

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):
Inschrijfnummer Kvk en naam:

Rechtsvorm:

Naam ondernemer:

Adres:

Inspectielocatie

@-mail

Telefoonnummer:

Tijdvak:

Bedrijvenbeheerder

Bedrijf beschikt over de ruimten:

Veiligheid:

Eetcafe grillbar Zaza

34122515

Eenmanszaak

Kerkstraat 153, 1521 JG Wormerveer

Directe sluiting 15-9-2015

Keuken met pizza-oven en gasfornuis en keuken met grill

N.v.t

Plattegrond van het bedrijf

Er zijn twee ruimtes. Een ruimte met onder andere een pizzaoven en het gasfornuis. Een tweede ruimte met onder andere grill voor spare ribs

3^e Nazorq

Datum:

Inspecteurs: Gesproken met: BR-nummer:

SW-nummer: Kort verslag:

verslag: Hygiëne

Bouwkunde Ongedierte

Temperatuur Code HACCP

2e Nazorg

Datum:

Inspecteurs: Gesproken met: BR-nummer:

SW-nummer:
Kort verslag:
Hygiëne
Bouwkunde

Ongedierte Temperatuur Code HACCP

-	

<u>Uitreiking voornemen tot sluiten en/of stilleggen</u> Datum: woensdag 13 juli 2016

Inspecteurs: Gesproken met: :

Kort verslag:

Voornemen tot sluiten en stilleggen uitgereikt aan stilleged. Tevens uitgelegd dat als de volgende inspectie niet goed zou zijn er per direct gesloten of stilgelegd wordt ook naar aanleiding van een monster. gaf regelmatig aan dat hij het allemaal al begreep en zijn zaken al opgelost had en we nu konden komen kijken. Niet ingegaan op zijn aanbod en verteld dat er twee weken na vandaag een inspectie plaats gaat vinden.
BaH gesprek Datum 11 juli 2016 Inspecteurs/ TBM: Kort verslag: Br voldoet, termijnen voldoen. Overigens heeft tussen de openingsinspectie en de eerste nazorg ruim twee maanden gezeten, maar omdat de eerste nazorg inspectie niet tot een maatregel heeft geleid en het niet nadelig is geweest voor , voldoet het dossier aan de eisen. Voornemen wordt 13 juli uitgereikt. Tr is uitgenodigd (al op 8 juli ivm sturen van de uitnodiging)
2º Nazorg Datum: 29-06-2016 Inspecteurs: Gesproken met: BR-nummer: 280190589 SW-nummer: 280190590 Kort verslag: Hygiëne Bedrijfsruimte: RVB - SW waardige overtreding, waarvoor RVB op basis van historie, tegelwanden, onderstellen met daarop apparatuur, vloer, werkbank vuil Hygiëne apparatuur: RVB - SW waardige overtreding, waarvoor RVB op basis van historie, o.a. gril, snijmes shoarma, koelkast, vriezer, bak machine, frituren vuil. Bouwkunde: RVB - wederom geen hor voor open deur in keuken. Ongedierte: SW - kat en grote vliegen en fruitvliegen in de keuken Temperatuur: in orde Code HACCP: als voldoende beoordeeld. Bedrijf gaat terug naar Marsroute, Eerst BAH gesprek.
1e Nazorg Datum: 3-12-2015 Inspecteurs: Gesproken met: BR-nummer: nvt SW-nummer: nvt Kort verslag: Bedrijf is verbouwd en voldoet. Hyg. In orde. Temp. In orde. Code horeca in gebruik, controles voldoende uitvoer. Thermometer aanwezig. RW genomen shoarma vlees. 9-12-2015: Monster voldoende. Midddels mail terugkoppeling aan betrokkenen.Bedrijf kan naar volgende stap.
Openingsinspectie Datum: donderdag 24 september 11:05 uur Inspecteurs: Gesproken met: Kort verslag:

