



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Economische Zaken,

# 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 onderneming (rechtspersoon).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Grieks restaurant Rhodos
Inschrijfnummer Kvk en naam:	21016309 Grieks rest Rhodos CV
Rechtsvorm:	CV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Bierkaaistraat 12, 4561 BC Hulst
Inspectielocatie	idem
Telefoonnummer:	0114-312066
Tijdvak:	17 september 2015 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken met opslag bij elkaar, op eerste verdieping koelcel
Veiligheid:	nvt
Dossier-eigenaar:	[REDACTED]

## **LET OP: Bedrijf voor de 2<sup>e</sup> keer in HWHM**

### **2de Nazorg**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

### **1e Nazorg**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

---

**Gesprek ondernemer****Datum:** 18 juli 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
  2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
  3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
  4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
    - Het gat in de muur is gedicht
    - U heeft een nieuwe rvs werktafel
    - De houten rekken zijn verwijderd
    - Er worden voor openstaande deuren en ramen horren geplaatst
    - Verfladders worden van het plafond verwijderd
    - Er komen nieuwe rubbers in de koelingen
    - U gaat het schoonmaken door de werknemers controleren
- 

**Overleg TU-TO****Datum:** 16 juni 2016**NVWA:** [REDACTED]

**Kort verslag:** overleg over de volgende stap in de marsroute. Een BAH-gesprek doet geen recht aan de situatie, omdat de [REDACTED] niet zijn geïnformeerd over de vernieuwde Marsroute en de consequenties. Dit ondanks het feit dat het bedrijf eerder in VeTo heeft gezeten. Een gesprek ondernemer is hierin dus de juiste stap. Ondernemers worden uitgenodigd voor dit gesprek.

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

**Datum: 15 juni 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**BR-nummer: 280302732**

**SW-nummer: 280302733**

**Kort verslag:**

Gesproken met de [REDACTED], [REDACTED] werkt in de bediening en is ook [REDACTED]

We waren er om 15.45 maar dan is er nog niemand (beneden). Voorbereiding wordt in de ochtend gedaan. Op aankloppen kwam [REDACTED] naar beneden en riep [REDACTED] erbij. We konden aan de inspectie beginnen.

Gevraagd waar [REDACTED] ging beginnen in de keuken: met opstarten, zoals aanzetten verticale grill en vullen van de bain-marie.

Bij binnenkomst gaf [REDACTED] direct aan dat hij in de ochtend in een koelwerkbank aangevoren ijs had weggehaald en de koeling even had uitgezet, maar producten erin had laten staan. Producttemperatuur kipfilet in olie was 9,8°C. Aangegeven bij ontdooing van apparatuur altijd producten over te brengen in andere geschikte meubelen. Beoordeeld als incident.

Inspectiebevindingen:

# Onvoldoende schone keuken en "magazijn" > RvB

# Onvoldoende schone materialen die met levensmiddelen in aanraking konden komen > RvB

# Product ongeschikt voor consumptie: uien met wormpjes in twee bakken in "magazijn" > RvB

# Onvoldoende onderhouden materiaal: diepvrieskastje met onder meer met ouzo gevulde bij de bar: roestige onderzijde > SW

Keuken:

