met [REDACTED]. [REDACTED] had de uitnodiging per post niet ontvangen omdat hij was verhuisd naar het adres [REDACTED].

Uitnodiging had hij ook niet gezien bij de mail, omdat daar ook de bestellingen op binnen komen. Voorafgaand aan het gesprek heb ik [REDACTED] [REDACTED] nog telefonisch gesproken om de afspraak te verifiëren.

Omdat hij nog in de verhuizing zit had het zijn adres nog niet aan laten passen bij de KvK.

[REDACTED] gaat in bezwaar tegen zijn laatste RvB. Hij vindt het niet terecht dat er voor wat kleine puntjes nog een RvB wordt opgemaakt. Ze hebben al heel veel vervangen, verbouwd en hebben zelfs 2 schoonmaakbedrijven in dienst. Hij gaf ook aan dat bepaalde inspecteurs erom bekend staan dat die sneller een RvB opmaken dan andere inspecteurs. Hij gaf aan dat dit niet alleen bij hem zo was maar ook bij andere horecabedrijven in Groningen.

Bah gesprek:

Datum: 11 juni 2015

Deelnemers: [REDACTED]

Kort verslag:

In het journaal stonden nog een aantal storende fouten. Bij de 2^e nazorg inspectie van 13 mei stond onderaan vermeld dat het bedrijf doorgaat naar de 3^e nazorg. Dit klopt niet en kan voor verwarring zorgen. Dit is inmiddels weggehaald. Tevens komen de inspectiedata van de 4^e inspectie in februari 2014 in het journaal (5 februari) en in ISI (6 februari) niet met elkaar overeen. Er moet nog nagegaan worden welke datum correct is.

Deelnemers waren enigszins verbaasd over de keuze die is gemaakt in januari 2015 door het kernteam om het bedrijf naar een 4^e inspectie terug te laten gaan in plaats van te handelen volgens de memo termijnoverschrijdingen, dat aangeeft dat het bedrijf naar de 3^e nazorg zou moeten gaan.

Machtigingsformulier is vermoedelijk nog steeds niet binnen. [REDACTED] had deze voor het TL gesprek op 10 februari 2015 moeten invullen. Tijdens het uitreiken van het voornemen de [REDACTED] dit alsnog laten tekenen.

Voornemen tot sluiten kan worden opgemaakt en zal maandag 15 juni worden uitgereikt.

2^e Nazorg

Datum: dinsdag 9 juni 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer: 281430402

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Gesproken met: [REDACTED]
 Hygiëne: onvoldoende
 Temperatuur: OK
 Ongediertebestrijding: OK
 Bouwkundige staat: onvoldoende
 Hygiëncode: OK

De hygiëne in de keuken en van de apparatuur was weer slecht.
 ook ontbraken plafondplaten of waren kapot.
 Er was wel een thermometer, maar de registraties waren weer een thuis.
 Tevens werd er bij binnenkomst door een werknemer gerookt in de keuken.
 Bedrijf gaat voor BAH gesprek.

2^e Nazorg (wordt in de procedure niet meegeteld: zie onderstaand)

Datum: 13 mei 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Wij kwamen binnen toe het bedrijf net openging, dus een goede indruk gekregen hoe het bedrijf er voor staat als het net is geopend.

[REDACTED] merkte terecht op dat hij ons pas begin juni had verwacht. Bij navraag bij de planner na de inspectie blijkt inderdaad dat dit bedrijf pas begin juni bezocht had mogen worden omdat er tussen een 1^e nazorg en een 2^e nazorg minimaal 8 weken hoort te zitten.. De 2^e nazorg is dus 3 weken te vroeg uitgevoerd. Dit is te wijten aan de geschiedenis van dit bedrijf. Dit bedrijf heeft bij een 5^e inspectie een BR gehad, maar de 5^e inspectie na het TL gesprek is te laat uitgevoerd. Daarom wordt er geen voornemen tot sluiten opgemaakt en gaat het bedrijf door naar de naar de 1e nazorg (zie 17 maart 2015). De 1e nazorg is uitgevoerd op 8 april. Hier is een misverstand ontstaan. De planner had dit bedrijf voor vandaag als 1e nazorg ingepland ipv 2e nazorg. Hoe te handelen wordt overlegt met SPD, volgt nog.

