

# 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):	Bon Appetit
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56972237 Bon Appetit
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemers (broers):	[REDACTED]
Adres:	Damrak 11H, 1012 LG, Amsterdam
Inspectielocatie	Damrak 11H, 1012 LG, Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	09-04-2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bedrijfskeuken achter Buffetkeuken voor Kelder bereikbaar via vloerluik buffetruimte (deegkneder)
Veiligheid:	Geen
Bijzonderheden:	<b>Zie het BAH gesprek op 14-07-2015:</b>

Bedrijvenbeheerder [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf



---

**Uitreiking Beschikking LOD****Datum: 13 juli 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Aan [REDACTED] hebben we toelichting gegeven over de beschikking en vervolg stappen. [REDACTED] gaf aan dat de aannemer al ingeschakeld is en dat de klapdeuren binnen een week geïnstalleerd zullen worden. We hebben duidelijk aangegeven dat de deuren goed afsluitbaar moeten zijn.

Planner is geïnformeerd dat een inspectie vlak na 27 juli '16 ingepland moet worden. Als het bedrijf niet aan de beschikking voldoet dan zal een dwangsom van 1000 euro per week worden opgelegd.

---

**Datum 14 juli 2016****Door: [REDACTED] in overleg met leden van kerngroep****Als tijdens inspectie op 3 augustus 2016 wel een dubbele deur geplaatst is en de deuren zijn in orde kan bedrijf uit de VeTo gehaald worden.****BAH gesprek****Datum: 4 juli 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Tijdens gesprek werd besloten om voornemen tot sluiten op te maken en op dinsdag 6 juli te uitreiken. Vervolgens is er een overleg tussen TBM en JZ geweest en er zal een voornemen worden opgemaakt waar in staat dat het bedrijf LOD krijgt als ze niet na een week tijd voldoen aan de beschikking. Beschikking zal op woensdag 13 juli '16 om 11:00 uur worden uitgereikt door [REDACTED]

[REDACTED] is op dinsdag 5 juli '16 in de avond gebeld en geïnformeerd dat de afspraak niet door gaat maar verplaatst word naar 12 juli '16 om 12:00 uur. [REDACTED] gaf aan dat hij zelf dan niet bij de gesprek aanwezig kan zijn omdat hij naar Egypte gaat. Afgesproken dat er dan andere vennoot op gesprek komt. Vervolgens is [REDACTED], door [REDACTED] op woensdag gebeld om gesprek op 13 juli '16 om 11:00 uur te gaan voeren. [REDACTED] gaf aan dat hij dan aanwezig zal zijn en of ik hem ook per SMS op de hoogte kan brengen waar en hoe laat hij er moet zijn. Dat is vervolgens ook gedaan.

---

**INSPECTIE 2<sup>E</sup> NAZORG**

**Datum:** 29-06-2016

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**RVB 281580839**

**SW 281580840**

2e nazorg inspectie;

Hygiëne voldoende geen last meer van muizen.

Bedrijf is deels verbouwd.

Opmerking gemaakt in de keuken staat een saladiëre op een constructie van spaanplaat wat niet was afgewerkt. [REDACTED] gaat dit direct veranderen

In de kelder wel een kat en kattenbak aangetroffen SW.

Temperaturen;

voldoende; opmerking geringe hoeveelheid( 250 gram) salami in saladiëre te hoge temp. 13 graden.

bouwkunde;

Openstaande bevinding van ontbreken dubbele deur toilet beoordeeld.

Geen dubbele deur RVB.

Haccp;

Als voldoende beoordeeld.

Ongediertebestrijding;

kat in kelder SW.

Volgt BAH gesprek

[REDACTED] was verbaasd dat er een rvb wordt opgemaakt voor het ontbreken van de dubbele deur bij het toilet. Volgens [REDACTED] is er bij de vorige inspecties niet meer over gesproken of erop gewezen van het ontbreken ervan. Uitgelegd dat er bij eerdere inspectie hiervoor de tijd is gegeven tot 1-1-2016. dit nu de eerste inspectie na 1-1-2016 is. Volgens [REDACTED] is het niet mogelijk de toiletten te verplaatsen. Er is een dames en heren toilet naast elkaar een mogelijke optie is één toilet te laten vervallen en daar de 2e deur te realiseren.

