

# 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**

|                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| Inspectielocatie:                  | Snackbar Downtown            |
| Dossier van bedrijf (handelsnaam): | ██████████                   |
| KvK nummer                         | 64311678                     |
| Rechtsvorm:                        | Eenmanszaak                  |
| Dossiereigenaar:                   | ██████████████████           |
| Naam ondernemer:                   | ██████████                   |
| Adres:                             | Breestraat 3A, 2311CG Leiden |
| Telefoon:                          | 071 3626121                  |
| e-mail:                            |                              |
| Tijdvak:                           | 25-08-2015 – heden           |
| Ruimten:                           |                              |
| Veiligheid:                        | Geen bijzonderheden          |

## **Plattegrond van het bedrijf**

De bedrijfshistorie van de vorige rechtsvorm de Vof wordt meegenomen naar de nieuwe rechtsvorm, eenmanszaak (vanaf 2015)

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

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP*

**Voornemen tot sluiting**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

**BaH gesprek**

**Datum** 24 maart 2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

- Dossier voldoet niet aan de intern afgesproken termijnen:
- Termijn tussen versturen laatste RVb en gesprek ondernemer is > 4 weken.
- Termijn gesprek ondernemer en 1<sup>e</sup> marsroute inspectie is > 3 weken.

Verder: In journaal en Rvb staat niet de notitie dat historie meegenomen wordt ondanks dat er een nieuwe [REDACTED] is.

---

Conclusie: Er wordt geen voornemen uitgereikt, omdat dossier niet voldoet aan de interne vastgestelde termijnen. De afspraak is dan dat het bedrijf naar de volgende stap gaat. Dit is de 2<sup>e</sup> nazorg.

Aangezien de muizenuitwerpselen niet op werkbanken lagen en er is geen direct gevaar en is het dus niet nodig om de 2<sup>e</sup> nazorg eerder uit te voeren dan de 6 mnd die er voor staat. (besluit van [REDACTED])

---

De bedrijfshistorie van de vorige rechtsvorm de Vof wordt meegenomen naar de nieuwe rechtsvorm, eenmanszaak. Bij iedere maatregel per voorwaarde worden beschreven dat hieraan is voldaan. Niet alleen bij de constatering van de overgang naar de nieuwe rechtsvorm, maar zolang de historie van de vorige rechtsvorm relevant is voor de recidivelast, moet dit per voorwaarde iedere keer uitgebreid worden beschreven. Zodra de nieuwe rechtsvorm geen belemmering meer is voor de recidivelast, kan de verplichting om de voorwaarden bij iedere maatregel te beschrijven vervallen.

Als een overtreding wel aan de nieuwe rechtsvorm kan worden toegerekend, maar een andere overtreding niet, dan wordt de bedrijfshistorie helemaal niet meegenomen.

---

#### **1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum:** 16 maart 2016 om 17:30 uur

**Inspecteurs:** [REDACTED]

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

**BR-nummer:** 281040110 rvb hygiene ruimte

**SW-nummer:**

#### **Kort verslag:**

Hygiëne: RVB ruimte. apparatuur voldoende muizenkeutels op de vloer en schappen. 's ochtends maakt er een vrouw de zaak schoon. Het lijkt dat er geen controle is op het schoonmaken. om 16.00 uur gaat de winkel open zonder eerst te kijken of alle muizenuitwerpselen weg zijn.

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: voldoende, rentokil als bestrijder.

Temperatuur: Gering, kipdoner 8 °C. Overige temperaturen in de koelkast in orde.

Code HACCP: opmerking, Hygienecode voor de horeca, werkende steekthermometer en registratielijsten aanwezig.

Stond een kunststofbak met kipdoner in de rvs koelkast. Temperatuur 8 °C.

RW: nvt

Bah gesprek en bedrijf gaat naar 2<sup>de</sup> marsroute.

---

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

**Datum:** 14-01-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

██████ was niet aanwezig. De dag voor de inspectie was ██████ van ██████.

Gesproken met ██████.

**HACCP:**

Werken met de code voor de horeca hebben een werkende thermometer.

Stond een bak met kip döner in de onderkoeling. Gemeten temperatuur 10,0 en 10,7. Onduidelijk of dat deze bak in de terugkoelfase of bewaarfase zat. Verhaal van de ██████ wijzigde een aantal keer. De bak zou 's morgens rond 7 uur gesneden zijn. Rond 9 uur in de koeling zijn gezet. Rond 3 uur door ██████ uit de koeling zijn gehaald en rond 4 uur zijn terug gezet. Nu beoordeeld als gering.