([REDACTED] Uit de communicatie, die hierop volgde, is besloten om deze inspectie als niet-uitgevoerd te beschouwen.)

Beoordeling hygiëne: gering

Bedrijf blijft een beetje hangen qua schoonmaken. Algemene indruk bij binnenkomst is niet goed. De WC was defect, er mist een zij glasplaat van de koelvitrine, enkele plafond TL buizen zijn stuk. Hoeken, gaatjes, randje worden handvaten, enz worden vergeten schoon te maken. De vinger is er niet goed op te leggen, maar het is ook niet voldoende voor een BR. Het niveau van schoonmaken moet echt omhoog. Dit duidelijk aangegeven bij [REDACTED].

Er worden behalve vers, geen producten meer tevoren bereid, pasta wordt op bestelling via pastakoker afgekookt, het nemen van een monster is hierdoor niet mogelijk.

HACCP: OK

Bouwkundig staat:

- achterste keuken: plafond maken. Ruimte achter de keuken is opgeruimd, hier staat geen meel meer. Ook het oud papier en alle overige troep die hier stond is verwijderd.

Temperaturen: De saladiere was uitgegaan, [REDACTED] kwam hier zelf ook achter op het moment van de inspectie, ham, salami en kaas lagen op >20 °C in de bakjes. Alles weg laten gooien. We hebben dit als een incident beschouwd. Producten in de koelvitrine 8,3, 9,0 °C. In al een eerder inspectie afgesproken hier alleen show materiaal neer te leggen en de producten voor bereiding in een goede koelkast. Geringe overtreding

Ongedierte: geen

1^e Nazorg

Datum: wo 8 april 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Beoordeling hygiëne: gering

grillkeuken:

- wanddeel, kozijnen en enkele plafondplaten omgeving grillapparatuur, nog onvoldoende schoon;
- afzuigkap binnenzijde is na de schoonmaak nog steeds niet onvold schoon
- sluitrubbers onderkoelingen defect

Er worden behalve vers, geen producten meer tevoren bereid, pasta wordt op bestelling via pastakoker afgekookt. Hierdoor is de kans op verif. monsternamen klein.

HACCP: OK

Bouwkundig staat:

- achterste keuken: schap werktafel spaanplaat met ruwe randen

Temperaturen:

Ongedierte: OK

Bedrijf gaat door naar 2e Nazorg.

Onderstaande melding binnengekomen van de belastingdienst op maandag 23 maart 2015.

Hierop heb ik [REDACTED] telefonisch contact gehad met [REDACTED]

Aangegeven de status van het bedrijf binnen het HWHM traject. Verteld wat indien goed dat bedrijf dan open blijft. Indien afwijkend het bedrijf gesloten wordt, maar dan na een openingsinspectie weer open kan. [REDACTED] wou locatie definitief sluiten, en had dus in feite niets aan onze werkwijze.

Van: [REDACTED]
 Verzonden: maandag 23 maart 2015 10:45
 Aan: NVWA Klantcontactcentrum

VERTROUWELIJK.

Met vriendelijke groet,

[REDACTED]
 [REDACTED]

Belastingen / Midden- en Kleinbedrijf
Belastingdienst/Kantoor Groningen
 Kempkensberg 12 | 9722 TB | Groningen
 Postbus 418 | 9700 AK | Groningen

T (088) [REDACTED]

M [REDACTED]

BAH gesprek:

Datum: 17 maart 2015

Deelnemers: [REDACTED]

Kort verslag:

De 5^e inspectie na het TL gesprek is te laat uitgevoerd. Daarom wordt er geen voornemen tot sluiten opgemaakt en gaat het bedrijf **door naar de 1^e nazorg**.

Bedrijf kan na 7 april 2015 ingepland worden (is reeds doorgegeven aan de planner).

Aantal kleine aanpassingen worden er nog gedaan tav het laatste RvB.

[REDACTED] wordt vandaag door [REDACTED] op de hoogte gebracht van het feit dat hij geen voornemer tot sluiten krijgt. Tevens vraagt [REDACTED] nog naar de machtiging die nav het TL gesprek op 10 februari 2015 nog steeds niet was opgestuurd.