**Datum:** 17-12- [REDACTED]

[REDACTED]

Met [REDACTED] dag en datum BAH-geprek bepaald op dinsdag 22 december om 12:15 uur.

Je hebt gelijk

Bij bon-apetit gaat de planning niet goed. (zie mailwisseling met besluit dd 22-12)

Ik heb deze verkeerd weggezet in de planning en een 2<sup>e</sup> nazorg gepland vanaf 16 december (laatste inspectie)

Ik heb het bedrijf nu gepland na 16 juni, maar dat is niet conform de mailwisseling.

Een inspectie vandaag zou al als gevolg hebben dat het termijn wordt overschreden

[REDACTED] Heb je nog een goede suggestie in deze.

!! Zie ook mail wisseling in de map documenten!!

### **Aanpassing door te snel uitgevoerde nazorginspectie op 16-12-2015**

**Datum:** 28-04-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Naar aanleiding van de mail van [REDACTED]. (25-04-2016) blijkt de tweede nazorginspectie te laat ingepland.

Besluit van de tweede nazorginspectie staat hieronder weergegeven. De tekst is vanuit de mail van dd 22-12-2015 geknipt en geplakt. De reden dat de nazorginspectie in december te vroeg was uitgevoerd is dat er eigenlijk nav de inspectie in september een 2<sup>e</sup> nazorginspectie (nieuwe stijl)

uitgevoerd moest worden. De 2<sup>e</sup> nazorg inspectie zou plaats moeten vinden 6 maanden na de eerste nazorg. Dus in dat geval 6 maanden na 15 september 2016.

█ gaat in het kernteam notoire, besluiten wat te doen.

*Met Bon appetit gaan we het volgende doen:*

*We (█ en ik) hebben de memo termijnoverschrijdingen erbij gepakt en onder punt 3 staat dat bij een te vroeg uitgevoerde inspectie de maatregel (RvB) wel doorgaat. De eigenlijke inspectie (in dit geval de tweede marsroute inspectie) gaat uitgevoerd worden op het juiste tijdstip. --28-04-2016 met tweede marsroute inspectie bedoelde ik 2<sup>e</sup> nazorginspectie*

*Rekenend vanaf 15 september plannen we de 2<sup>e</sup> nazorginspectie na 15 maart in. Wil jij deze dan inregelen █*

### **1<sup>e</sup> nazorginspectie (door verandering van marsroute)**

**Datum:** 16-12-2015

**Gesproken met:** █.

**Inspecteurs:** █

**Beoordeling hygiëne:**

**RVB-nummer:** 281700889

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

**SW-nummer:** 281700890

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk schoon gemaakt worden en/of ontsmet

### **RvB Bedrijfsruimte:**

Zowel in de keuken als de buffetkeuken voor en het magazijn in de kelder meerdere muizen uitwerpselen aangetroffen. Hygiëne onvoldoende.

### **RVB Apparatuur:**

De deegmenger, welke naar de keuken was verplaatst was onder de mengkuip verontreinigd met meerdere muizen uitwerpselen en vuil. Op de betonnen werkbank in de buffetkeuken voor lagen tientallen muizen uitwerpselen onder een rekje met daarop glazen. Hygiëne apparatuur/uitrustingsstukken onvoldoende.

**RvB Aangevreten producten:** In de bedrijfskeuken achter lag een zak meel welke was aangevreten door muizen. Op en rondom de zakken lagen enkele muizen uitwerpselen. In de kelder (magazijn) lag nog een zak meel die was aangevreten.

**HACCP:** Thermometer en registratielijsten aanwezig. Werkt volgens de Hygiëncode voor de Horeca. Processtap terugkoelen werd niet geregistreerd. █ vertelde dat de processtappen wel worden gecontroleerd maar niet altijd worden geregistreerd. Gezien het feit dat er maatregelen zijn genomen voor onvoldoende hygiëne geen richtwaarde monsters genomen.

**Bouwkundige staat:** Voldoende. Begin volgend jaar plannen om de zaak te verbouwen. Dubbele deur toilet nog steeds niet gerealiseerd. Dit zal met de verbouwingen worden gerealiseerd.