**Hygiëne: gering**

Onder en naast de salamandergrill lagen enkele muizenuitwerpselen.

Rond de vet ton lagen enkele muizenuitwerpselen.

Een bak in de vriezer met hierin een twee verpakte gyrosrollen was aan de binnenzijde verontreinigd met oude vleesresten, 2 vuile houten plankjes en meerkleurig aangekoekt vuil.

**Temperatuur: gering**

betrof 1 bak döner. rest van de koelingen was goed van temperatuur.

**Ongedierte:**

Werken met bestrijder

**Bouwkunde:**

Voldoende

**RW:**

Niet mogelijk.

**Gesprek teamleider**

**Datum:** 22 december 2015

**Deelnemers NVWA:** ██████

**Gesproken met:** de ██████, geboortedatum ██████ Rijbewijs

**Korte weergave van het gesprek:**

██████ is nog erg geëmotioneerd door het plotselinge overlijden van zijn vrouw en geeft aan dat alles in de snackbar nu op de rit is. Muizenprobleem wordt beheerst: Rentokill/ hygienecode wordt toegepast/ en er is een nieuwe koelvitrine . Deze heeft hij dagelijks nagemeten op verschillende plaatsen. Hij gaat dit ook nog doen na onze tip nèt na een drukke periode tussen 3 en 4 als hij volop de frituur heeft gebruikt. ██████ geeft aan dat het bedrijf nu veranderd is van een VOF in een eenmanszaak, na het overlijden van zijn vrouw. Wij hebben uitgelegd dat dat geen consequentie heeft voor het NO traject, omdat ██████ in de vorige en in de nieuwe situatie exploitant is.

**Historie**

**3<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

25 augustus 2015 283330376

Herinspectie op de temperatuur uitgevoerd. Gesproken ██████

**RvB temperatuur:** producten in de verkoopvitrine te hoog en in de onderkoeling daarvan lag een bak met doner, deze was ook te hoog.

**RvB code:** de doner was 's ochtends om 5 uur afgesneden en door de schoonmaakster in de onderkoeling gezet. Deze was om 18 uur nog steeds rond de 9 graden Celsius.

Folder Notoire overtreder achtergelaten.

**2<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

22 mei 2015 280091391

Gesproken met [REDACTED]

Herinspectie op bewaartemperaturen van producten in de verkoopvitrine.

Verkoopvitrine,bovenin: frikandel 8,2°C; mexicano <7°C.

Onderkoeling van de verkoopvitrine:

- bak varkensshoarma 10,8 °C

- bak kipshoarma 11,5°C

- bak pita gyros 9,9 °C

De temperaturen zijn om 19:00 uur gemeten.

[REDACTED] is het al langer bekend dat de onderkoeling onvoldoende functioneert.De onderkoeling gebruikt men voor de opslag van de shoarma omdat dat makkelijker is. Zo hoeft men niet steeds naar de voorraadkoeling te lopen. De temperatuur van de bovenkoeling wordt steeds gemeten en geregistreerd en voldoet.

De producten komen uit de voorraadkoeling, waar de temperatuur voldoet.

[REDACTED] had enige tijd geleden de monteur gebeld, maar deze was nog steeds niet gekomen.

BR bewaartemperatuur.Structureel .

**1<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

13 februari 2015 283330302

Inspectie nav melding (vies, ziek etc. ) Gesproken met de [REDACTED]

Bouwkunde; in orde.

Hygiene; slecht.

BR apparatuur schimmel in koelkast, mk's in voorraadbakken.

BR bedrijfsruimte: vuil, mk's en vet op de vloer en schapplanken.

Ongedierte: SW: geen gifdoosjes aangetroffen, geen contract met bestrijder

Code: BR: 3 bakken shoarma rond 11 graden deze waren in de nacht verwerkt. Bedrijf sluit om 05:00 uur. Geen thermometer, geen boek, geen lijsten (alles bij [REDACTED])

Temp; SW: 3 bakken met shoarma rond 11 graden.

SW ongeschikte levensmiddelen: mk's in bak met uien en knoflook.

Stond een asbak met peuken, volgens [REDACTED] kwam die van buiten, geen tabaksrook waargenomen, dus voordeel van de twijfel.

Tevens PV voor lijmplank met levende muis.