

Reactie De Watertuin Spijkenisse

Vraag 1: Ben u het eens met de constatering die door de opstellers van bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking uw zaak?

Puur en alleen op basis van de constatering zijn wij het hiermee eens. Echter is dit helaas gebeurd door samenloop van omstandigheden. Wij vinden het jammer dat het zo is gelopen want er gaat juist heel veel wel correct. Gezien de omvang van de keuken is dit een resultaat op zich. Nu wordt naar ons ogen een verkeerd beeld geschetst terwijl dat niet zo is.

Vraag 2: Wat is op dit moment de situatie omtrent voedselveiligheid en hygiëne in uw zaak?

De situatie op dit moment in de keuken omtrent voedselveiligheid en hygiëne is goed. Dit is ook beaamd door de laatste controle die recentelijk is uitgevoerd door de collega's van NVWA.

Vraag 3: Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?

Op basis van de constatering hebben wij al ons keukenpersoneel ingelicht dat ze hier meer op moeten letten. Tevens hebben wij meerdere controle momenten door leidinggevenden ingevoerd waardoor er dubbel controle plaatsvindt. De constatering hebben er wel bij ons toe geleid dat we naast de constatering, het geheel qua voedselveiligheid en hygiëne nog meer aandacht hebben gegeven.

Vraag 4: Is er nog iets anders wat u zou willen opmerken naar aanleiding van bijgevoegd NVWA-journaals?

Wij zijn het eens met de constatering en naar aanleiding daarvan hebben wij ook actie ondernomen en is dit ook verleden tijd. Echter zijn ons twee aspecten wel opgevallen. Dat is de frequentie van het aantal bezoeken binnen één jaar en de manier waarop controles worden uitgevoerd. Mede hierdoor hebben wij het gevoel gekregen dat er met twee maten is gemeten. Dit is ook wel af te leiden uit het feit dat juist bij vele andere bezoeken alles wel in orde was.

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):	60166215
Inschrijfnummer Kvk en naam:	B.V.
Rechtsvorm:	De Watertuin Spijkenisse B.V.
Naam ondernemer:	LUCEBERTSTRAAT 28, 3202 SW, Spijkenisse
Adres:	De Watertuin Spijkenisse
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	13-5-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	2 buffetten, met diverse koelwerkbanken, gang met 2 koelcellen.
Veiligheid:	Nvt

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:

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:

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

Gesprek ondernemer

Datum: 14 juli 2016

Deelnemers NVWA: [Redacted]

Gesproken met: [Redacted]

Korte weergave van het gesprek:

■■■■■ heeft de uitnodigings brief van het gesprek d.d. 11 juli pas op die dag ontvangen. Telefonisch aangegeven het gesprek in afgeslankte vorm te voeren in het restaurant.

■■■■■ heeft aangegeven dat het lastig was om de vennoten met de neus dezelfde kant op te krijgen. Inmiddels zijn er stappen gezet, waardoor het nu goed gaat.

■■■■■ ziet de volgende inspectie met vertrouwen tegemoet.

Inspectie vanaf 25 juli

Gesprek ondernemer

Datum: 11 juli 2016

Deelnemers NVWA: ■■■■■

Gesproken met: -

Korte weergave van het gesprek:

Geen van de belanghebbenden is op komen dagen. Telefonisch niet bereikbaar, voicemail ingesproken met bericht dat na 14 dagen inspectie volgt.

Brief ter bevestiging verstuurd

Historie: 13 mei 2016, RvB nummer 480003493:

Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C. De gemeten temperatuur bedroeg:

- geopende voorverpakking gekookte gepelde garnalen, 16,7°C.

Historie: 24 juni 2015, RvB nummer 281291083:

Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:
-(voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

-tijdens de inspectie werden er ongeveer 25 kilo rauwe kipfilets gesneden. De temperatuur van deze kipfilets was opgelopen naar een temperatuur ruim boven de 7°C.

Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C. De gemeten temperaturen van rauwe kipfilets bedroegen tussen de 16,9°C en 18,6°C.

Historie: 6 mei 2015, Sw nummer 281470582:

Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- dat er geen inzage was van de temperatuursmetingen van de bederfelijke producten in het terugkoelproces.
- dat er geen temperatuurregistratie terinzage was van de bainmarie.
- tevens werd geconstateerd dat de producten in de koeling vanuit de vriezer niet werden voorzien van een nieuwe codering.
- tijdens de inspectie werden er onverpakte en voorverpakte zuivelproducten op een te hoge temperatuur gepresenteerd in de presentatiekoeling.
- dat er geen inzage was van de temperatuursmetingen van de bederfelijke producten in de voornoemde presentatiekoeling.

RvB nummer 281470583:

Tijdens de inspectie is gebleken dat voorverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke voorverpakte eetwaren hoger was dan de door de bereider aangegeven temperatuur. De gemeten temperaturen bedroegen:

- drie stuks karnemelk, 14,4°C; max 7°C
- twee stuks volle melk, 14,4°C; max 7°C
- drie stuks boerenkwark aarbeien, 14,4°C; max 7°C
- vier stuks boerenkwark peertjes, 14,4°C; max 7°C

Tijdens de inspectie is gebleken dat de temperatuur van de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, beneden de 60 °C en boven de 7 °C in voorraad werden gehouden. De gemeten temperaturen bedroegen:

- zeven schalen gevuld met samengestelde sushi (sushirrolletjes, rijst met ei en garnalen) 16,8 °C;
 - ongeveer 1 kilogram kipsalade, 15,0°C;
 - ongeveer 1 kilogram griekse salade, 14,6°C;
-