**Temperaturen:** Voldoende.

**Plaagdieren:** bestrijder Hexapoda in dienst. Laatste bezoek was op 12-11-2015. Uit het rapport bleek dat er geen afwijkingen waren geconstateerd. Dit duidelijk met █ besproken.

**Bedrijf gaat terug naar het BAH gesprek. Dit via de planningsmail teruggekoppeld.**

---

**1<sup>e</sup> nazorginspectie**

**Datum:** 15-09-2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED]. telefonisch met de [REDACTED].

**RvB:** nvt

**Kort verslag**

Werkt volgens de horeca code. Registratielijsten aanwezig, alleen het onderdeel bereiding wordt niet ingevuld. Telefonisch heeft [REDACTED] uitgelegd dat deze processen wel gecontroleerd werden echter niet geregistreerd. Terug gekoeld wordt volgens zijn verhaal in ijswater en naar een uur worden de producten dan in de koeling /vriezer gezet. Geen maatregel hiervoor en ter verificatie 2 PM's genomen. Geen contra.

**Beoordeling hygiëne** : voldoende

**HACCP** : voldoende

**Bouwkundige staat** : voldoende

- opmerking het keukenraam of dicht houden of een geschikt hor voor zetten.

**Temperaturen** : voldoende

**Plagdieren** : voldoende (bestrijder Hexapoda)

- heeft last van muizen, heeft een ongediertebestrijder "Hexapoda", deze komt maandelijks.

Rapport aanwezig.

**Hygiëne:**

- Bedrijfsruimte: kelder. In de hoek, vloer bij de postmixmachine lagen enkele oude MK's.

in de keuken: onder het trapje lagen enkele MK's en zo ook in de open onderkast van het fornuis.

- Apparatuur: de magnetron mag wat vaker gereinigd worden, aangekoekte spetters.

Wat de hygiëne betreft deze als geringe overtreding aangezien en geen maatregel opgemaakt.

**Als de resultaten van het monsteronderzoek goed zijn, kan het bedrijf verder naar de 2<sup>e</sup> nazorg.**

RW monsters in orde, bedrijf gaat door naar volgende stap in NO route.

---

**Datum: 14-08-2015 16:45**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Openingsinspectie uitgevoerd na kortstondige sluiting van de bedrijfsruimte.

- De keuken en apparatuur waren schoon gemaakt.
- Op een paar onderdelen kon het beter en dit is direct verholpen.
- Maar het bleek dat er geen heet water uit de kraan kwam.
- De ketel gaf een storing aan.
- [REDACTED] ging het in orde maken. Bedrijf kan weer open.

Opmerking:

In het bargedeelte achter de koelkasten een enkele muizenuitwerpsel aangetroffen en veel buiksmeer bij de keukenkastjes. Mogelijk dat de muizen onder de keukenkasten zitten. De bevinding van de tweede deur open laten staan om later te beoordelen zoals is afgesproken.

#### **Uitreiken sluitingsbeschikking.**

**Datum vrijdag 14 augustus 2015 om 13.00 uur**

**Door** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Sluitingsbeschikking uitgereikt en toegelicht. Verteld dat bedrijfsruimten keuken, achter het buffet en de gang al het apparatuur (saladiere/pannen etc) en de bedrijfsruimte moet worden schoongemaakt. Saladiere moet vrij worden gemaakt van levensmiddelen.

Gesproken over: achter de counter. Postmix app moet leeg, koffiemachine leeg, potten koekjes spekjes etc.

In de hal stonden dozen groenten en fruit moet weggehaald worden.

In de keuken moeten alle levensmiddelen weg ook in de werkbankkoeling.

In de twee hoge koelkasten mogen de levensmiddelen blijven staan. De buitenzijde moet echter wel schoon zijn. Ook van deze koelkasten.

Enkele punten aangewezen en geadviseerd om zelf ook met een lampje de ruimte op schoon na te lopen alvorens een openingsinspectie aan te vragen.

Bedrijf was nu dicht voor klanten. Verwachting is dat er vanmiddag een openingsinspectie zal worden aangevraagd bij TL. Afgesproken dat er vandaag vanaf 16.00 uur een controle op de beschikking kan plaatsvinden.