Openingsinspectie uitgevoerd samen met collega Gesproken met de
Hygiënecode Er was een hygiënecode voor de horeca aanwezig.
Hygiëne Bedrijfsruimte De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch. De punten uit het RvB waren opgelost. In de keuken was de bakstenen muur nu afgetimmerd met MDF-lakboard. De randen hiervan moesten nog wel worden afgewerkt met een plastic hoekprofiel. Hetzelfde gold voor de aansluiting naar het plafond. wil onder de geiser nog een box timmeren, zodat de leidingen die daar lopen netjes zijn afgeschermd.
Apparatuur De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.
Temperatuur N.v.t.
Bouwkundig Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.
Ongedierte Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig.
Roken Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.
Controle op beschikking Datum Dinsdag 22 september 2015 om 17.15 uur Door Kort verslag: RVB behorende bij sluitingsbeschikking uitgereikt aan de Er wordt nog verbouwd en schoongemaakt. Hoopt dan openingsinspectie te kunnen aanvragen. Donderdag wie zo gesloten. Bedrijf voldeed aan beschikking.
Controle op beschikking Datum: zaterdag 19 september om 18 uur (tijdens piket) Door Piket:
Kort verslag: Bedrijf was gesloten voor publiek. Er hingen briefjes op het raam en de deur. Met de tekst: 'gesloten vanwege omstandigheden'. Achter het raam in het restaurant zag ik veel spullen staan , ook een grote afvoerpijp, een onderdeel van de afzuigkap. En ik zag iemand achter in de zaak . vermoedelijk bezig met werkzaamheden. Ik ben niet naar binnen gegaan.
Controle op beschikking Periode: Kort verslag van de tetale sluitingsperioder
Kort verslag van de totale sluitingsperiode: 17-9-2015; 21:40 uur. Inspecteurs: Gespr. met

Bedrijf gesloten. Op deur hing een briefje waarop staat dat het bedrijf gesloten is. In bedrijf zijn meerdere personen bezig met schoonmaak werkzaamheden. Koelkasten zijn nog gevuld met levensmiddelen, geste gesloten is gaf aan dat morgen alles in de container gaat en dat het bij de openingsinspectie niet meer aanwezig mocht zijn. Navraag gedaan bij hier verder niets meer mee gedaan omdat bedrijf gesloten is. Men verwacht dat men maandag klaar is met schoonmaken en opknappen. dacht dat hij een paar dagen van te voren een afspraak moest maken voor een openingsinspectie. Aangegeven dat hij een openingsinspectie aan kan vragen als alles klaar is. Wij komen dan dezelfde dag een openingsinspectie uitvoeren.
Sluitingsbeschikking Datum: woensdag 16 september 2015 Inspecteurs:
Gesproken met: :
Er werd buiten gewerkt aan het dak.
Beschikking uitgereikt aan en toegelicht. Verteld dat er van ma t/m vrijdag een openingsinspectie aangevraagd kan worden. Toelichting gegeven op bezwaarprocedure en bedragen inspecties. In gaat bedrijf nu leegmaken (vriezers en koelkast) van levensmiddelen en reparaties verrichten en schoonmaken. Aangegeven dat er bij de controle op de beschikking gelet zal worden op de bouwkunde en de hygiëne. In der ruimte bij de counter met koeling (frisdrank en bier) mogen wel levensmiddelen bewaard worden. Tevens was de gemeente (milieu-inspecteur aanwezig ivm klachten stankoverlast afzuiger).
BaH gesprek Datum 16 september 2015 Inspecteurs/ TBM: Kort verslag: Formdesk formulier is ontvangen. Aanvullende email met artikelen is voldoende. Afgesproken dat voor 18 september 2015 het rvb nog toemailt aan TBM omdat deze nog nagestuurd moet worden.
Inspectie dinsdag 15 september 2015
Inspecteurs:
Gesproken met: Kort verslag:
Aan het einde van de inspectie begon het te regenen. Het bedrijfspand van eenmanszaak) vertoonde hevige lekkage. Het water kwam de achterzijde van de afzuigkap langs de muur naar beneden en stroomde op de werkbank. Op de werkbank stond een grill voor de spareribs en een frituurpan waar patat in gebakken werd.
(hoofdstuk 1, onder 2 en c: goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding.)
(in de beschikking is een ander artikel gebruikt. Hfst II, 1 onder c van de bijlage II van de 852 Dit artikel gaat over hygiene praktijken. Onder c gaat over Plafonds) Dit artikel is dan ook gebruikt in de RvB.
Het directe gevaar voor de levensmiddelen zat hem in de lekkage bij de afzuigkap. Daarom is in overleg met mondeling een directe sluiting aangezegd.
Naast bovengenoemde maatregel zijn er de volgende maatregelen genomen:

- -RVB bedrijfsruimte niet schoon.
- -de afzuigkap boven de grill was vervuild met zwart vettig vuil en aan de bovenzijde hingen zwartkleurige vettige druppels.
- -het afvoerputje in de vloer in de ruimte met de grill was vervuild met zwartkleurig vuil.
- -De snoeren en stekkerdozen waren vervuild met bruinkleurig vuil.

Journaal 5/6 17-10-2016

- -Onder de werkbank stond veel oud vervuild apparatuur. Oude senseo/oude koffiemolen, oude oven waren vervuild met een vettige laag en stof.
- -De buitenzijde van de vuilnisbakken in de keuken waren vervuild met oude productresten en donkerkleurig vuil.
- -De tegelmuur achter de grill (zowel onder het werkblad als onder het werkblad) was vervuild met bruin kleurig vettig vuil.
- -de kraan met bijbehorende draaiknoppen waren bezet met geel/bruinkleurige oud vuil.
- -draden en stof langs het plafond.
- -RVB artikelen en uitrustingsstukken
- -3 koelingen waren vervuild met bruinkleurig vuil. De rubbers waren vervuild en de boden had oude productresten.
- -in de keuken met de grill stond een pan met marinade en aangekoekte oude productresten -in de keuken met de grill stond een plastic bakje met marinade saus. Dit bakje was aan de buitenzijde vervuild productresten en een tissue die doordrenkt was met marinade.
- -de donergrill was aan de binnenzijde aan de top vervuild met donkerkleurig aangekoekt vettig vuil.
- -de mengbeker van de keukenmachine was bezet met bruinkleurig vuil en was vast getapt om bij elkaar te houden.
- -De opvangbak van de pittagrill was bezet met bruinkleurige vuil.
- -de ribben van de grill waren bezet met een dikke laag verkoolde productresten afkomstig van vlees en marinadesaus.
- -de magnetron staande in de ruimte met de grill was aan de binnen bovenzijde bezet met zwartkleurig vuil.
- -de emmers met oud frituurvet onder de grill waren aan de buitenzijde bezet met donkerkleurig vuil.
- -de vriezer gevuld met 3 zaken patat was aan de buitenzijde vervuild met vettig vuil en oude bruinkleurige productresten.

SW. Bedrijfsruimte niet goed onderhouden -het afvoerputje was rondom kapot. De omliggende tegels waren stuk.

- -De muur was van ruwe bakstenen en niet afneembaar.
- -De diverse deurposten waren van ruw houtmateriaal.
- -het plafond bij de afzuigkap begon te bladderen.

Hiervoor is in ISI per ongeluk br aangeklikt maar is waarschuwin. Ik heb het verwijderd uit de RVB

SW voor de hor en de vliegen in de ruimte. En de kat van de buren komt binnen. Er staat voederbakje en bakje water. Als er een hor wordtgeplaatst kan kat ook niet binnen komen. Kat als opmerking.

SW hygienecode, thermometer deed het niet. Hygienecode lag thuis en registraties werden niet bijgehouden.

Opmerking voor het verwijderen van de sticker gewoon gastvrij op de toegangsdeur. Opmerking gemaakt over het voer en het waterbakje dat de kat niet is toegestaan in de bedrijfsruimte.