5^e inspectie

Datum: 10-03-2015

Aanvang inspectie 20.00 uur

Einde inspectie 21.00 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281100256

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

gesproken met: [REDACTED].

Deze verklaart het maar niets te vinden dat er steeds weer andere inspecteurs kwamen. Deze kenden de situatie niet en bedachten steeds weer nieuwe dingen. Volgens de [REDACTED] was er bij vorige inspecties nooit iets gezegd over de nu geconstateerde tekortkomingen. Geeft aan dat bij een volgende inspectie alleen de inspecteurs moeten komen die de laatste inspectie hebben uitgevoerd. Voor de rest is er weinig gesproken met [REDACTED]. Dit vanwege het feit dat het ten tijde van de inspectie behoorlijk druk was.

Beoordeling hygiëne: Onvoldoende :BR
 Vloeren door gehele bedrijf sterk vervuild.
 gaten in plafond en spinrag.
 Kitnaden aanrecht beschimmeld.
 afzuigkap druipvet langs randen.
 vuile schoonmaakattributen.
 Rubbers kwb kapot en beschimmelt en oude productresten,
 binnenkant vriezer met glazen deksel metaalsplinters in randen.

HACCP: Voldoende
 Bouwkundig staat: Onvoldoende.
 Temperaturen: Voldoende
 Ongedierte: Voldoende
 Hygiëne-Onvoldoende
 Bouwkunde-onvoldoende
 Ongedierte voldoende
 Temperatuur Voldoende
 Code HACCP Voldoende

Volgt BAH-gesprek

Gesprek teamleider

Datum: dinsdag 10 februari 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]; [REDACTED] en
 oud eigenaar van de wachtkamer)

Duur gesprek: 45 minuten

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] gaf aan dat zijn [REDACTED] wegens familieomstandigheden in Pakistan zit en dat hij namens hem mag spreken. Machtigingsformulier aan hem gegeven met de opdracht dat deze getekend voor 24 februari 2015 bij het kantoor in Groningen moet zijn afgeleverd.

[REDACTED] is tevens [REDACTED] en [REDACTED] van de Wachtkamer. Is goed op de hoogte van het traject Notoire overtreders en inhoud HACCP.

Geeft aan dat [REDACTED] niet juist had gehandeld en al het vlees als werkvoorraad naar het verkoopgedeelte had gebracht.

Afspraak is dat er een kleine werkvoorraad in de verkoopruimte aanwezig is, dat tevens regelmatig (dagelijks) wordt gemeten en dat men alle bedrijfsruimten, vooral koelcel, elke dag wordt schoongemaakt en ook met zaklamp wordt gecontroleerd.

[REDACTED] is ervan overtuigd dat het goed komt, alles is verbouwd, vernieuwd en hij zit er nu bovenop, controleert alles incl temp en schoonmaak.

4^e Inspectie – A-inspectie

Datum: 3 februari 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Hygiëne: voldoende

Temperatuur: onvoldoende

Ongediertebestrijding: voldoende

Bouwkundige staat: voldoende

Hygienecode: onvoldoende

BR: 281430327

Een nieuwe 4^e inspectie uitgevoerd, zie onderstaande mail van [REDACTED]

In het cafetariagedeelte stond centraal opgesteld een open koeling met grote bakken met shoarma- en donnervlees en gesneden groenten.

De shoarma en donner was de vorige avond bereid en er werden nu nog temperaturen gemeten van 11,7 - 10,4 en 8,4gr.C.

[REDACTED] kwam later binnen en zei dat hij ook met zijn [REDACTED] had afgesproken, dat dit vlees in de koelcel moest en dat alleen een kleine werkvoorraad eruit gehaald moest worden voor directe verwerking. [REDACTED] dacht dat dit niet nodig was, volgens [REDACTED].

RvB opgemaakt en **bedrijf gaat naar TL-gesprek.**

Op **12 februari 2015** kwam het bericht van [REDACTED] dat de brief voor de uitnodiging TL gesprek en de kennisgeving BR 281430327 niet op het bedrijfsadres te bezorgen waren en waren teruggestuurd. Op 17 februari 2015 deze documenten wederom laten versturen door TA, maar nu naar het huisadres (zie boven)

13 januari 2015 [REDACTED]

2^e Nazorg**(tweede keer twee nazorg!!!!)****Herinspectie na aanleiding van schriftelijke waarschuwing 18 september 2014****Datum: 8-01-2015****Inspecteur:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR nummer: . 282080423****SW nummer: n.v.t**

Kort verslag.

Wij kwamen hier naar aanleiding voor een herinspectie op de waarschuwing gegeven op 18 september 2014. Het betreft hier een tweede 2^e nazorg inspectie. Omdat er in september een waarschuwing was gegeven, beschrijft het protocol dat er opnieuw een tweede nazorg inspectie moet worden gehouden.

Hygiëne: Koelcel zat onder de schimmel en de vloer van de koelcel was niet schoon. Plafondplaten misten en verschillende plafondplaten waren beschadigd zodat er gaten in het plafond zaten.

Vuilnis bak was vies, emmers met kruiden erin waren vies. BR

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: niet aangetroffen

Temperatuur: Temperatuur van de producten in de koelvitrine was weer niet goed. .Nasischijf 11,8 °C, Kroket 12, 3°C, pikanto 11,4 °C.BR.

Code HACCP: op papier lijkt het goed, er wordt geregistreerd en de kennis is wel aanwezig.

Bij dit bedrijf is geen verhoor afgenomen omdat wij niet op de hoogte waren van de nieuwe procedure die op 1 januari van kracht was, waarbij een verhoor afnemen een verplichting is bij een HWHM bedrijf.

Op vrijdag 10-01-2015 gesproken met [REDACTED]. [REDACTED] was erg teleurgesteld over het feit dat hij weer een boete kreeg. Hij dacht alles gedaan te hebben wat hij moest doen. Verder waren ze nog bezig

met de verbouwing, deze was nog niet helemaal afgerond. [REDACTED] heeft gevraagd of ik [REDACTED] de volgende keer aanwezig kan zijn bij de inspectie. Ik heb aangegeven dat ik daar geen garantie op kan geven.

2^e Nazorg

Datum: 18 september 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Note: dit bedrijf zou een week eerder bezocht worden, maar door het overlijden van een flexteam medewerker en alles daar om heen is het bedrijf een week later bezocht dan gepland.

SW-nummer: 282080395

Kort verslag:

Hygiëne: de hygiëne was middelmatig. [REDACTED] vertelde ons dat het bedrijf volgende week 1 tot 2 weken wordt gesloten voor een volledige renovatie. Er komt een nieuwe koelcel, vriescel, de koelvitrine verdwijnt, nieuwe plafonds in de verkoopruimte en keuken. Alles gaat over de kop, naar eigen zeggen. [REDACTED] vertelde dat hij en [REDACTED] hier uitgebreid over gesproken hebben en zich er zelf van bewust zijn dat met oude slecht onderhouden spullen en interieur het nooit goed zal komen, vandaar deze beslissing. Omdat deze verbouwing op zeer korte termijn plaats vind hebben wij ervoor gekozen om hier niks aan te doen. Wel zal ik [REDACTED] volgende week langsrijden om te checken of dit bedrijf echt aan het verbouwen is en dicht is.

Bouwkunde: redelijk (zie voorgaande)

Ongedierte: niet aangetroffen

Temperatuur; Temperaturen in de koelvitrine zijn veel te hoog: kipburger 15,1 C, kroket 14,8 C, hamburger 15 C. omdat er in het eerdere traject dit onderdeel nog niet naar voren is gekomen hebben wij hier een waarschuwing voor opgemaakt. En de koelvitrine onder ons toeziend oog leeg laten halen en alle producten hieruit weg hebben laten gooien. Inde nieuwe setting zal deze koelvitrine verdwijnen en zal dmv foto's producten worden getoond. De te bereiden producten zullen uit gesloten koelingen worden gehaald m de temperatuur zoveel mogelijk te waarborgen. SW

Code HACCP: op papier zet het er goed uit, kennis is op orde.

Bedrijf kan door naar de derde nazorg

1^e Nazorg

Datum: 2-7-14

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

De inspectie is in twee etappes uitgevoerd om 16:00 direct na aankomst van eerste medewerkers een inspectie uitgevoerd. bedrijf was onvoldoende schoon, maar niet extreem. Tijdens 1e inspectie werd er een bezoeker op gewezen dat het bedrijf nog gesloten was. geen ongedierte gezien na overleg met eigenaar afgesproken dat de zaak pas open gaat als alles schoon is. Dezelfde avond om 21.30 wederom een 2e inspectie uitgevoerd op de hygiëne.

