

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):	Shoarma Deluxe
Inschrijfnummer Kvk en naam:	53387163 V.O.F. Shoarma Deluxe
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	██████████) en ██████████
Adres:	Hinthamerstraat 87A 5211 MG s;-Hertogenbosch
Inspectielocatie	
@-mail	██████████
Telefoonnummer:	073-6897948, ██████████
Tijdvak:	5-8-2015 tot heden
Bedrijfsbeheerder	██████████
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Grillroom, keuken en binnenplaats met dv
Veiligheid:	

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:**

18 juli 2016: [REDACTED]

Monster kipshoarma voldoet prima aan de wettelijke eisen.

[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] telefonisch op de hoogte gesteld, 18 juli 2016.

Bedrijf kan door naar 1^e Nazorg.

2^{de} marsroute inspectie**Datum:** 14 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** ---**SW-nummer:** ---**Kort verslag:**

Hygiëne:

- een enkele kleine muizen uitwerpsel onder de koelkasten/diepvrieskast magazijn
- een enkele kleine muizen uitwerpsel bij de counter.
- verdampers van groenten koelcel wat stof/schimmel.

Verder goed schoon bedrijf.

Plagdieren:

- zijn over gegaan op andere plagdierbestrijder, was reeds twee maal geweest en waren daar wel tevreden over. Map was nog in de maak, onder meer het plattengrond moest nog gemaakt worden, dus niet in kunnen zien. Wist ook de naam niet van de plagdierbestrijder.
 - kennelijk dus nog één of twee kleine muisjes in het bedrijf.
 - veel spleten en gaten gezien die waren dicht gemaakt met staalspons.
-

- Gaten in meterkast ook flink dicht gestopt. Stonk er nog wel naar muizen. Advies gegeven een odeur in te hangen, zodat muizen dit niet herkennen als veilige omgeving.

Bouwkundig:

- 2x raamhorren geplaatst en 1x deurschuifhor.
- verder geen opmerkingen.

Temperatuur:

- geen opmerkingen.

HACCP:

- kennis van temperatuurgrenzen. In principe bereiding kort op de verkoop. Werken via de 2 bain-marie's en eventueel via de salamander.
- temperaturen worden geregistreerd in ringbandboekje.

Eén monster kipshoarma genomen. Indien in orde, naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 24 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Uitgereikt kopie RvB, het voornemensbeschikking en folder plaagdieren samen aan te pakken.

Uitleg werkwijze NVWA: ook buiten openingstijden kan NVWA controles uitvoeren. Tekortkoming NVWA = overtreding. Weigeren binnen te laten = misdrijf

Verzoeken om over 10 minuten terug te komen, doen wij niet. Wij gaan meteen controleren.

Afspraak gesprek ondernemer: *U uw bedrijf 's-morgens en 's-avonds schoon gaat maken, zodat de vuil en uitwerpselen van de muizen ook voor aanvang van de werkzaamheden verwijderd zijn.*

Nu was de dönerspies al op de (uitstaande) grill en de frites al in de voorraadbak. Voor de NVWA zijn dan de werkzaamheden begonnen. Daarna nog de uitwerpselen opzuigen is te laat. Advies: eerst uitwerpselen opzuigen en daarna de dönerspies in de grill plaatsen en frites in de voorraadbak etc doen.

Uitleg gegeven dat ook de ruimte waar koelkasten/ diepvriezers staan schoon moeten zijn. Eis in de wet, ook al vindt hij dat niet nodig.

Uitleg voornemensbeschikking. Gehele traject Verscherpt toezicht. Na een volgende inspectie zonder RvB, volgen nog 2 nazorginspecties. Hij mag binnen 5 werkdagen een zienswijze op de voornemensbeschikking geven.

Kopie RvB: Origineel volgt met ook de mogelijkheid om een zienswijze te geven.

De derde ongediertebestrijder is inmiddels ingehuurd. Deze wil ook met de buurt het ongedierte probleem aanpakken.

[REDACTED] verwacht nu de deur tot 16:00 op slot te houden. Al gaf hij aan daardoor wel enkele klanten te gaan missen.

BaH gesprek

Datum: 21 juni 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure: Conform oude procedure (tot 1 oktober 2015) heeft gesprek ondernemer plaatsgevonden op 10 september 2015. Op dat moment had de ondernemer nog maar de eerste twee RvB's ontvangen. Vanaf oktober 2015 dient hij alle 3 de RvB's te hebben ontvangen voordat het gesprek ondernemer plaatsvindt.

Overgang naar nieuwe Marsroute: OK
Termijnen: OK
RvB: voldoende bewezen
Uitreiking a.s. vrijdag 24 juni 2016

2^e Nazorg**Datum:** 15-6-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 280842077**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Bij binnenkomst en nadat wij ons bij [REDACTED] gemeld hadden, sommeerde [REDACTED] ons om naar buiten te gaan en daar te wachten aangezien hij nog bezig was. Er hing al een donerspies voor de grill en er lag al friet op de voorraadbak. Onze legitimatie laten zien en duidelijk gemaakt dat we onze inspectie nu uit wilde gaan voeren. Hier ging [REDACTED] dan toch mee akkoord. In het verkoop gedeelte voor in de zaak lagen op meerdere plaatsen keutels, zelfs in het looppad achter de counter. Op schappen, onder schappen op plastic zakken eveneens muizenkeutels. Zelfs op het dienblad waar het elektrische shoarma mes ligt, liggen 3 keutels. Achter in het bedrijf zit nog een keukentje waar op een snijplank enkele keutels lagen en in de deegkneder lagen enkele keutels. Op de vloer achter de jerrycans lagen muizenkeutels.

Over de ongediertewering staat in het handboek beschreven dan in de meterkast een doorvoer dichtgemaakt moet worden. Deze opmerking komt zeker 5 maal voor. Je kunt zien dat er een ijzeren pannenspons in heeft gezeten, maar deze hangt er nu half uit.

Bedrijf gaat voor BAH-gesprek en gaat dus niet uit verscherpt toezicht.

1^e Nazorg**Datum:** 9-12-2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

*hyg: in orde, een enkel muizenkeuteltje gevonden bij achterdeur op tray met bier
bouw in orde*

temp: in orde behalve gehaktbal in bm nog niet op temperatuur (water temperatuur slechts 65 graden, hierop gewezen deze hoger te zetten) opm hierover gemaakt

ong: letten op advies van bestrijder en dit ook opvolgen, laatste bezoek was 28-11 (geen opname lokaas) ook sluit achterdeur niet goed, hierover opmerking gemaakt

haccp: heeft een opschrijfboekje met daarin de ontvangst en de opslag en warmhouden en vet gewezen op het proces bereiden en terugkoelen van vlees borgen, (hier geen overtreding in geconstateerd) (gering)

geen rw monster voorhanden (weinig eigen bereiding)

[REDACTED] was wel erg geïrriteerd over de hoogte van de boetes en is hier diverse malen op teruggekomen, hier naar geluisterd maar niet veel reactie gegeven

[REDACTED] heeft bouw wel veel zaken aangepakt, waarvan hij de kosten vlgs mij ook bij de geldbedragen heeft opgeteld

bedrijf kan naar 2e nazorg

6-10-2015 Rw monster onderzoek is afgesloten: geen bevindingen
Bedrijf kan naar 1^e nazorg

Validatie-inspectie (5^e Inspectie, Module C)**Datum:** 30-9-2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

hyg: aanzienlijk verbeterd, er liggen nog enkele uitwerpselen van muizen, met name onder de bakwand, waar ook nog beter geïnspecteerd dient te worden
 er lag ook een dood muisje onder de bakwand, met name bij bakwand hangt ook reuk van muizen, erop gewezen deze bakwand in zijn geheel van wand te halen en grondig te poetsen en controleren op muizenest

bouw: oke, buitenplaats is betegeld en niet meer zo rommelig,
 er staat dv kist op buitenplaats met daarin frietjes, ook nieuwe trap gemaakt op buitenplaats, echter erop gewezen dat aan zijkant nog spleet zit waar muisjes evt door naar binnen kunnen

ongediertebestrijder: oke, buitendeur staat niet open

komt iedere twee weken en geeft dezelfde zaken aan

haccp/code: wederom geringe overtreding ikv ontbreken registraties, wel hierop gewezen ikv opschaling naar overtreding tgv niet opvolgen aanwijzingen bevoegd gezag

ikv ontvangst goederen aangegeven goed te controleren of er geen muizen bij ontvangst meekomen

er lagen nl enkele muizen uitwerpselen in de doos van de ijsbergsla, verder geen vraat gezien

2 kapotte aangevreten pizzabags voor vervoer lagen bij achterdeur, erop gewezen deze weg te doen volgende keer op letten

ikv goede vooruitgang rw monster 79067229 donervlees genomen

uitslag nog toevoegen wanneer deze bekend is

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Gesprek ondernemer**Datum:** 10-9-15**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

SPD-er:

Vorbereidingstijd: 30 min

Begintijd gesprek: 12.00 uur Eindtijd gesprek 13.00 uur = 4 kwartieren

Nawerktijd: 30 min

Inspecteur:

Vorbereidingstijd: 30 minuten

Begintijd inspectie 12.00 uur Eindtijd gesprek 13.00 uur = 4 kwartieren

Nawerktijd: 30 min

Dit gesprek had tot doel:

- Het bespreken van het maatregeltraject waarin uw bedrijf zich bevindt.
- Het bespreken van de boetes die opgeemaakt zijn in het verleden.
- Het maken van afspraken.

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Notoire Overtreders (HWHM) en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Boete rapporten en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen via bestuursdwang.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

-
- *U uw bedrijf 's-morgens en 's-avonds schoon gaat maken, zodat de vuil en uitwerpselen van de muizen ook voor aanvang van de werkzaamheden verwijderd zijn.*
 - *U bouwkundige aanpassingen laat uitvoeren.*
 - *U laat de binnenplaats (buiten) bestraten en een hordeur plaatsen.*
 - *U ook een schoonmaakbedrijf, eenmalig schoonmaakwerkzaamheden laat uitvoeren.*
 - *Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiënecode voor de horeca), zal er worden gemeten en geregistreerd en wordt het bedrijf schoongehouden (bedrijfsruimte).*

Na 25 september 2015 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf om te beoordelen of uw bedrijf voldoet aan de wettelijke voorschriften.
Dit conform de afspraken die tijdens het gesprek op dinsdag 10 september 2015 met u zijn gemaakt.

Validatie-inspectie kan ingepland worden na 25 september 2015.

Verificatie-inspectie (4^e Inspectie, Module A)

Datum: 8-9-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280161089

Allard: Boetezaaknummer: 201504748, beboet is vuile bedrijfsruimten

SW-nummer: 280161090

Kort verslag:

folder notoire overtreder uitgereikt en uitleg gegeven over traject

Hyg RvB Muizenuitwerpselen in grillroom en keuken

bouwk: in orde

temp: in orde

ongedierte; WS heeft ongediertebestrijder Claassen uit Veldhoven in dienst

is 's morgens nog op inspectie geweest,

in rapport ontbreekt plattegrond, ook gewezen op het uitvoeren van adviezen ongediertebestrijder. heeft horren voor ramen gemaakt en is bezig met een klusjesman op moment van inspectie.

Echter nogmaals duidelijk aangegeven dat alleen ongediertebestrijder in de hand nemen onvoldoende is en dat ondernemer zal moeten ervoor zorgen dat er geen uitwerpselen van ongedierte in het bedrijf worden aangetroffen

ook gewezen op het dicht houden van achterdeur die weer openstond WS

([REDACTED] liet gekochte rolhordeur zien die geplaatst gaat worden)

haccp/code: heeft 2 dig thermometers en hyg code voor de horeca. geen registratie gezien voor de diverse processen

ikv risico geen feiten geconstateerd echter wel gewezen op juiste borging (geringe overtreding)

bedrijf TL gesprek op 10-9-2015 om 12.00U

Plan van aanpak uitgereikt en uitleg gegeven

ikv tabakswet jeugdige (had geen legitimatiebewijs bij zich) bij tabaksautomaat met coin voor sigaretten

ivm onduidelijkheid over wel of niet vragen naar leeftijd door personeelslid en het niet verstrekken door personeelslid van de coin (jeugdige had deze zelf al bij zich) besloten hierover mondelinge ws te maken te maken (info naar team leeftijdsgrenzen) (inspecteurs zagen jeugdige op moment dat hij bij automaat stond en hebben van gesprekken over wel/ niet legitimeren niets gehoord)

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiënecode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? Recente Hygienecode voor de Horeca
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies? Heeft 1 personeelslid die mondeling wordt bijgesproken
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis? nee
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil? Regelmatig bijpraten
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd? controles door vennoot echter registratie nog niet aanwezig, hierop dringend gewezen

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 5-8-2015

BR 280572021 (■■■■■) boetezaaknummer: beboet is vuile bedrijfsruimten)

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

2^e BR maatregelnummer: 17-6-2015

BR 280391294 (■■■■■) boetezaaknummer: 201503362, beboet is vuile bedrijfsruimten)

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

1^e BR maatregelnummer: 22-4-2015

BR 280742939 (■■■■■) boetezaaknummer: 201502290, beboet zijn HACCP en vuile uitrustingsstukken. Vuile bedrijfsruimte dus niet)

-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

-artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

SW280742940

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