- horizontale grill: ingedroogd vet rondom de knoppen en voorzijde van apparaat, een cm's dikke laag kennelijk verbrande etensresten tussen opstaande rand van de grill en het rooster. Tevens flinke hoeveelheid vuil in het rooster, achter die grill;
- oude smurrieachtige vlees- en vetresten onder de horizontale grill;
- bruin deels in druppelvorm hangend vet onderaan roestvrijstalen frame met marmeren blad erop. Op dit marmeren blad staan onder meer: frituur, bain-marie, horizontale grill. Marmeren blad was aan de voorrand bezet met ingedroogd geel vet en aan de onderzijde ook met kleverig aanvoelend vet. Langere tijd niet of onvoldoende goed gereinigd;
- onder deze werktafel/frame was aan de achterzijde in de muur een gat: tegels ontbraken en oude ondefineerbare ingedroogde etensresten waren aanwezig;
- de rekken van "metaaldraad" waren plaatselijk bezet met kleverig aanvoelend vuil en aangeplakt stof. Op de rekken hing gereedschap zoals opscheplepels en bananen en er stonden levensmiddelen in zoals een zak met ongekookte rijst;
- een diepvrieskast met ijsproducten voor desserts: versleten tape rondom de handgreep/bedieningspaneel;
- bruin ingedroogd vuil in het sluitrubber;
- geelbruin aangekoekt vuil aan draaiknop van de magnetron;
- diverse roestvrijstalen schappen met bakken en onderborden met pannetjes voelden bij aanraking kleverig aan en hadden een gelige gloed van vet
- koelkast met knoflookboter, appels en citroenen: schimmel achter demonteerbaar rooster van de verdamper;
- bruin kleverig vuil op de bovenste zijde van de deur;
- diverse wandcontactdozen en schakeldozen met kleverig aanvoelend zwart vuil;
- vuile afvoerbuizen/syfon en deel van de muur onder het aanrecht voor de vaatwas.
- plafond begint af te bladderen aan de draagbalk boven/langs de verticale grill en boven de koelkast.

"Magazijn":

- in dubbeldeurs koelkast met sla en selderij: stof/schimmel aan rooster van de verdamper;
- bruin vuil onderaan de onderste rekken;

- uien schillen, zwart/grijs ingedroogd kennelijk schrobvuil onder de dubbeldeurs koelkast.

In het "magazijn" stonden twee origineel gesloten netten met uien. Eén met gewone uien en één met rode uien. Daarnaast stonden een grote en een kleine bak met uien. In beide bakken waren aangetaste uien aanwezig, waarop wij meerdere wormpjes zagen kruipen. Die uien waren in deels rottende staat.

Bar:

Schoon.

Diepvrieskastje met glaasjes ouzo: roestende onderzijde, zichtbaar bij openen deurtje.

HACCP:

- hebben chiller aangeschaft
- legt met blote handen vlees vanuit de koelwerkbank op de grill, veegt de handen af aan een doek en die doek legt [REDACTED] weer op de werkbank. Aangeven dat dit een onjuiste werkwijze is.
- geen datumaanduiding op de producten
- volgens verhaal wordt op de juiste wijze afgekoeld en niet te lang bewaard.

---

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

**Datum: 19 november 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Bouwk --> bezig met verbouwing (uitbreiden koelcel naar de tweede verdieping)

Hyg --> goed

Temp --> goed

Ongedierte --> afwezig

Haccp --> Gekookte rijst in dunnere laag terugkoelen

RW-monster 79116777 witte rijst uit de afkoelfase genomen. **Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 2e nazorg**

**24 november 2015: Het RW-monster was goed. Het bedrijf gaat naar de 2<sup>e</sup> nazorg**

---

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257.

---

### **Verificatie-inspectie (4<sup>e</sup> Inspectie, Module A)**

**Datum: 17 september 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED].

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Uitgebreid het HWHM-trajekt nogmaals besproken. Tevens de tekortkomingen van de vorige BR's (temperatuurs-problemen) nogmaals besproken en aangegeven wat van hen verwacht wordt. De [REDACTED] geven aan een adviesbureau te hebben gecontracteerd om hun te begeleiden.

Bouwk --> goed

Hyg --> goed

Haccp --> goed

Ttemp --> goed

Ongedierte --> afwezig

**Antwoorden op toelichtingsvragen:**

---

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

RW-monster mousakka (nr 79116688) uit de bewaarfase genomen. Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

**23 september 2015** – RW-monster is goed. Het bedrijf kan definitief naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

### **Historie**

#### **3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer: 280600062 (1 juli 2015)**

- 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
- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur
- de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C

#### **2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281290781 (7 maart 2014)**

- 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
- de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C

#### **1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 283230475 (16 december 2013)**

- 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



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
*Ministerie van Economische Zaken,*