#### **6<sup>e</sup> Inspectie**

**Datum 13 augustus 2015**

**Inspecteurs** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED] en [REDACTED], [REDACTED] Telefonisch gesproken met [REDACTED].

**BR-nummer: 281430442**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Bedrijf beoordeeld op de verplichtingen, gesteld in de beschikking tot voornemen tot sluiting. Betreft de bedrijfsruimten: keuken, buffetruimte, gang met opslag (champignons). Het toilet volgens afspraak niet meegenomen in de beoordeling. Beide vennoten waren niet aanwezig in het bedrijf en het controleformulier hebben we ook niet ontvangen.

Later wel telefonisch gesproken met [REDACTED] en hem de bevindingen uitgelegd, RvB aangezegd en gehoord voor het RvB. Bovenstaande doorgegeven aan [REDACTED] i.v.m. opmaken van sluitingsbeschikking.

[REDACTED] telefonisch contact gehad met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor vrijdag om 13.00 uur.

**Hygiëncode : In orde**

**Temperaturen: In orde**

**Bouwkunde : Niet beoordeeld**

**Ongedierte : Niet beoordeeld (bestrijder Hexapoda)**

**Hygiëne : BR**

- De hygiëne van de bedrijfsruimten is door ons onvoldoende bevonden. Ondermeer de vloeren, de wanden, leidingen en stopcontacten.
  - Ook de hygiëne van de artikelen waren onvoldoende. Ondermeer de saladiëre, pannen, bovenkant oven, postmix-app. en werktafels.
  - Kelder inmiddels voldoende opgeruimd en deegkneder daar niet meer aanwezig.
- 

**Uitreiking voornemen****Datum: 22 juli 2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag: Voornemen tot sluiting uitgereikt.**

Brief doorgenomen en getekend voor ontvangst.

Procedure was duidelijk voor [REDACTED]. [REDACTED] weet dat hij na 5 augustus een inspectie krijgt en wat de gevolgen zijn als het bedrijf niet voldoet aan de beschikking. [REDACTED] schoof de vermoedelijke schuld op het bordje van de inspecteur die het monster niet gekoeld zou bewaren. Heel duidelijke uitgelegd dat de inspecteur gehouden is aan strenge procedures. Ook aan [REDACTED] uitgelegd dat het niet de bedoeling is dat hij pas in actie komt als de inspecteur iets constateert. Uiteindelijk is hij verantwoordelijk. In het gesprek de nadruk gelegd op de afwijkende afspraak van de dubbele deur. Dat bij de controle na 5 augustus deze deur niet wordt meegenomen maar dat het wel opgelost moet zijn op 01-01-2016. Ook verteld dat de deur terugkomt in een eventuele nieuwe beschikking als dat ter sprake komt.

De zienswijze van u op het voornemen tot sluiting heeft u op de volgende wijze kenbaar gemaakt: "Ik zit nu al 25 jaar in het vak. Ik heb nog twee andere bedrijven en ik heb nog nooit een afwijking in mijn bolognaisaus gehad. Het kan verkeerd zijn gegaan omdat de temperatuur buiten te hoog was en de inspecteur het monster te lang niet gekoeld heeft bewaard. Het ligt niet aan mij. "

---

**BAH gesprek****Datum: 17 juli 2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****Kort verslag:**

**Let op! Op 12 mei 2015 is een RvB opgemaakt waarin onder andere het niet hebben van een dubbele deur in het toilet ten laste is gelegd. Tijdens de navolgende inspectie op 03-06-2015 is voor deze onopgeloste bevinding een afwijkende lijn van de procedure gevolgd. Er is niet opnieuw overgegaan tot het opmaken van een RvB maar er is tijdens deze inspectie een afspraak gemaakt met de [REDACTED] dat deze bevinding pas op 01-01-2016 opgelost hoeft te worden. In overleg met [REDACTED] en [REDACTED] is tijdens het BAH gesprek besloten dat de dubbele deur met een afwijkende afspraak in de beschikking, *voornemen tot sluiting*, wordt opgenomen, die uitgereikt wordt op 22 juli 2015. Zou dit niet gebeuren dan zouden er op de controle van deze beschikking problemen ontstaan omdat de dubbele deur dan nog niet is opgelost. Deze bevinding zal dus in het nazorgtraject, wellicht in de 2<sup>e</sup> of 3<sup>e</sup> nazorg terug moeten komen. Tijdens de uitreiking van de beschikking, *voornemen tot sluiting*, zal dit punt nadrukkelijk besproken worden met de vennoot of de gemachtigde van het bedrijf.**

Telefonisch de procedure besproken en inhoudelijk het RvB.