Beoordeling hygiëne:

1e insp - frituur afvoer kasten vetlaag op bodem

- afzuigkap
- diepvries glasplaat
- verkoopkoeling vies.

opmerkingen geplaatst over chaos rondom de kassa.

2e insp alle bovenstaande punten hersteld.

HACCP: registratie wordt netjes uitgevoerd

*Bouwkundig staat: ruime kieren bij de achterdeur.
Temperaturen: io
Ongedierte: niet gezien.*

Advies: door naar 2^e nazorg

6^e inspectie

Datum: 4-06-2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

HACCP:

controle op voornemen tot sluiting.

In het journaal werd genoemd tijdens gesprek met [REDACTED] "" dat er geen spareribs en penne meer worden bereid. En verder zou men niets meer bereiden. En dat het tweede deel van de beschikking, namelijk het zelf laten onderzoeken van monsters niet meer aan de orde is."

Ter plekke is daar wel een kipshoarmarol aan de grill en shoarma onder de salamander. Beide produkten zijn nog niet goed doorverhit. Ook staan er geen zelfbereide produkten in de koeling of vriezer.

En op vragen over de code wist de [REDACTED] het juiste antwoord niet:

-ontvangst van produkten werden niet gemeten en dus niet geregistreerd

- [REDACTED] wist niet dat de bereiding van de shoarma vergelijkbaar is met dat van de spareribs en penne

- [REDACTED] de afkoeltermijnen niet wist en ook niet meet met een thermometer en dus niet registreerd

-koelt af tot 12 C in koud water (meet dit wel, maar registreert niet) en daarna in koeling en doet geen meting meer

-heeft oude lijsten van de allereerste code en zet elke dag een kruisje bij de temperatuur

-heeft de nieuwe code

-heeft een thermometer

[REDACTED] heeft ook geen onderzoek laten doen omdat hij dacht dat als hij geen spareribs meer maakt het ook niet kan laten onderzoeken. Dit heeft de [REDACTED] begrepen tijdens het gesprek. Ook heeft hij het controleformulier voor het aantonen van voedselveilig werken nog thuis liggen.

Ter plekke gebeld met de SPD-ers.

Volgende dag besloten in overleg met [REDACTED] en kernteam om bedrijf voordeel van de twijfel te geven en bedrijf naar de 1e nazorg te doen.

(kan geen BR opmaken op verklaring en geen geschikte monsters te nemen)

Uitreiking voornemen tot sluiten

Datum: 8 mei 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag:

Vandaag was de laatste dag dat het voornemen uitgereikt mocht worden om binnen de gestelde termijnen te blijven. Daarom was er geen tijd om [REDACTED] uit te nodigen op de dienst.

Uitreiking vond plaats op het huisadres van [REDACTED], omdat hij vandaag geen vervoer had om naar de zaak te komen. [REDACTED] was nog niet op de hoogte van het feit dat de monsteruitslag niet goed was. Had nog geen kennisgeving ontvangen.

Ze gaan nu stoppen met het zelf bereiden van spareribs en stappen over op kant en klare spareribs. Dan bereiden ze verder niks meer zelf. Het tweede onderdeel van de beschikking, namelijk het zelf laten onderzoeken van monsters, is dan niet meer aan de orde.

BAH gesprek**Datum: 8 mei 2014****Deelnemers:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Procedure juiste verlopen

Termijnen niet noemenswaardig overschreden.

Voornemen tot sluiting wordt opgemaakt en uitgereikt op 8 mei 2014 om binnen de termijn te blijven. Voornemen obv artikel 5 852/2004.

1^e Nazorg**Datum: 24-04-2014****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:***Hygiëne: voldoende**Bouwkunde: voldoende**Ongedierte: voldoende**Temperatuur: voldoende**Code HACCP: voldoende*

In de ruimte achter die bij de vorige inspectie gesloten was kon nu open. Er staan alleen pannen en een oude deegmenger opgeslagen. De buitendeur vertoonde kier en waardoor muizen naar binnen kunnen komen. In de aanwezige meterkast in deze ruimte lagen een paar muizenkeutels. In de bedrijfsruimten geen muizenkeutels aangetroffen. Zelfbereide spare ribs als richtwaardemonster genomen.

