

# Reactie Homemade Fresh Food and Drinks

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

Deels; van de rapporten waar ik het niet mee eens was is bezwaar ingediend en toegekend, met als gevolg dat de boetes zijn gehalveerd.

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

Goed; de laatste 3 controles waren geen bijzonderheden en volledig goedgekeurd.

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

Aan alle gevraagde voorwaarden zijn voldaan.

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

Opvallend is dat na elk bezoek van de NVWA nieuwe zaken benoemd werden die er bij eerdere bezoeken reeds waren. Doordat de bezoeken zich rap opvolgden en bij elk bezoek een nieuwe constatering werd gedaan, kwam Homemade erg snel onder verscherpt toezicht en heeft het ons veel geld gekost.



*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:**

---

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

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

---

**1ste Nazorg****Datum:** 14-07-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED].**BR-nummer:** 281080072**SW-nummer:** x**Kort verslag:***Hygiëne: BR bedrijfsruimte*

keuken

- in lege dozen op koeling onder oven, enkele mk
- vloer, achter koelingen onder oven, tientallen mk en losliggend vuil
- leidingwerk, achter koelingen onder oven, buiksmear zichtbaar
- meerdere mk op vloer langs wand tegenover oven
- meerdere mk op vloer onder metalen stelling (met olie en blik tonijn)
- meerdere mk op blik tonijn in metalen stelling
- 1 mk in stekkerdoos bij metalen stelling
- vloer onder gootsteen bruinkleurig vuil
- buis langs wand, van deurpost naar vetput, buiksmear zichtbaar. vloer hieronder meerdere mk
- achter vetput op balk spons/isolatiemateriaal-resten

restaurantgedeelte:

- trapje naar keuken, enkele mk op trede
- nis bij bar, opslag toiletpapier e.d. zowel links als recht tientallen muizen uitwerpselen en urinesporen

*Ongedierte: opmerking*

muizen dokter in dienst. rapporten niet inzichtelijk, voor meer informatie/beeldvorming zou men dit per mail nasturen (eigenaar op vakantie) voor 12u op 15/7. mail ontvangen rondom 8u op 15/7, maar rapporten zouden niet zijn uitgegeven, enkel overzichtskaart die in het bedrijf aanwezig was. opmerking over fruitvliegjes gemaakt. verder als voldoende beoordeeld.

*Temperatuur: opm*

temperatuur kip was iets verhoogd, registratie van deze kip (terugkoelen) van dag ervoor aanwezig. Gezien kleine hoeveelheid als gering beschouwd.

*Code/HACCP:*

- werken met horeca code, thermometer gezien, meest recente registratie 13/7 enkel terugkoelen. verder lijsten van juni aantoonbaar

**1ste marsroute inspectie****Datum:** 18-05-2016**Inspecteurs:** [REDACTED])**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** x**SW-nummer:** x**Kort verslag:***Gesproken met* [REDACTED]: [REDACTED]*Hygiëne: in orde**Ongedierte: opmerking*

gering last van fruitvliegjes, men was er mee aan de gang  
muizenoverlast minimaal

*Bouwkundig: in orde**Temperatuur: in orde*

HACCP: in orde

Richtwaarde genomen (79817678): kipfilet bereid

### **Gesprek ondernemer**

Aanwezig Nvwa: [REDACTED]  
 Aanwezig bedrijf: [REDACTED]  
 Datum: 28 april 2016  
 Tijd: 11.00 uur

#### **Korte samenvatting/strekking van gesprek:**

Tijdens het gesprek is [REDACTED] door de NVWA uitgelegd wat hem te wachten staat, omtrent de procedures van het verscherpte toezicht. Er is doorgenomen wat er de afgelopen inspecties niet in orde was, hoe dit er nu voor staat en wat er van hem verwacht wordt. Ook is vertelt dat het bedrijf na 14 dagen een nieuwe inspectie kan verwachten en welke routes men daarna kan bewandelen. Post wilt men graag ontvangen op het huisadres: [REDACTED].

[REDACTED] vertelt dat hij het bedrijf (een paar maanden terug) eigenlijk had verkocht, onder financieel voorbehoud. Hierdoor was hij in de veronderstelling om na één maand geen eigenaar meer te zijn van het bedrijf. De nieuwe koper had aangegeven dat hij niet schoon hoeft te maken, omdat hij toch alles eruit zou halen en verbouwen. Hierom had [REDACTED] niet veel schoongemaakt en de ernst van de inspecties en gevolgen daarvan niet goed ingezien. De dag dat hij te horen kreeg dat de verkoop niet doorging, werd er door ons ook een inspectie uitgevoerd. Achteraf zegt hij het wel in te zien, dat hij ondanks dat de verkoop niet door is gegaan, toch in een vieze keuken te hebben staan werken.

Verder vertelt [REDACTED] dat het bedrijf begin april twee weken dicht is geweest, wegens verbouwing. Men heeft een nieuwe vloer in de keuken (en gang naar toilet) gelegd en de wanden geschilderd, maar ook nieuwe rekken, broodbakken en wandmeubels gekocht. Ook heeft men gaten gedicht om te voorkomen dat muizen het pand binnen kunnen komen en langs de vloer aluminium platen bevestigd om ook hier gaten verder af te sluiten.

[REDACTED] zegt dat er goed is schoongemaakt, inclusief de ijsblokjesmachine, maar dat hij nog niet helemaal van het muizenprobleem af is. Het bedrijf heeft een bestrijder (Muizendokter) in dienst, maar men is hier niet heel tevreden over. Wij hebben aangegeven dat men goed moet samenwerken, zowel bestrijder [REDACTED] als personeel. Ook dient de bestrijder frequent langs te komen om het probleem goed te bestrijden.

Tot slot vertelt [REDACTED] een nieuwe hygiëencode te hebben aangeschaft, dat er een nieuwe menukaart is opgesteld en een nieuwe chefkok is aangesteld, die afkomstig is van restaurant Vapiano's. Het bedrijf werkt nu volgens dezelfde recepturen als restaurant Vapiano's. [REDACTED] vroeg zich af of men zelfbereide producten langer kan bewaren dan de hygiëencode voor de horeca voorschrijft, indien men volgens dezelfde maatstaven en recepturen van restaurant Vapiano's werkt. Wij hebben aangegeven dat onderzoeken die in een ander bedrijf zijn verricht, niet gelden voor zijn bedrijf en het bedrijf dit nogmaals zelf moet laten onderzoeken om zelfbereide producten langer te kunnen bewaren.

### **Historie Rvb 3**

Datum: 16 maart 2016  
 Inspecteurs: [REDACTED]  
 Kennisgeving verzonden: xxxxxxxx

**BR-nummer:** 283060809

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

**SW-nummer:** 283060808

- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd

---

### Historie Rvb 2

**Datum:** 2 maart 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Kennisgeving verzonden:** xxx

**BR-nummer:** 280270872

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

**SW-nummer:** 280270871

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 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
- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd

---

### Historie Rvb 1

**Datum:** 24 februari 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Kennisgeving verzonden:** xxxxxx

**Rvb-nummer:** 281700923

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

**SW-nummer:** 281700924

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet
-