- Procedure is in orde. Bedrijf krijgt een uitreiking tot voornemen.
  - Punten in het RvB worden 20 juli '15 aangepast door [REDACTED]
  - Ondernemer is telefonisch op de hoogte gebracht voor de uitreiking welke plaatsvindt op woensdag 22 juli 2015 om 16:00 uur. (gesproken met [REDACTED] [REDACTED])
  - Uitnodigingsbrief is gemaakt en gemaild naar TA maatregelen met verzoek tot verzenden.
  - [REDACTED] en [REDACTED] zijn bij de uitreiking aanwezig.
-

**1<sup>e</sup> Nazorg****Datum: 07-07-2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 480002619****SW-nummer:****Kort verslag:****Hygiënecode : In orde**

- Hygiënecode, thermometer en registraties aanwezig. Geen registratie van het terugkoelproces. Weet dit wel voldoende te beschrijven, geen codering van de producten. Volgens [REDACTED] worden de producten niet langer dan 3 dagen in de koeling bewaard, geen feiten van tekortkomingen.

**Temperaturen: In orde****Bouwkunde : In orde, bevinding van het toilet open laten staan.**

- in orde bevinding van toilet open laten staan. Bij de vorige inspectie de tijd tot 1-1-2016 gegeven.

**Ongedierte : In orde****Hygiëne : In orde**

- De deegmenger staat in de kelderruimte en wordt daar gebruikt voor het maken van het pizzadeeg. de kelderruimte voldoet niet als bereidplaats. Besproken de deegmenger naar de keuken te verplaatsen.

Als monster voldoet kan het bedrijf door naar de tweede nazorg.  
Procesmonster genomen van bolognesesaus

**Uitslag procesmonster maandag 13 juli 2015 Afwijkend algemeen kiemgetal 17.000.000 er is al eerder gewaarschuwd RVB opgemaakt en verhoor afgenomen.**

**5<sup>e</sup> Inspectie****Datum: 3-6-2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED] via de telefoon.**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Bedrijf had heel veel gedaan in de schoonmaak. Men had een thermometer en registratie. Registraties van het terugkoelproces ontbraken, via de telefoon legde [REDACTED] uit hoe men te werk ging met het terugkoelen, de uitleg was goed en duidelijk, geen verkeerde temperaturen aangetroffen. Men had een BR voor geen dubbele deur wc, men is daar mee bezig met de huisbaas, men wil ergens anders de wc hebben, afgesproken dat men voor 1 januari 2016 de wc-kwestie moet hebben opgelost. BR op laten staan. Men mag zelf niet zomaar verbouwen in het bedrijf, dat moet in overleg met de huisbaas. Dat kan even duren.

**Hygiënecode : In orde****Temperaturen: In orde****Bouwkunde : Opmerking, zie verslag****Ongedierte : In orde****Hygiëne : In orde**

# nieuwe koelkasten in de keuken.

# Plafond stond in de planning voor onderhoud, men had al het een en ander voorbereid zodat het plafond geschilderd kon worden.

# Geen monster aanwezig.

Bedrijf kan verder in de marsroute.

**Gesprek teamleider**



**Datum:**dinsdag 19 mei 2015 om 10.00 uur

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Ondernemers blijken nog een zaak in Nijkerk (3861BM21, sinds 2011 niet meer bezocht) te hebben en zitten al 17 jaar in het vak. [REDACTED] geïnformeerd, team 8)

[REDACTED] vindt het eigenlijk maar gek dat hij al 4 rvb heeft ontvangen. Muizen in Amsterdam zijn gewoon. Uitleg gegeven over de procedure en de ontvangen rvb's. Ook bezwaarfase benoemd. Verder ingegaan op maatregelen die hij moet treffen om muizen te weren en bestrijden. Terugkoelproces nagevraagd. Producten gaan na 4 uur in de hal te hebben gestaan zonder meting in de koeling. Gemaakte afspraken:

- [REDACTED] gaat naast de schoonmaak iedere avond nu ook 's morgens het bedrijf alvorens levensmiddelen te gaan hanteren schoonmaken.