6 mei 2014:

RW monster was fout. Aeroob kiemgetal van 49.000.000 aangetroffen. BR → Gaat door voor BAH gesprek.

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:**

Voornemen tot sluiting**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

5^e Inspectie**Datum:20-03-2014****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:NVT****SW-nummer:NVT****Kort verslag:***Hygiëne-Voldoende**Bouwkunde-Voldoende**Ongedierte-Voldoende**Temperatuur-Voldoende**Code HACCP-Sumir maar voldoende.**Gesproken met [REDACTED]**Verklaarde geen pasta meer op voorraad te maken.**Deze wordt alleen nog op bestelling a la minuut bereid.**Dit n a v opgemaakt BR en willen geen risico's meer lopen.**Opm. aangrenzend opberghok zat op slot en er was geen sleutel om deze te openen. Afgesproken dat bij de volgende inspectie deze aanwezig moet zijn om controle in betreffende bedrijfsruimte te kunnen uitvoeren. Betreft waarschijnlijk opslagruimte.**Verkoop van snacks en pizza's Op het moment van de inspectie GEEN RW Monsters voorradig.**Bedrijf kan door naar de 1^e nazorg inspectie.*

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Gesprek teamleider**Datum:maandag 24 februari 2014****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] heeft aangegeven dat hij het ingediende plan van aanpak gaat uitbrengen en uitvoeren.

Hij heeft een nieuwe thermometer aangeschaft die hij gebruikt om de processen in zijn bedrijf te controleren.

Hij heeft besloten om pasta niet meer van te voren te bereiden en terug te koelen. Pasta gaat hij voortaan alleen op bestelling bereiden waarna deze meteen verkocht wordt..

Het proces terugkoelen van bijvoorbeeld spareribs en shoarma wordt door hem gecontroleerd en geregistreerd.

Hij gaat desinfectiemiddelen kopen en structureel gebruiken teneinde de bedrijfsruimte en apparatuur te kunnen desinfecteren.

Inplannen na 10 maart 2014

4^e Inspectie – A-inspectie**Datum: donderdag 6 februari 2014****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Hygiëne: Er is veel gebeurd in het bedrijf. Plafondplaten zijn vernieuwd, alles is grondig schoongemaakt. Er is een schoonmaker in dienst genomen die 4 keer per week voor aanvang van de werkzaamheden komt schoon maken.

Bouwkundig: Het is en blijft een oud pand. Maar naar omstandigheden voldoende.

Temperaturen: in orde

Ongedierte: geen sporen gezien

HACCP: [REDACTED] gaf aan hier mee bezig te zijn, hij had de code gelezen en wist de juiste antwoorden te geven op de vragen die gesteld werden.

Kort verslag: Er is in positieve zin veel gebeurd in het bedrijf. Ook de uitstraling is veranderd. Alles oogt beter, hygiënischer e frisser.

monster**79015075: potje vet, vet meter gaf 20,****79015083: penne**

In afwachting van de monsteruitslagen kan dit bedrijf door naar de 2^e nazorg.

13 februari 2014: monster Pennen r: 79015075 was niet goed. Overschrijding kiemgetal 49.000.000, overschrijding etero's 170.000. Afwachting van vetmonster. BR

17 februari 2014 vet monster goed.

18 februari 2014 br aangezegd in het bedrijf en uitgenodigd voor een gesprek op de dienst in Groningen op 24 februari 2014 om 14:00 uur.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
Hygiëne code voor de Horeca
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
IK heb een [REDACTED], die heb ik het boek ook laten lezen
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
We proberen het gewoon goed te doen
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
Boek laten lezen aan nieuwe medewerkers
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?
Dat doe ik zoveel mogelijk zelf.

Historie**3^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):****10 januari 2014.****BR nr: 281980202, bedrijfsruimte en apparatuur**

2^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

21 november 2013

BR nr. 281450273, bedrijfsruimte en apparatuur

Sw nr: 281450274, HACCP

1^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

31 oktober 2013

BR nr: 282080278 Bedrijfsruimte en apparatuur