---

# 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 onderneming (rechtspersoon).

---

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Grieks restaurant Rhodos
Inschrijfnummer Kvk en naam:	21016309 Grieks rest rhodos CV
Rechtsvorm:	CV
Naam ondernemer:	████████████████████
Adres:	Bierkaaistraat 12 4561 BC Hulst
Inspectielocatie	idem
Telefoonnummer:	0114312066

Tijdvak:	7 maart 2014 tot 21 januari 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken met opslag bij elkaar, geen andere ruimten
Veiligheid:	

### **LET OP: Bedrijf voor de 1<sup>e</sup> keer in HWHM**

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

Datum: **21-1-2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED] in keuken als [REDACTED]

#### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 280161039

#### **Kort verslag:**

hyg in orde

bouwk oke

temp: in koelingen in orde

in saladiere tzaziki in open bak 10 gr C

vissalade 7,5 gr C

inktvissalade 7,4 gr C

gewezen op evt kleinere porties en vanuit koelingen bijvullen

saladiere staat naast fornuis waardoor makkelijk temperatuurstijging in saladiere

ongedierte niet aanwezig

haccp/code: 2 dig thermometers aanwezig en hyg code horeca

registraties bijhouden

niet alles wordt consequent gedateerd, hier meer discipline in aanbrengen

erop gewezen dat [REDACTED] aan einde werkdag evt zelf controleert dat op alle eigenbereide prod een datum sticker zit.

soms een dag te lang bewaren (choc mousse)

roken: op tafel achterdoor bij toilet (soort personeelstafel) stond wederom een asbak met 2 peuken erin

geen penetrante tabakslucht geroken WS

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

Datum: **25-6-2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

#### **Inspectiebevindingen:**

hyg in orde, ook muffe lucht in restaurant was weg (oorzaak mat voor deur naar keuken)

bouwk in orde

temp in orde, wil in ruimte boven plaats gaan maken voor extra koelingen en dv en evt blastchiller (hier volgende keer navraag naar doen)

ongedierte niet aanwezig

haccp: vorige inspectie gewezen op spec techniek bereiding shoarma en doner (ivm spies gyros) deze was niet aantoonbaar, zou hij wel hebben, volgende keer nogmaals naar vragen, overige controle en registratie in orde  
wel voldoende kennis,

in bedrijf zat achterin personeelslid, er stond een asbak met peuk??  
erop gewezen dat er in bedrijf niet gerookt mag worden (opm hierover gemaakt)

rw monster moussaka genomen, indien in orde:

bedrijf kan naar 3e nazorg

indien rw monster BR dan gesprek TL

1-7 2014 uitslag rw monster monster geen bevindingen geconstateerd kgt <10.000, entero < 100

Bedrijf kan naar 3<sup>e</sup> nazorg

---

#### **Monitoring toelichtingsvragen van de 4<sup>e</sup> inspectie:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? Hygienecode voor de Horeca

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

Bespreken, personeel spreekt en leest geen nederlands

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?

Ik vraag of ze het begrijpen

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?

Af en toe via collega's en vakbladen nieuwe info word doorgegeven aan personeel

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

██████ zegt af en toe zelf te meten

---

#### **4<sup>e</sup> Inspectie – A-inspectie**

Datum: **30-4-2014**

---

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

#### **Inspectiebevindingen:**

folder notoire overtreders uitgereikt

toelichtingsvragen besproken zie journaal

hyg;oke, enkele opm:

vloer in moeilijke hoekjes onder werkbanken beter poetsen en putje in vloer, gewezen op poetsplan en betere controle door ██████████

rode krat onder verticale grill smoezelig

ook werkruimte onder grill smoezelig

op gekoelde werkbank word opzetrand geplaatst zodat er geen vuil meer achter werkbank kan vallen

