

Reactie Strandhotel Zandt aan Zee

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

Wij zijn het achteraf (ook) niet eens met de zwaarte van de geconstateerde overtredingen en opgelegde boetes. Het restaurant was ten tijde van een van de inspecties gesloten, de keuken werd alleen gebruikt door medewerkers om hun eigen eten te koken.

Wij kunnen ons niet aan de mening onttrekken dat bij inspecties door de verschillende beëdigde inspecteurs met twee maten wordt gemeten. De ene inspecteur zegt dat bepaalde zaken niet hoeven te worden aangepast of akkoord zijn, bet andere inspecteurs geven een waarschuwing of bekeuring voor een zelfde constatering.

Zo hebben wij dat ook bericht aan het bestuur van NVWA. NVWA heeft daar echter een andere mening over. Als er bij ons, in de duinen, in het restaurant of magazijn eens een muis heeft rond gelopen en wat oude uitwerpselen zijn geconstateerd, krijgen we een zware bekeuring. Als er in Groningen of Amsterdam ongedierte in de horeca rond loopt, wordt dat niet beboet.

Niet zo lang geleden at ik in een restaurant in het centrum van Amsterdam; daar liepen tijdens het diner muizen door het restaurant. Dat schijnt daar redelijk normaal te zijn. Volgens de betreffende medewerker van Rentokil werd onevenredig zwaar getild aan sporadisch gevonden uitwerpselen in het magazijn, tov situaties die bij collegae worden geconstateerd.

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

De huidige situatie in de keuken is prima op orde. Wij hebben in het voorjaar nog een inspectie gehad van de NVWA. Er waren totaal geen opmerkingen.

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

Alle genoemde maatregelen, ook op bouwkundig gebied, zijn genomen ter voorkoming van verdere boetes.



Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	ZandtaanZee Hotel B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61099074
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Badweg 117, 9166 NH Schiermonnikoog
Inspectielocatie	restaurant
@-mail	
Telefoonnummer:	0519-531566
Tijdvak:	december
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, 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: 27 mei 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Bedrijf was voldoende, er was al veel werk gedaan. [REDACTED] was er van overtuigd dat hij goed bezig was. Wij hebben [REDACTED] kritisch meegenomen door zijn bedrijf en hem gewezen op een aantal punten waar echt meer aandacht aan besteed moet worden om niet weer terug te zakken. [REDACTED] was het met ons eens dat er nog wel wat werk te gaan is:

Magazijn: vriezer en koelingen aan binnen en buiten zijde beter reinigen, muren beter reinigen.
 Droogmagazijn: spullen van de vloer en enkele muizen uitwerpselen.
 Gang: opruimen zoldering, verwijderen spinnenwebben
 Keuken: radiator van stof ontdoen, deur naar magazijn toe niet schoon, gootsteen onderstel opnieuw schilderen, kitnaden bij afwasmachine waren zwart men slijmerig met schimmel, plafond reinigen, vriezer aan binnen en buitenzijde beter reinigen, ruimte onder de kachel beter reinigen i hoekjes en randen, magnetron van binnen en buiten reinigen, Afzuigkap boven steamer in schoonmaakplan meenemen en bovenzijde steamer ook meenemen in de schoonmaak.
 Bargedeelte: veel stof en open nisjes, deze kritisch bekijken en reinigen, ook onder koffiezet apparaat enz
 Ijsblokjesmachine, rubber en rand beter reinigen
 Vloer geheel onder apparatuur, in hoekjes en langs randen beter reinigen.

Bouwkunde: In het magazijn was een muur nog niet afgetegeld.

Ongedierte: In het magazijn lagen op diverse plekken enkele muizen uitwerpselen. In het magazijn was een ventilatierooster geplaatst met grote openingen. Aangeraden deze te dicht en het pand nog eens kritisch door te gaan voor wat betreft gaten, nestel materiaal enz. 1 keer per maand komt rentokil voor de bestrijding. Rapport ingezien.

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende, nieuwe code aanwezig en er wordt gemeten en geregistreerd. Er is een goed werkende thermometer aanwezig.

2 monster genomen, tomatensoep en softijs In afwachting van de resultaten.

3 juni 2016: beide monster waren goed, dit bedrijf ka door naar de tweede nazorg

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^{de} marsroute inspectie**Datum:** 30-3-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:** Bedrijf voldoet aan de beschikking. Bedrijf is netjes en schoon. Geen monsternamen mogelijk. Rentokil geweest op 16-3, alle bouwkundige aanpassingen gedaan. Kan naar 1^e nazorg

Voornemen tot sluiting**Datum:** 11 maart 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

[REDACTED] goed duidelijk gemaakt dat het nu "5 voor 12" is. Voor de aankomende 9 maanden moet alles in orde blijven en zijn. Indien we moeten sluiten zal dat gevolgen hebben voor het hotel. Hij kan dan namelijk niet meer ontbijt vanuit zijn keuken serveren. Dit is al meerdere malen medegedeeld maar het kwartje valt nu pas.

Ook wanneer de keuken weer voor de lunch en diner open gaat moet hij de koks goed de situatie uitleggen waar het bedrijf zich nu in bevindt.

[REDACTED] heeft Rentokil ingehuurd en zijn aanpassingen per mail met foto's naar mij verzonden. Ik heb deze achter niet ontvangen. (vermoeden is dat het nog in zijn conceptmail zit of het bestand is te groot door de toegevoegde foto's) Kopie van mailtekst van hem gekregen en deze heb ik bij het dossier toegevoegd.

Na 14 dagen kan hij een volgende controle verwachten.

Op 12-03-2016 heeft [REDACTED] de mail opnieuw verstuurd en deze is ontvangen en in dossier geplaatst.

BAH gesprek**Datum:** donderdag 3 maart 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Marsroute besproken, deze wijkt af van de norm. Het betreft een Seizoen bedrijf die volgens [REDACTED] buiten het seizoen niet geopend is. Echter bij inspecties/bezoeken en gesprekken is gebleken dat de [REDACTED] bedoeld dat hij geen lunch en/of diner serveert. Ontbijt ziet hij niet als een controle-item voor ons.

Vanwege overgang eind december 2015 van werkwijze, slecht contact met [REDACTED] (in dec 2015), seizoen bedrijf zijn de termijnen van 3^{de} inspectie versus ondernemer gesprek overschreden. Echter is dit wel in het journaal vermeld en tevens ook aan [REDACTED] medegedeeld. Deze was hier deels ook verantwoordelijk voor (zie ondernemer gesprek) Uitreiking voornemen wordt opgemaakt en deze wordt op 11 maart uitgereikt te Groningen aan de [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 26-2-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 281450552**SW-nummer:** 281450553**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED].

Dinsdag 23-2-2016 bij het bedrijf geweest, toen gesloten. Op de deur hing een stuk papier met de tekst dat het bedrijf vrijdag 26-2 voor lunch en diner open zou zijn.

_____ geeft aan dat hij hotel gasten heeft en daar ontbijt voor verzorgt.
 _____ dacht dat we alleen langs kwamen als er een diner werd geserveerd.
 Aangegeven dat als het bedrijf open is er altijd een controle kan worden uitgevoerd. Ik heb dit al eerder aan _____ uitgelegd.

Verder werd er tijdens onze inspectie snel een pan met tomatensoep naar boven gebracht. Toe ik _____ hiermee confronteerde zei hij dat de soep privé was. Ik heb hem uitgelegd dat alles was in de keuken aanwezig is onder de wet valt en dat hij anders in zijn privé ruimten zijn eigen privé levensmiddelen moet bewaren.

Inspectie:

Hygiëne: RvB opgemaakt.

Vloeren vuil, en in diverse magazijn ruimten die in open verbinding met elkaar staan, honderden uitwerpselen van muizen geconstateerd.

Lade koeling van binnen vuil.

Bouwkundige staat; SW opgemaakt termijn 4 weken.

- vloer in oude koelcel stuk
- vloer keuken gaat stuk in de naden
- achterdeur aan onderzijde stuk (gaten naar buiten)

Ongedierte: RvB opgemaakt

- geen bestrijder veel last van muizen.

Levensmiddelen: RvB opgemaakt

- aangevreten levensmiddelen. Er lag op een schapplanken in het magazijn een zijde van een gerookte zalm in vacuüm te ontdooien, tussen de muizen uitwerpselen.

ijsblokjesmachine: RvB opgemaakt

- machine van binnen vuil schimmel.

De overtreding van de ijsblokjes machine is meegenomen bij de overtreding over apparatuur omdat er niet is gevraagd of de ijsblokjes ook gebruikt werden in frisdranken.

Bedrijf krijgt een BAH gesprek.

Gesprek ondernemer

Datum: 2 februari 2016

Deelnemers NVWA: _____

Gesproken met: _____

In december 2015 waren alle rvb's etc. verzonden en kon er een afspraak gemaakt worden. Dit gesprek kon op verzoek van de ondernemer pas in januari plaatsvinden na de HORECAVA en zijn vakantie. Er is toen een afspraak gemaakt voor 19 januari 2016. Deze afspraak werd echter wegens ziekte afgezegd. Per mail is een nieuwe afspraak gemaakt voor donderdag 4 februari 2016. _____ kwam echter per abuis op dinsdag 2 februari. We hebben alsnog gelet op de reisafstanden het gesprek gevoerd.

Korte weergave van het gesprek:

_____ gaf aan dat hij een (v)rechtscheiding heeft lopen waarbij zijn ex telkens beslag op zijn goederen, panden en bedrijven laat uitvoeren. Hij geeft tevens aan dat het momenteel financieel niet goed gaat en dat hij de eindjes aan elkaar moet knopen. Geld voor verbouwingen etc. is niet aanwezig. Uit gelegd dat bij bouwkundige tekortkomingen andere afwijkende afspraken gemaakt kunnen worden.

Het laatste r.v.b. is volgens hem niet correct, er zijn monsters genomen van snert, dit was niet voor de verkoop maar voor eigen gebruik. Hij _____ op deze dag en was dit vergeten aan _____ te melden. Men heeft maar een beperkte kaart (buiten het seizoen). Het is een hotel met ontbijt en sporadisch wordt er op verzoek lunch geserveerd.

De afspraak gemaakt dat het bedrijf schoon gehouden moet worden, de HACCP toegepast dient te worden en dat het wellicht verstandig is om op te ruimen, dat houdt het makkelijker schoon.

_____ gaf aan plinten te hebben aangeschaft maar nog niet zo goed weet wat hij moet, vuil kan namelijk ophopen bij plaatsing van deze plinten onder de werkbanken, maar schoonmaken is lastig omdat het water niet naar de put loopt maar naar de zijkanalen.

Bij marsroute rekening houden dat dit om een seizoenbedrijf gaat, [REDACTED] geeft aan dat het pas in mei drukker wordt en dat dan ook het restaurant voor de avond open gaat

Let op:

M.i.v. 1 september 2014 loopt de exploitatie van dit bedrijf via Zandtaanzee Hotel B.V.

Historie

Ter info: dit bedrijf heeft een extra inspectie gehad. Op 3 oktober 2013 heeft dit bedrijf een RVB gehad voor bedrijfsruimte. Naderhand is op 12 mei 2015 een SW opgemaakt voor bedrijfsruimte, dit had ook een RVB moeten zijn, gezien de geschiedenis. Daarom is er een extra inspectie uitgevoerd.

3^e BR, maatregelnummer:

13 november 2015, 480002904.

Monster erwtensoep kiemgetal >49.000.000, entro's 250.000

2^e BR maatregelnummer:

3 september 2015, 283150242

Bedrijfsruimte was onvoldoende schoon

1^e BR maatregelnummer:

14 augustus, 2015 281450484

Bedrijfsruimte was onvoldoende schoon
