

## **Reactie Café Restaurant Vitesse**

Wij hebben vlak voor het begin van het zomerseizoen, medio 2015 de zaak overgenomen. Wij constateerden al vrij snel dat werkwijzen, routing en vakkennis verre van optimaal waren bij het overgenomen personeel. Wij zijn zo snel mogelijk aan de slag gegaan met verbouwingsplannen en reorganisaties. Deze stonden op dat moment gepland voor de periode na de zomer.

Vlak voor de start van deze werkzaamheden zijn controles geweest van de NVWA waarbij naar ons oordeel erg zwaar is geoordeeld. Ook zijn wij van mening dat de communicatie tussen koks en NVWA medewerkers tijdens deze bezoeken niet optimaal is verlopen.

Wij hebben onze verbouwingen en reorganisaties versneld uitgevoerd en hebben het toezicht traject succesvol doorlopen. Ook hebben wij sinds de controles van de NVWA, eind 2015 een extern erkend bureau ingeschakeld om ons voortdurend, waar nodig, te blijven wijzen op verbeterpunten in onze bedrijfsvoering. Hiermee zorgen wij voor een constante onafhankelijke controle op deze bedrijfsvoering en zijn wij ervan overtuigd dat wij blijvend voldoen aan alle regels van de HACCP.

De communicatie en de samenwerking tussen ons en de NVWA is binnen het traject verder prima verlopen.

# 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): | Grand-Café Vitesse                         |
| Inschrijfnummer Kvk en naam:       | 62855034                                   |
| Rechtsvorm:                        | Besloten Vennootschap                      |
| Naam ondernemer:                   | [REDACTED]                                 |
| Post Adres:                        | [REDACTED]                                 |
| Inspectielocatie                   | Strandweg 19 -19a, 2586JK 's-Gravenhage    |
| @-mail                             | info@vitesse-scheveningen.nl               |
| Telefoonnummer:                    | 0703547179                                 |
| Tijdvak:                           | Vanaf 09-12-2016                           |
| Bedrijf beschikt over de ruimten:  | Terras, restaurant en keuken met magazijn. |
| Veiligheid:                        |  |

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

## 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: 13 april 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: NVT****SW-nummer: NVT****Kort verslag:**

HACCP: oude versie van de hygienecode, thermometer en registratielijsten zijn aanwezig. Kennis vanuit de hygienecode is bij de koks aanwezig. Verder geen afwijkingen geconstateerd. Werken met bureau de Wit. Deze neemt ook monsters. Geadviseerd producten te laten onderzoeken die men zelf heeft bereid, in plaats van kant en klaar producten. De nieuwe hygienecode wordt besteld.

Hygiëne: voldoende. Opmerking gemaakt over enkele hoeken en randen van de vloer.

Bouwkundig: voldoende. Opmerking gemaakt over de vloer gaat op een enkele plaats scheuren en openstaan. Aangegeven dit snel te laten repareren. Het bargedeelte wat in de keuken staat wordt verbouwd naar kantoor en de bar gaat ergens anders heen in het bedrijf. Duidelijk aangegeven dat tijdens de verbouwing alles goed afgeschermd dient te zijn. Er mag verder in de keuken geen bouwstof aangetroffen worden. Is dit wel het geval kan direct sluiting volgen.

Temp: in orde, geen opmerkingen.

Ongedierte: in orde, geen opmerkingen.

Geen producten aanwezig voor monstername.

Het bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> Nazorg.

**15 februari 2016.****Inspecteur:** [REDACTED]**Resultaten van de genomen richtwaarde-monsters zijn goed.****Het bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> Nazorg.****1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum: 9 februari 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: NVT****SW-nummer: NVT****Kort verslag:**

HACCP: hygienecode voor de horeca, thermometer en registratielijsten zijn aanwezig. Werken vanaf januari 2016 ook met Bureau de Wit. Alle producten afgedekt en gecodeerd, geen producten over de datum aangetroffen. Hebben nu sinds kort een blastchiller. Alle zelfbereide gerechten worden via deze blastchiller terug gekoeld. Geen overtredingen geconstateerd.

Temp: in orde, geen opmerkingen.

Bouwkundig: in orde, geen opmerkingen.

Ongedierte: in orde, geen sporen en geen opmerkingen. Bestrijding door Rentokil.

Hygiëne bedrijfsruimten: voldoende, opmerking gemaakt over de vloer van de dessert-hoek en dan met name onder de werkbank daar wat vuil

Hygiëne apparatuur: voldoende, opmerking snijmachine gemaakt, met name de kop van de machine zat wat vuil.

Beide als geringe overtreding afgedaan.

Tevens melding afgehandeld. Er waren twee personen ziek geworden na het nuttigen van Fish en Chips. Vis komt kant en klaar binnen en wordt alleen nog gefrituurd, daarnaast bestaat het gerecht uit friet en een remouladesaus (mayonaisebasis). Hier geen afwijkingen over gezien.

Twee richtwaarde-monsters genomen.  
Zodra deze goed zijn kan het bedrijf naar de 1e nazorg.

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum: 22 januari 2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over het traject notoire overtreder en de relaas van bevindingen besproken .  
[REDACTED] heeft een contract afgesloten met bureau de Witt. ( 6 x per jaar bezoek)  
[REDACTED] geeft aan dat hij er alles aan wil doen om zo snel mogelijk uit het traject notoire te komen.

---

**Historie**

**9 december 2015.**

**BR: nr. 281740703**

- 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

**24 september 2015.**

**BR: nr 280503812.**

- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie  
- 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

**17 september 2015.**

**BR: nr. 280503806.**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.  
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.  
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie.

**SW: nr. 280503807**

- 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

---