1 combimagnetron binnen/bovenzijde aangekoekt vuil

1 magnetron binnenzijde kapot, wordt vervangen

in kkgroente beginnen rekjes te roesten, hierop gewezen

wc heren, stankafsluiter linkse pissoir ontbreekt, hierdoor muffe lucht ruikbaar in restaurant

bouwk: oke

temp; in orde

ongedierte niet aanwezig, adequate maatregelen

haccp/code: nieuwste code aanwezig, ingevulde registratieformulieren en goedwerkende steekthermometer aanwezig in keuken

alle prod afgedekt en gecodeerd

alleen 2 bakken met choc mousse langer dan op sticker staat aangegeven in kk 1 bak choc mousse vrij weg op zon terwijl het woensdag is

1 bak choc mousse zon weg op dins ( nog niet gebruikt)

---



gewezen op mogelijkheid tot microbiologisch onderzoek voor verlenging houdbaarheid (eigen verantwoordelijkheid)

invullen klopt niet

meten en registratie grill gyros en vlees op grillplaat na bereiden word niet gecontroleerd en genoteerd

gewezen op spec techniek shoarma en doner

ws op zijn plaats hiervoor

personeel zal nogmaals goed uitleg krijgen en [REDACTED] gaan beter controleren op goede toepassing en registratie

bedrijf kan naar 2e nazorg

#### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 280160991

---

#### **Historie**

#### **3<sup>e</sup> BR**

Datum: **7 maart 2014**

---

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

#### **Inspectiebevindingen:**

BR:

- artikel 5 (geen code)
- artikel 5 (onvlodoende werken met de code)
- BBL temp <60
- BBL temp >7

HACCP:

- Er is geen hygienecode aanwezig.
- Bewaren van zelfbereide Moussaka 3 dagen met een bewaartemperatuur tussen de 4,8 en 5,9. tijdens inspectie staat er een volle schaal Moussaka 3 dagen geleden bereid temperatuur 5,2.
- De Moussaka is niet afgedekt en niet voorzien van codering.
- voorbereiden van varkensvlees temperatuur 13,5
- bain marie schaal rode saus met gehaktballen na onegveer 4 uur kerntemperatuur 35,6. Kok heeft het over warm bewaren boven de 60.
- Geen borging van warm bewaren in de bain marie

*Temperatuur: een schaal met ongeveer 10 kilogram varkensvlees is omstreeks 13.30 uit de koelkast gehaald om te worden gesneden. Omstreeks 16.15 is de temperatuur van het vlees 13,5. In de bain marie staat een schaal met rode saus met gehaktballen, deze schaal is omstreeks 12 uur in de bain marie geplaatst, na ongeveer 4 uur is de temperatuur van het vlees 35,6.*

*Hygiene, bouwkundig in orde.*

*Geen ongedierte.*

#### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: **281290781**

-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

-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

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

---

-de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C

SW-nummer: nvt

## 2<sup>e</sup> BR

Datum: 16 december 2013

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

### Inspectiebevindingen:

Klachtennummer 303206, zuur gehakt van Hermes schotel.

Gesproken met de [REDACTED].

Het gehakt wordt zelf gedraaid en voorzien van kruiden. Het aanwezige gehakt had geen afwijkende geur, echter het was niet voorzien van een codering waaruit bleek wanneer het gemaakt was.

Haccp: BR

-controles volgens de Hygienecode voor de horeca werden niet frequent uitgevoerd, registratie tot week 34.

-de producten, zelfbereid en uit geopende verpakking en of ontdooid, waren niet voorzien van een codering waaruit bleek wanneer deze bereid waren, ontdooid waren of tot wanneer deze houdbaar waren.

-het terugkoelproces werd niet volledig beheerst. Dit bleek uit het feit dat er een pan met "rode saus" stond terug te koelen buiten de koeling met een temperatuur van 55,2°C die al bijna 4 uur stond af te koelen.

-Uit de verklaringen bleek dat niet alle toegepaste processtappen werden gecontroleerd door middel van meten en registreren.

Hygiene: voldoende

Temperatuur: BR

-1 pan rode saus met inhoud ongeveer 15 liter had een temperatuur van 55,2°C.

### Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: 283230475

-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

SW-nummer: nvt

--

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]