

# Reactie Grand Café de Foyer

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

Ik ben het eens met de constatering die door de inspecteurs van de NVWA.

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

De situatie omtrent voedselveiligheid en hygiëne is voldoende/goed te noemen.

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

Wij hebben bureau de Wit ingeschakeld om extra controles uit te voeren, bovendien zijn er 3 personen naar een HACCP training geweest. Er zijn afspraken gemaakt met iedereen die in onze keuken werkt en ook met de leidinggevende van de bediening over de verantwoordelijkheid van het invullen van de HACCP lijsten. De chef-kok is vervangen.

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

Voor de eerste controle was er helemaal geen registratie van de processen in de keuken en werden er ook geen temperatuurlijsten ingevuld. Er werd ook niet gestickerd. De controle van de keuringsdienst was altijd minimaal. Ik ben blij dat alles qua hygiëne en registratie nu goed op orde is!

# JOURNAAL

## Verscherpt toezicht (notoire overtreders)

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):	Grand Café De Foyer
Inschrijfnummer Kvk en naam:	37131458 [REDACTED]
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Inspectielocatie Adres:	Dorpsplein 21 1759 GM Callantsoog
Correspondentie adres:	[REDACTED]
@-mail:	
Telefoonnummer:	0224-582879
Tijdvak:	10-jun-2015 tot op heden.
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken, keldermagazijn en inloopkoelcel.
Veiligheid:	
Dossiereigenaar:	Overgenomen 9 maart 2016 van [REDACTED]

**Dossiereigenaar** : [REDACTED]  
**Laatste aanpassing** : 14 juni 2016 => [REDACTED]

### 2de 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:**

---

**1de Nazorg****Datum:** 14 JUNI 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED])**BR-nummer:** Nvt**SW-nummer:** Nvt**Kort verslag:**

Hygiëne: alleen onder de werkbanken wat oud vuil.

Bouwkunde: Geen opmerkingen

Ongedierte: Geen opmerkingen

Temperatuur: 1 deel van een kwb te warm. (gering)

Code HACCP: Geen opmerkingen. Alleen geen. Datum ontdooien op producten.

Monsters:

79277975 Penne. Richtwaardemonster micro. In orde

79277983 geslagen room. Richtwaardemonster micro. In orde

79277991 slagroom. Richtwaardemonster micro. In orde

Bedrijf kan naar de tweede nazorg.

---

**2de marsroute inspectie****Datum:** 13-04-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED])**BR-nummer:** geen maatregel**SW-nummer:** geen maatregel**Kort verslag:**

Geringe hoeveelheid vet op de vloer onder de frituur. Vers vet. Tevens was de ruimte achter een lade van een koelwerkbank in een hoek bezet met donker vuil. Afgehandeld als geringe overtreding. Rest van de inspectiepunten was voldoende. [REDACTED] gaf te kennen dat bureau de Wit vorige week monsters van o.a. penne pasta had meegenomen. Monsteruitslagen waren nog niet bekend. HACCP werd voldoende toegepast, geen afwijkende feiten. Monsters van penne pasta en van makreelsoep meegenomen voor richtwaarde onderzoek.

Aanvulling [REDACTED]

Op 19 april 2016 heeft [REDACTED] gebeld voor de uitslag richtwaarden, geen afwijkingen.

(Niet geïnformeerd door [REDACTED])

---

**Voornemen tot sluiting****Datum: vrijdag 25 maart 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]**Kort verslag:**

Gesproken over plastic bakken waarin de spareribs worden bewaard. Mogelijk zijn beschadigd of onvoldoende schoon geweest. Tevens gesproken over het pakken van spareribs met handen waardoor na-besmetting is ontstaan. [REDACTED] gaat contact opnemen met bureau De Wit om zelfbereide producten te onderzoeken en advies te vragen.

Voornemens beschikking uitgelegd. Volgende inspectie over 14 dagen. (na 8 april 2016)

---

**BAH gesprek****Datum: dinsdag 22 maart 2016****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Procedure is goed doorlopen. Voornemensbeschikking wordt opgesteld. Rvb is tegengehouden. Journaal wordt aangepast met rvb nr 480003274

---

**1ste Nazorg****Datum:** 10-03-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Monsternummers:** 79896942 (spareribs) en 79896969 (stoofperen)**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Hygiëne: io

Bouwkunde: io

Ongedierte: io

Temperatuur: io

Code HACCP:

Op de vloer in de keuken 3 bakken met friet aan het terugkoelen. [REDACTED] verteld dat hij de bakken niet op de vloer moet zetten ivm mogelijke besmetting.

Diverse etenswaren lagen onafgedekt.

Niet op alle bakken met levensmiddelen stonden datums.

[REDACTED] kon geen lijsten tonen waarin het terugkoelen inzichtelijk werd. Hij kon wel de goede antwoorden geven op de vragen. [REDACTED] zei zelf net twee weken op vakantie te zijn geweest en zeker te weten dat het terugkoelen/regenereren/verhitten ergens opgeschreven moest zijn, maar dat hij het niet kon vinden.

[REDACTED] was niet aanwezig omdat [REDACTED] was.

Monsters genomen om proces te toetsen.

Monster spareribs afwijkend waarde 4300 (entro)

RvB nr. 480003274 opgemaakt.

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum:** 5 januari 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

1e marsroute inspectie zonder maatregel.

Gesproken met [REDACTED].

Hygienecode:

**Terugkoelen**

Dit ging nu goed. Er werd gebruik gemaakt van terugkoellijsten, welke regelmatig werden ingevuld. Producten worden op ijswater gekoeld en/of geportioneerd zodat er kleinere hoeveelheden ontstaan.

( ) verklaarde tevens voor een open deur middels tocht terug te koelen. Hierover een opmerking gemaakt, te meer omdat er geen hor aanwezig was. ) verklaarde een hor te zullen gaan aanschaffen.

**Bewaren**

Het opslaan gaat mogelijk nog niet goed, echter dit is alleen op verklaring. De temperaturen van opgeslagen producten waren binnen de norm.

Ontdooide producten werden niet met een datum 'uit vriezer' gestickerd. Bovendien verklaarde ( ) dat zij (bijv. Paling) producten uit de vriezer zo lang bewaarde als het aantal dagen tussen invriesdatum en THT. Dus als dat 10 dagen was, dan redeneerde zij dat ze het na ontdooien dus nog 10 dagen kon bewaren.

Overige producten, zoals zelf voorgebakken frites en hazenpeper, werden maximaal 5 dagen bewaard.

Over deze punten uitleg gegeven dat men de hygienecode van voor tot achter door moet nemen en volgens die manier moet werken.

Bovendien een tweetal gevacumeerde wildzwijn achterbuiten aangetroffen in de koelcel. Deze waren gevacumeerd met een starterscultuur en moeten 4 maanden liggen (volgens de slager die dit op locatie heeft gedaan) om daarna 3 weken te drogen. Hierover uitleg gegeven dat dit niet in de hygienecode staat en er dus onderzoek naar moet worden gedaan om het te kunnen uitvoeren.

( ) verklaarde dit te zullen gaan doen.

RW monsters meegenomen.

[11 januari 2016] Beide RW monsters vertoonden geen afwijkingen. ( ) hiervan om 12:05 uur telefonisch op de hoogte gesteld. Dit tevens verwerkt in ISI.

**Gesprek ondernemer**

**Datum: donderdag 10 december 2015 om 11.00 uur.**

**Deelnemers NVWA:** ( )

**Gesproken met:** ( )

**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over het traject en inspecties besproken. ( ) heeft nu formulieren en controleert de ingevulde temperaturen. Gesproken over mogelijkheid tot adviesbureau en monsteronderzoek. Dit overweegt zij. Tevens zullen er desinfectiedoekjes voor de thermometer worden aangeschaft. Bewaartermijn hanteert ze 2 dagen en codeert volgens eigen zeggen alle zelfbereide producten en eventuele producten die ontdooit zijn.

**Mail d.d. 4 december 2015 ( )**

SPD-er dossier eigenaren

Volgens mijn gegevens is de status van de RvB op onderstaande locaties, bij TBM, dusdanig dat er een TL gesprek kan plaats vinden.

7-12-2015 ( ) mevrouw ( ) telefonisch uitgenodigd voor gesprek 10 december 2015 om 11.00uur. Uitnodigingsbrief verzonden.

**Historie**

**Datum: 29 oktober 2015**

**3<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281410500**

**- 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.**

**Inspecteurs:** ( )

Kort verslag:

Beoordeling:

Hygiëne bedrijfsruimten: voldoende.

Hygiëne app/art/uitr: nb.

Bouwkundig staat: nb.

Temperaturen: voldoende koelingen keuken.

Producten in inloopkoelcel (kelder) te hoog. Gevogeltepaté, 3 blikken: 26,6 gr.C; 30,6 gr.C; 23,4 gr.C. 10:30. Paté gaart men 's nachts in oven (op 72 gr.C) 10:30 uit over gehaald. Na 1,5 uur afkoelen in keuken in koelcel gezet. De 3 blikken staan tegen elkaar aan. In inloopkoelcel: verdampers deels ingevroren, grote ijsklomp zichtbaar.

Tevens tomaten tapenade gemeten: 6,6 gr.C. en beenham (vandaag geleverd) 7,1 gr.C. en makreel in zuur 7,2 gr. C. (eigen gebruik sticker 18/9).

Koelcel koelt net aan 7 graden C.

In keuken paté in koeling werkbank: 15,8 gr.C. Zelfde partij. Tevens stukken sukade aangetroffen die ook in de oven zijn gegaard samen met de paté. Gemeten temperatuur: 19,5 gr.C; en 18,7 gr.C.

Ongedierte: nb.

HACCP: HI n.a.v. RvB RW monster. Nu aantoonbaar onvoldoende controle terugkoelen. Zie boven bij temperaturen.

Men koelt de verhitte producten o.a. soepen deels terug in de keuken, na voelen (handwarm) gaat de soep in de inloopkoelcel beneden met de deksel half erop. 's avonds voor sluit gaat de deksel er geheel op en meet de kok de temperatuur. Steekthermmeter aanwezig tevens infrarood thermometer aanwezig. Kok meet dan volgens zeggen 3-5 graden. Op reg. lijst stond o.a. vissoep: 6,8 en tomatensoep 6,3 graden vermeld.

Terugkoelen erwtensoep die men aan het bereiden was besproken.

RvB regel 4.1.

Tabakswet: voldoet, geen rookruimte aanwezig. Buiten roken.

Tevens project monitoring allergenen uitgevoerd.

**Datum: 11 augustus 2015:**

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 480002675 RW monster**

- de exploitant van dit levensmiddelenbedrijf de in de betreffende hygiëncode vastgestelde veiligheidsprocedures niet op zo'n manier toepaste dat daardoor de veiligheid gewaarborgd was van de eet- of drinkwaren die in het levensmiddelenbedrijf werden geproduceerd, verwerkt en/of behandeld.

**Inspecteur:** [REDACTED].

Her-inspectie te retribueren.

Gesproken met [REDACTED].

Werken met de hygiëncode voor de horeca, registratielijsten gezien.

Plafond ligt er gedeeltelijk uit in de keuken, zijn er mee bezig.

Rubbers koelwerkbanken gescheurd en iets vervuild, er zijn nieuwe besteld en kunnen elk moment binnen komen.

Voegen vloer uitgesleten, worden na het seizoen opgepakt.

De roosters van de afzuigkap waren weer iets vervuild

Deur stond op een kier, geopperd een hor aan te schaffen.

Hygiëne en bouwkundig: geringe overtreding.

Temperaturen voldoende.  
Ongedierte: geen.

Richtwaarde genomen van de uiensoep, 7,5 gr.C.  
Deze bleek te lang uit de koeling te zijn geweest.  
Dit monster is weggegooid.

Daarna een monster genomen van penne met champignonsaus.  
Penne werd gekookt en afgekoeld.  
Champignonssaus gekookt afgekoeld en door de penne geroerd.  
Zondag gemaakt, saladiare 6,5 Gr.C.

---

**Datum: 10 juni 2015**

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 480002548**

**RW monster**

-de exploitant van dit levensmiddelenbedrijf de in de betreffende hygiëncode vastgestelde veiligheidsprocedures niet op zo'n manier toepaste dat daardoor de veiligheid gewaarborgd was van de eet- of drinkwaren die in het levensmiddelenbedrijf werden geproduceerd, verwerkt en/of behandeld.

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Inspectiebevindingen.

HI code.

Gesproken met [REDACTED].

Weekformulieren niet consequent ingevuld.

Laatste registraties zijn van week 17.

Bij het interview geeft [REDACTED] niet de exacte antwoorden, bij de ontvangst zegt ze vragend 4 graden?

Afspraken gemaakt om de hygiëncode te gaan doorlezen.  
Wekelijks te gaan controleren, elke week een product.

Nu ter controle een richtwaarde meegenomen.  
Aspergesoep, gemaakt en 2/6 ingevroren en 8/6 ontdooid.  
Opmerking: Datum van ontdooien gaan noteren.