

# Reactie Brasserie Stijl

## **Bent u het eens met de constatering die door de opstellers van bijgevoegde journaalazijn gedaan met betrekking uw zaak?**

Mijn antwoord is, ja dat ben ik. Ik ben van mening dat de bevindingen op het moment van bezoek juist waren. Het is wel zo dat ik de overlast van muizen al had opgemerkt en er ook zelf meerdere maatregelen tegen had genomen om het te verhelpen. Dit was echter nog niet met voldoende succes. Er was niet goed genoeg schoongemaakt en zeker niet op plekken waar je normaal niet snel kijkt bijvoorbeeld onder keukenkasten die notabene rondom zijn afgesloten met plinten.

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

Hier kan ik op antwoorden dat we alles hebben gedaan om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen. Er zijn gesprekken geweest met stagiaires en leerlingen in mijn Brasserie. Ik heb je gewezen en onderwezen op de gebreken en zij zijn hier op een goede manier mee omgegaan. We zijn een aantal keren opnieuw gekeurd en daaruit is gebleken dat we de zaken op orde hebben.

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

Er zijn meerdere plekken hermetisch afgesloten zodat het voor muizen niet meer mogelijk is om overal onder door te kruipen. Koelingen staan op wielen zodat deze van hun plek kunnen worden gehaald om vervolgens er onder de boel goed schoon te houden. Er is een samenwerking tot stand gekomen met een lokale ongedierte bestrijding die om de week controleert en bijhoudt hoe de stand van zaken is. Er worden schoonmaakprocedures bijgehouden en gecontroleerd. Tevens liggen er een aantal verbouwingsplannen klaar waar we binnenkort samen met de pandeigenaar een keuze uit willen maken. Deze plannen hebben te maken met een grootschalige verbouwing die er voor gaat zorgen dat er in de toekomst geen problemen meer zullen ontstaan m.b.t. overlast van muizen.

## **Is er nog iets anders wat u zou willen opmerken naar aanleiding van bijgevoegde NVWA journaals?**

Het enige wat ik kan opmerken is dat ik het heb opgemerkt destijds, maar er iets te gemakkelijk en luchtig mee om ben gegaan. Ik kan zeggen dat ik heb geleerd van mijn fouten en ik het in de toekomst niet meer zo ver zal laten komen.

# 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):	Brasserie Stijl
Inschrijfnummer Kvk en naam:	59603240 Le Chef Mobile
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Hoendiep 99c, 9718 TE Groningen
@-mail	info@lechefmobile.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	9 februari 2016 t/m 28 april 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
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:**

**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:**

---

**2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

---

**Voornemen tot sluiting**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

**BAH gesprek****Datum:** dinsdag 17 mei 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

[REDACTED] is het traject uitgelegd. Uitleg gegeven omtrent muizenoverlast versus voedselveiligheid. Uitgelegd dat we geen adviesbureau kunnen zijn, onze adviezen zijn goed bedoeld maar niet bindend. [REDACTED] heeft alles naar zijn zeggen onder controle, alles is schoongemaakt. Er is een ongediertebestrijder in dienst genomen. [REDACTED] werkt niet echt mee maar het belang van goed schoonhouden en alle levensmiddelen in plastic bakken bewaren is hem duidelijk. Hij werkt met stagiaires en personeel dat een laag IQ niveau heeft. Dit geeft soms problemen met het schoonmaakplan maar [REDACTED] is zich zeer van bewust dat dit zijn probleem is en geen excuus. [REDACTED] heet [REDACTED], geen [REDACTED] (foutje in kvk) [REDACTED] is een "stille" vennoot.

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum:** 02-06-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** NVT**SW-nummer:** NVT**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED].)

Nog zeer gering aantal MK's aangetroffen in magazijn droge opslag.plint en boiler. In keukengedeelte geen mk's aangetroffen.\Producten zijn allen in opgeslagen afgesloten plastic dozen.

Voor aanvang werkzaamheden worden de werkoppervlakken gereinigd en gedesinfecteerd.

Geen zelf bereide producten . Verkoop van soep uit bik, diverse broodjes, tosti's en uitsmijters.

Ongedierte bestrijder (TRAAS) in dienst en logboek wordt bijgehouden.

[REDACTED] is bezig om met de rest van de [REDACTED] in het pand een gezamenlijke aanpak te realiseren vwb het ongedierte.

Richtwaardemonster NVT.

**Bedrijf kan door naar de 2<sup>e</sup> marsroute (?????????)**

*HygiëneV*

*BouwkundeV*

*OngedierteV*

*TemperatuurV*  
*Code HACCPV*

---

**28 april 2016**

**BR opgemaakt door** [REDACTED]

**de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden**  
**SW**

**de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen**

**10 maart 2016**

**BR opgemaakt door** [REDACTED]

**de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden**  
**SW**

**de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen**

**9 februari 2016**

**BR opgemaakt door** [REDACTED]

**de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden**