

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):	DE WAARDIN
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54124506
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Hoofdstraat 35 4484CB Kortgene
@-mail	dewaardin@gmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 13 augustus 2016 tot
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant met keuken
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2e Nazorg

Datum: dinsdag 27 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende, met opmerking over ingedroogd vleesnat op bodem van koelwerkbank.

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: opm. rioolvliegjes op achtergelegen koelcelportaal met vetput

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende (werkt met oude horecacode)

Bedrijf kan terug naar regulier

1e Nazorg

Datum: 23 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

HACCP: thermometer aanwezig, registratie tm 25-11, HC Horeca aanwezig (oudere versie)

Temp: io

Hyg: io

Ongedierte: gs

Bouwkundig: opm over bladderende muur naast werkbank, beter om schaalpjes er niet direct naast te zetten of om te draaien. ■■■ gaat er volgend jaar iets overheen maken.

OPM: in januari 2017 gaat De Waardin dicht tot medio februari ivm winterseizoen.

procesmonster (89130875) genomen van hazenpeper uit de vrieskist, indien in orde gaat De Waardin naar de 2e nazorg.

27-12-2016: wegens de kerstdagen is het monster niet ingezet, omdat het te lang in de koeling heeft gelegen. Bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

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^{de} marsroute inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:
Inspecteurs/ TBM:
Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 22 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Relevante bedrijfsinformatie:

- E-mail (i.v.m. retributie): dewaardin@gmail.com

HACCP: OPM

- Hygiëencode: Aanwezig.
- Thermometer: Goedwerkende digitale steekthermometer aanwezig.
- Registratie: In orde.
- Codering: Voldoende.
- Terugkoelen: In orde. Voldoende kennis aanwezig.
- OPM: Pan Jus de Veau staat nog op het fornuis. Deze is de avond ervoor bereid en niet in de koeling geplaatst. Omdat de bederfelijkheid in twijfel getrokken kan worden, in overleg met collega afgedaan als opmerking.

HYGIENE: OPM

- Apparatuur: Voldoende.
- Bedrijfsruimte / schoon: Verbouwing aan de koelcel. Deze werd opnieuw gekit. De bedrijfsruimte blijft een kritisch punt binnen het bedrijf. Met name bij de vloer ter hoogte van de frituur / fornuis oude vetresten aanwezig. Voor nu voldoende, met als opmerking dat de hygiëne niet verder moet afzwakken.

BOUWKUNDIG:

- Voldoende.

ONGEDIERTE:

- Geen waarnemingen.

TEMPERATUUR:

- Voldoende.

ROKEN:

- Ten tijde van de inspectie was het bedrijf rookvrij.

MONSTERNAME:

- Geen monstername voorhanden. Er waren enkel wat soepen in de vriezer aanwezig die bereid waren in augustus 2016. Gezien het verleden van het bedrijf hier geen monster van meegenomen omdat dit geen relevant beeld geeft van de processen die momenteel uitgevoerd worden.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 6 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: N.V.T.

BR-nummer: N.V.T.

SW-nummer: N.V.T.

Kort verslag: *Locatie bezocht, echter was om 16:00 u gesloten. Om 17.15u was het bedrijf nog steeds gesloten en zijn we gegaan. Op korte termijn opnieuw inplannen.*

Gesprek ondernemer

Datum: 19 september 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Voorname excuses gezocht in de staat van het pand en de kleine omzet.

Aangegeven de zaken goed op orde te hebben

[REDACTED] geeft aan dat hij geen slecht bedrijf heeft en dat de NVWA zoekt.

Verwachting van [REDACTED] is dat hij niet aan de gestelde eisen kan voldoen.

Inspectie na 4 oktober

Historie: 13 augustus 2016 RVB 283191428

Vuile bedrijfsruimten + apparatuur + art.5 en art.15 BBL

1. *gesproken met* [REDACTED]

2. HACCP: HC Horeca versie 2007, en een paar registratielijsten van week 28, 31 en 32. De batterij van de thermometer is leeg.

Er is net een levering geweest van onder meer Zeelandia garnalen en tong.

Op de twee verpakkingen van garnalen stond aangegeven:

te bewaren bij temperatuur van 0 tot 2 °C te gebruiken tot 30-08-16

De gemeten temperatuur is 13,6 °C en 9,4 °C.

Op de verpakking van de tong stond aangegeven: bewaren tussen 2 en 4 °C

De gemeten temperatuur is 6 °C.

3. Temp: zie HACCP

4. Hygiëne:

Het plafond én de muren zijn geschilderd: die overtreding is opgeheven.

De deurrubbers van de Polar vrieskast waren verontreinigd met zwart, op schimmel gelijkend vuil.

De deurrubbers van de Polar koelkast waren verontreinigd met zwart, op schimmel gelijkend vuil.

Het rooster van de verdampers in de Polar koelkast is verontreinigd met verwijderbaar vuil.

De Berkel snijmachine is in de kop en bij het mes verontreinigd met oude productresten.

Het plafond in de magnetron is verontreinigd met oude productresten.

De deurrubbers van de koelwerkbanken in de open keuken zijn verontreinigd met zwart, op schimmel gelijkend vuil.

De binnenzijde van de koelwerkbank was verontreinigd met oude aangekoekte resten.

De vloer achter de vrieskasten in de bijkeuken is verontreinigd met ondefinieerbaar vochtig vuil en oude productresten.

De rand in de RVS werktafel naast de vaatwasser is verontreinigd met oude productresten.

De vloer onder de koelwerkbank was beschadigd en verontreinigd met oude productresten.

De zijkant van het fornuis was verontreinigd met een laag oud vet.

De ruimte onder het fornuis waar pannen bewaard werden was verontreinigd met oude productresten.

Het frame onder de combimat steamer was verontreinigd met meerkleurig verwijderbaar vuil.

5. Ongedierte: *opmerking gemaakt over de vliegen in de keuken. Er hing wel een vanger.*

6. Bouwtechnisch: [REDACTED] *geeft aan dat er kalk uit de muren komt doordat het ooit onder water heeft gestaan, en dat hij er alles aan doet om dit tegen te gaan.*

op dit moment was het in orde, het was pas geverfd.

Historie: 25 maart 2016 RVB 281930765

Vuile bedrijfsruimten, apparatuur, constructie plafond en wanden

Gesproken met [REDACTED]:

RvB:

- bedrijf onvoldoende schoon (vloer onder apparatuur en op en rondom de put, kitrand spoeltafel);
- plafond in keukenhoek en in achterste ruimte (met gebruikte snijmachine) in erbarmelijke staat;
- stucwerk van wand in ruimte met magnetronoven kapot. Kalk op servies en bij schaaltes met boter;
- magnetronoven verontreinigd met oude productresten (ingedroogd visnat en vishuid).

Betrokkene schrok van mijn komst en kwam met allerlei zwakke excuses. Gezien de periode dat het bedrijf gesloten was, was er volop gelegenheid geweest om een verantwoorde start van het nieuwe seizoen te maken!

HACCP:

De werkzaamheden werden nog maar net opgezet, waardoor ik slechts zachte feiten waarnam. Duidelijk bleek dat betrokkene onvoldoende kennis bezit. De zojuist gesneden groente werd in een opzetkoeling geplaatst, die (nog) niet aan stond. Toen ik betrokkene mededeelde, dat het handiger was om eerst de koeling aan te zetten, bleek dat hij niet wist, dat gesneden groente gekoeld moest worden bewaard! Deze overtreding (art. 5) heb ik open laten staan tot de volgende herinspectie.

Ik heb betrokkene alvast enige uitleg verstrekt m.b.t. het VT-traject.

Historie: 22 oktober 2015 SW vuile bedrijfsruimten en art.5

Herinspectie nav RvB, 4 dagen te laat daarom geen retributie.

Gesproken met [REDACTED]

Bouwkunde:

- plafond verbladders afgestoken en geveerd bij lichtkoepel. Lekkage is nog niet verholpen.

Hygiëne: SW

- In het magazijn achter de vriezers liggen oude productresten, oud verpakkingsmateriaal en opgehoopt vuil.
- Onder de vaatwasser ligt nog stof en spinnenwebben.
- de rest van de hygiëne is een stuk verbeterd.

Temperaturen: in orde

Ongedierte: geen sporen

HACCP: overtreding SW

- thermometer aanwezig, boek ligt in het andere bedrijf, laatste registratie week 17. Uit verklaring blijkt dat er de laatste tijd niet gemeten is.
- Producten uit de vriezer worden niet gecodeerd.

Interventie:

regel 4: geen procesbeheersing

regel 7: vuile vloer magazijn. Afgeweken van het interventiebeleid omdat ik het te zwaar vond om BR op te maken voor vuil ophoping achter de vrieskasten in het magazijn. Er was weinig kans op een voedselveiligheidsrisico. De rest was in orde. Duidelijk aangegeven aan [REDACTED] dat de hygiëne van de vloer in de keuken en het magazijn goed moet zijn. Indien volgende keer niet in orde dan weer BR.

Historie: 18 juni 2015 RVB 282810332

Vuile bedrijfsruimten + apparatuur en SW constructie plafond

Gesproken met [REDACTED].

- HACCP: Niet beoordeeld. Hier gaat de eigenaar/kok over die nu niet aanwezig was. Door privéomstandigheden ook niet bereikbaar. Gezien dit feit bij basisinspectie gehouden. Hiervoor RvB hygiëne opgemaakt.

- HYGIËNE: RvB

Bedrijfsruimte:

- Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere de keuken en het vanuit de keuken doorlopende magazijn annex wasruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden waren. Er werden onder andere de volgende hygiënische tekortkomingen geconstateerd.

- *De vloer in voornoemde ruimte was op diverse plaatsen in meer of mindere mate verontreinigd met oud aangekoekt vuil, vet en aangekoekte productresten.*
- *De vloer onder de koelwerkbank in de keuken was ernstig verontreinigd met schrobwater vermengd met vuil en rottend productresten.*
- *Het verhoogde vloerdeel onder de ovens in de keuken was verontreinigd met vuil, stof en oude productresten.*
- *De schappen onder de het spoelaanrecht tegenover de vaatwasstraat waren verontreinigd met en vuil.*

Materialen e.d.:

- *De in de keuken aanwezige koelwerkbank en de drankenkoeling welke dienst deed als productkoeling waren gedeeltelijk verontreinigd met vuil en aangekoekte en verdroogde productresten.*
 - *Het onderstel, schappen en materialen onder de ovens in de keuken waren verontreinigd met aangekoekt vuil, oude productresten en stofdraden.*
 - *De binnenzijde en de versleten deurrubbers van de niet meer in werking zijnde pizzakoeling was verontreinigd met zwarte schimmels.*
 - *De glasplaat boven de opzetkoeling in de keuken was verontreinigd met een laag plakkerig vet.*
 - *De oven boven de pizzakoeling in de keuken was aan de binnenzijde verontreinigd met een dikke laag aangekoekt en ingebrand vet en oude productresten.*
 - *De magnetron in de keuken was verontreinigd met vet en oude productresten.*
 - *De vaatwasmachine in de keuken was aan de binnenzijde verontreinigd met aangekoekt en verslijmd vet en vuil. Tevens was het onderstel onder de afzetgedeelten van de wasstraat verontreinigd met aangekoekt vuil.*
- TEMPERATUREN: In orde.*
- BOUWKUNDIG: SW. Bladders aan plafond achter in de keuken door lekkage. Tevens de rand van de lichtkoepel in het plafond in de keuken ook verfladders.*
- ONGEDIERTE: Geen bijzonderheden geconstateerd.*
-