- [REDACTED] gaat de schoonmaakwerkzaamheden die door het personeel worden uitgevoerd zelf dagelijks controleren.

[REDACTED] gaat de gaten en kieren in overleg met de ongediertebestrijder, die 2 wekelijks komt dichten om muizen te weren.

[REDACTED] gaat een gesloten container erbij aanschaffen teneinde het losse afval wat nu op de binnenplaats wordt bewaard goed te kunnen opruimen.

[REDACTED] houdt ramen en deuren gesloten of plaatst horens teneinde ongedierte uit het bedrijf te weren.

[REDACTED] gaat kennisnemen van de Hygiëncode van de horeca en de kritische processen zoals beschreven in de code in uw bedrijf controleren en registreren.

[REDACTED] gaat toilet opnieuw bekijken wat er moet gebeuren om aan de eisen te voldoen.

Na dinsdag 2 juni 2015 volgende inspectie.

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

Datum: dinsdag 12 mei 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED] en [REDACTED].

BR-nummer: 281770658

#### **Kort verslag:**

Ondanks de investeringen in nieuwe koelapparatuur en een complete afzuiginstallatie is het bedrijf op belangrijke onderdelen als onvoldoende aan te merken. Op de kleine binnenplaats (open lucht), wordt afval in losse zakken en in een container opgeslagen. Het afval wordt 2x per week afgevoerd, dit is gezien de hoeveelheid onvoldoende. Ongedierte wordt op deze wijze gelokt!! De [REDACTED] gaf aan dat grote attributen vanaf de binnenplaats verwijderd zullen worden zodat er plaats is voor een extra container. Bovendien is men van plan om hier eveneens een toilet te creëren, hierover heeft men echter nog geen overeenstemming met de huurbaas en gemeente. Geen artikel ten laste gelegd.

#### **Hygiëncode : BR**

- onvoldoende inhoudelijke kennis van de betr. hygiëncode;
- geen controle op ontvangst van bederfelijke levensmiddelen;
- slecht 2 van de 5 aanwezige koelunits worden op temperatuur gecontroleerd
- geen controle bij (voor) bereiding levensmiddelen;
- geen datum aanduiding eigen fabrikaat producten (productie/houdbaarheid)

#### **Temperaturen: In orde**

#### **Bouwkunde : BR**

- geen gesloten voorportaal voor het toilet.

#### **Ongedierte : Geringe overtreding**

- een prof. ongediertebestrijder was ingeschakeld, een logboek was aanwezig en de ongedierte bestrijder was onlangs nog geweest voor inspectie;
- constructie en ontwerp: een enkel gat in het plafond bij een doorvoer.
- de deur naar de binnenplaats en het keukenraam staan permanent open.

**Hygiëne : BR**

- hygiëne bedrijfsruimten onvoldoende (vuil en verspreid liggende muizen uitwerpselen op vloeren en uitrusting);
- hygiëne materialen, machines, uitrusting, onvoldoende.

**Foto's: enkele.**

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?  
de Hygiëncode voor de Horeca
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?  
Vennoten werken actief mee
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?  
mondeling
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?  
Onderlinge communicatie en verdeling van taken.
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?  
Door vennoten, met name de [REDACTED].

Zowel het infoblad 'Notoire overtreders' als 'het plan van aanpak', zijn aan [REDACTED] uitgereikt.

>>>>>Uitnodiging voor een inhoudelijk gesprek aan de dienst  
de gegevens van vennoot de [REDACTED].  
Hij is degene die aldus [REDACTED], voor het gesprek zal verschijnen en waarmee je een afspraak kunt maken. Zijn mob. [REDACTED].

**Historie****3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer: 283160438 (09-04-2015).**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- 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
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 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
- voorverpakte 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

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281410377 (05-02-2015)**

- 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
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- 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

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281330408 (07-10-2014)**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet