

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 Zeebries
Inschrijfnummer Kvk en naam:	24341641 De Zeebries b.v.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Zeekant 111 3151 HW Hoek van Holland
@-mail	info@dezeebries.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	September 2016 -
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant – Bar – Keuken – Kelder
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar: [REDACTED]

mobielnummer van [REDACTED]
Verzoek om post naar [REDACTED].

Plattegrond van het bedrijf

1e Nazorg

Datum: vrijdag 5 januari 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne voldoende

Bouwkunde geen bijzonderheden

Ongedierte geen muizenoverlast meer waargenomen, Traas ongedierte bestrijder heeft een digitaal logboek.

Temperatuur zie HACCP;

Code HACCP bij aanvang inspectie direct gevraagd of alles bestemd was voor verhandeling. Hierop werd door de aanwezige kok genatwoord dat dat zo was. In de koelkast staat een bak erwtensoep en een bak tomatensoep met als productiedatum 1 januari. Deze bakken zijn na bereiden op 1 januari ingevroren en zijn deze week ontdooid. De chefkok gooit de bakken direct weg omdat hij niet weet wanneer deze bereide zijn. In een gekoelde werkbank enkele zakjes met zaterdag bereide spareribs, 2 zakjes bolognaisesaus 29-12 bereid en 1 zakje kippenpoten zondag bereid. Chefkok gooit alles direct en gaat personeel aanspreken op het controleren van de voorraden. Gezien de beperkte hoeveelheden en de juiste acties dit beoordeeld als een incident. De kok verpakt gisteren bereide en teruggekoelde champignonsaus om deze in te vriezen. Zowel de kok als de chefkok kunnen voldoende uitleggen hoe er gewerkt wordt. Tevens worden de weekregistraties goed bijgehouden.

Richtwaarde monster genomen van de champignonsaus. (room, champignons, blanke roe, peper en zout) 89493226

9 januari 2018: Richtwaarde monster in orde -> 2^e nazorg inplannen.

Openingsinspectie: 27 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de sluitingsbeschikking. Heeft als adviesbureau de Houwersgroep. Controlelijsten zijn voldoende ingevuld. Hygiëne in orde op enkele puntjes na die direct werden opgelost (zijanten frituuroven zien er schoon uit maar voelen nog wat plakkerig, het randje van het plankje boven de frituurovens is aan de onderzijde nog vet, in de spoelkeuken op de moeilijkbereikbare plaatsen nog enkele verse muizen uitwerpselen). De medewerker van Traas Ongediertebestrijding geeft aan dat het logboek digitaal wordt aangemaakt en dat deze vanaf volgende week inzichtelijk is voor de medewerkers van het bedrijf. Met [REDACTED] afgesproken dat deze bij het volgende bezoek inzichtelijk moet zijn.

Controle beschikking:

Datum 23 oktober 2017, 15.30 uur.

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf was gesloten, alle deuren gesloten en donker binnen.
Geen activiteiten waargenomen.

Controle op beschikking;

Datum 20 oktober 2017, 14:00uur

Inspecteur: [REDACTED]

gesproken met [REDACTED]

Volgens [REDACTED] is eigenaresse gisteren (19/10) in het bedrijf geweest en heeft zij de beschikking gelezen.

Inmiddels is er contact met Buitink Management Advies (Zeewolde) als beoogd controle/adviesbureau.

Alle koelingen zijn leeggehaald en inhoud is weggegooid. Men heeft ook de vriezer leeggehaald.

Beide barren in het klanttoegankelijke deel zijn geopend. De espresso-machines in het voorportaal van de keuken zijn losgekoppeld en worden tijdelijk naar de bar verplaatst.

In de keuken zijn aantal werkbanken e.d. (deels) gedemonteerd tbv onderhoud/schoonmaak.

Contactmoment:

Datum: 20-10-2017

Inspecteur: [REDACTED]

In overleg met TBM [REDACTED], brief gestuurd naar privéadres bestuurder, met kopie van de beschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum: 19 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesloten ruimte: keuken (incl. koffiehoek, afwasruimte en opslagruimte achter halve scheidingswand met keuken.)

Niet gesloten ruimten: 2 maal een bar, vriescel en terras

Stilgelegd proces: er mag geen gekoelde opslag van bederfelijke levensmiddelen plaatsvinden. Ook niet in de niet-gesloten ruimten. Ook (voor)bereidingshandelingen als verhitten, terugkoelen en opwarmen zijn niet toegestaan.

Men is momenteel volop aan het poesten. Gaat een adviesbureau inschakelen. En verwacht maandag 23 oktober 2017 een openingsinspectie aan te vragen. Men gaat er vanuit tijdelijk als café door te gaan. Controle beschikking dus met 2 personen.

1e Nazorg

Datum: woensdag 18 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: 281931017

Kort verslag:

- *Hygiëne* onvoldoende:
 - Bedrijf:
 - Onderzijde keukenkasten boven saladière roest en vuil;
 - Vloer in magazijn verontreinigd met muizenkeutels en –tarwe.
 - Uitrusting:
 - Bodem ladenkoeling (2x) ingedroogde drip en oude productresten;
 - "Amana" magnetronoven intern verontreinigd;
 - bodem van bordenwarmer verontreinigd met oude productresten;
 - "Henkelman" vacuümmachine intern verontreinigd met ingedroogde resten.

Bouwkunde keukenvloer is aan vervanging toe;

Ongedierte muizenoverlast wordt nu door Traas bestreden. Nog geen rapportage aanwezig;

Temperatuur zie HACCP;

Code HACCP - stuk ± 400gram gekookte ham op werktafel bij snijmachine 18,5 °C;

- stuk ± 1 kilogram gebraden fricandeau op werktafel bij snijmachine 16,1 °C;
- zelfbereide knoflooksaus in saladière 16,0 °C;
- zelfbereide tonijnsalade in saladière 14,5 °C;
- geopende verpakking gesneden jong belegen Goudse kaas met vermelding "max. +7 °C: 14,7 °C;
- 16 stuks zelfgevacumeerde varkenshaassaté in koellade achtereenvolgens 11,3 – en 14,3 °C;
- 4 gegaarde kipkluijfjes in koellade 9,0 °C

Keukenwerkzaamheden laten beëindigen, beschikking met LOD wordt opgemaakt.

2e Marsroute

Datum: donderdag 17 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

<i>Hygiëne:</i>	voldoende, met opm. over vetaanslag onder steamer en enige muizenkeutels in magazijn en onder steamer
<i>Bouwkunde:</i>	voldoende, keukenvloer wordt momenteel gerepareerd en dit najaar vervangen
<i>Ongedierte:</i>	muizenoverlast wordt bestreden door OBN, de insektendoder is vervangen door een Rentokil vliegenvanger met plakwand. Fruitvliegjes in magazijn
<i>Temperatuur:</i>	goed
<i>Code HACCP:</i>	voldoende, temperaturen in orde, registratie voorhanden en producten gecodeerd.

[REDACTED] is een tijdje op een ander locatie geweest, maar is weer terug om orde op zaken te stellen. Dit is meteen zichtbaar! Betrokkenen erop gewezen om het muizenprobleem serieus op te pakken. De muizenkeutels die wij zagen liggen rechtvaardigden geen sluiting.

- Procesmonster: 89486041:
Zelfbereide gegaarde spareribs voldeed (d.d. maandag 21 augustus 2017)

Bedrijf kan naar 1^e nazorg

Uitreiking beschikking:

Datum: 1 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag:

Uitgereikt aan [REDACTED] [REDACTED] was
naw. [REDACTED] was aanwezig bij de inspectie en wist de tekortkomingen te benoemen.
Voornemen beschikking doorgenomen, gewezen op zienswijze en op de consequenties. Doordat
[REDACTED] ook niet naar het gesprek ondernemer was gekomen, procedure nogmaals
toegelicht. Op de vraag of alles duidelijk was, antwoordde [REDACTED] bevestigend en zou dit
doorgeven aan [REDACTED].

BAH- gesprek

Datum: 1 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen niet overschreden, procedure gevolgd, alle documenten aanwezig, aantal wijzigingen in
het rvb (zoals omschrijvingen en datum)

2de Nazorg

Datum: 25 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281291427

SW-nummer: 281291428

Kort verslag:

Hygiëne:

- deurrubbers van gekoelde werkbank gesmolten
- vuile handcontact punten bij diverse apparatuur
- vuile kop snijmachine
- vuile vakjes in deur staande koelkast
- vuile zijkant frituuroven
- vuil en slijm binnenzijde ijsblokjesmachine

- plank onder de tosti-ijzers
- vuile bovenzijde torkrolhouder
- open vervuilde afvalbakken
- vuile opstaande randen en plinten
- vuil plafond
- voegen van vloertegels vervuild en gebarsten

Bouwkunde: voegen van vloertegels gebarsten

Ongedierte: er hangt een kleine huishoud vliegenlamp in de keuken. De UV tl verlichting werkt
niet goed meer. De vele vliegen (groot en klein) vliegen gewoon langs het licht in plaats van er
naar toe

Temperatuur: geen verdere bijzonderheden, zie saladière's

Code HACCP: werken met een samenvatting van de hygiënecode voor de horeca uit 2005.

Wekelijks registraties van ontvangst en opslag in koelvoorzieningen. De nieuwste opzetsaladière (1
week) staat nog niet op de lijst en wordt ook niet gecontroleerd. temperatuur in deze saladière:
zelfbereide kipstukjes 9,6. In de andere saladière onder andere gekookte eieren 15,8. Zouden
bereide gerechten maximaal 3 dagen bewaren is niet op de hoogte van de aanvulling onder 4
graden 3 dagen onder 7 graden 2 dagen. Bereide spareribs geen codering en bereide kip
gecodeerd met vrijdag de temperatuur van deze gekoelde werkbank is 6 graden. Geen
controles/borging van verhitten, terugkoelen en opwarmen.

1e Nazorg

Datum: vrijdag 20 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne voldoende met opm. over afzuiginstallatie (frequenter reinigen) en deurrubbers van de (oude) onderkoeling (zijn aan vervanging toe). De deurrubbers van de "Foster" koelwerkbank zijn inmiddels vervangen;

Bouwkunde voldoende;

Ongedierte niet aangetroffen. Insectendoder zal voor de zomer worden vervangen door een exemplaar met een plakwand;

Temperatuur in orde;

Code HACCP 1 bakje champignonsaus met code van afgelopen zondag (weggegooid).
Verder voldoende beheerst.

Procesmonsternr. 89118484: bereide spaghetti

Procesmonsternr. 89118492: erwtensoep

d.d. 23-1-17 beide monster voldeden, bedrijf door naar 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:

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: 19 november 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Relevante bedrijfsinformatie:

- E-mail (i.v.m. retributie): info@dezeebries.nl

- Openingstijden voor eind 2016 en begin 2017 geverifieerd. Zie infoveld in ISI.

HACCP: OPM

- Hygienecode: Zouden werken met de Hygienecode voor de Horeca maar het boek is niet aantoonbaar aanwezig.

- Thermometer: Aanwezig, echter wel na lang zoeken.

- Registratie: Voldoende.

- Codering: Op circa 50% van de producten ontbreekt een codering.

- Vacuumeren zelf rauwe producten waaronder entrecote. Bewaartermijn (op verklaring) circa twee weken.

- Zelfbereide verhitte spareribs in de koeling: zou vorige week zondag bereid zijn. Echter ook weer op verklaring, geen sticker op het product aanwezig.

- Er ontbreekt duidelijk structuur in het bedrijf. Te weinig feiten maar wel veel verklaringen. In overleg met elkaar geen maatregel genomen.

HYGIENE: OPM

- De vloer in de keuken is besteld maar het is nog onduidelijk wanneer deze gelegd gaat worden.

- Scrobputjes in de keuken verontreinigd met oude productresten. (OPM-bedrijfsruimte)

- Koelwerkbank 'Foster': Rubbers kapot en verontreinigd met donkerkleurige schimmel. (OPM-apparatuur)

(SW-bedrijfsruimte)

(SW-apparatuur)

BOUWKUNDIG:

- Voldoende.

ONGEDIERTE: OPM

- OBN als bestrijder. Geen sporen aangetroffen. Voldoende onder controle.

- Laatste bezoek: 18-4-2016

- Niet alle actiepunten opgevolgd.

TEMPERATUUR:

- In orde.

ROKEN:

- Ten tijde van de inspectie was het bedrijf rookvrij.

MONSTERNAME:

- 89126827 / MW
- Zelfbereide gegaarde spareribs
- Bevroren: -17,5
- In vriezer aangetroffen. Overige producten: frites en kipvleugels.
- Bdd: 16/10 (op verklaring)
- Op de verpakking is een sticker zichtbaar met daarop de tekst: 'do-weg op zo'.

UITSLAG: GEEN TEKORTKOMINGEN GECONSTATEERD. Bedrijf gaat naar de eerste nazorg. Op 25 november 2016 medegedeeld aan [REDACTED].

Eerste Marsroute inspectie

Datum: 16 november 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: nvt

Korte weergave van het gesprek:

Geprobeerd een inspectie uit te voeren. Bedrijf gesloten.

Gesprek ondernemer

Datum: 31 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: nvt

Korte weergave van het gesprek:

Ondernemer is niet verschenen op kantoor voor het gesprek. Er is een brief verstuurd waarin staat dat ze niet is verschenen en dat de 1^e marsroute inspectie na 14 november zal plaats vinden.

Historie: RVB 280401070, 23 september 2016 [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

HACCP; goed opgepakt door nieuwe kok. Reg lijsten aanwezig, codering op producten. Op de reg lijsten geen plaats voor terugkoelen/bereiden, wordt aangepast.

Temp; evenals HACCP goed opgepakt, controles van producten en apparatuur.

HYG; blijft onvoldoende. Is volgende stap te nemen voor de kok. Nu de vloer onder de oven, vloer onder tafel bij afwas, bodem bordenwarmkast, afvoerroosters in vloer erg vuil. RvB (artikel 4)

Ongedierte, veel vliegen; achterdeur wijd open, in combi met aanwezige vuil niet handig SW (280401071)

Grote frituur kapot, er komt een nieuwe. Om deze weg te halen en de nieuwe te plaatsen zal de gehele keuken op de schop moeten. Waarschijnlijk half oktober.

Ivm 3e RvB voordragen voor VeTo

Historie: RVB 283191402, 8 juli 2016 [REDACTED]

RVB vuile bedrijfsruimten

RVB art.15 BBL

RVB art.5 (onbeheerst proces bewaren)

SW geen dubbele deur toilet (283191403)

1. gesproken met [REDACTED]

2. HACCP: registratie ontvangst en 5 koelingen t/m 24-6, terugkoelen en verhitten worden niet geregistreerd. Meeste producten zijn voorzien van een bereid-datum. Thermometer wordt na lang zoeken gevonden en werkt.

3. Temperatuur:

In een lade van de werkbankkoeling:
2 kilo gegaarde kipsaté: 11,0 °C
1,5 kilo rauwe biefstuk: 13,4 °C
1 kilo gegaarde bombay kip: 11,8 °C
6 slibtongetjes: 11,2 °C

Gezien het feit dat er eerder (in tijd) een RVB is opgemaakt kan dit niet gezien worden als incidenteel.

4. Hygiëne:

De pijp naast de frituur is ernstig verontreinigd met groengekleurd vet.
De muur bij de frituur is verontreinigd met bruine vetsporen.
Aan de voorzijde van de frituuroven ontbreekt een paneel, hierachter is veel stof en vuil zichtbaar.
De vloer en muur achter de frituur zijn verontreinigd met vet en vuil.
Het rooster in de vloer is verontreinigd met zwartgekleurd vuil.
De opstaande rand langs de vloer is verontreinigd met zwartgekleurd ingedroogde oude productresten.
De steun van de magnetron is aan de binnenzijde ernstig verontreinigd met verwijderbaar ondefinieerbaar vuil.
De bodem van de bordenwarmkast is verontreinigd met oude resten.
De binnenzijde van de frituur is verontreinigd met zwarte aangekoekte resten.
De rand tussen de twee werkbladen is ernstig verontreinigd met een dikke laag oude productresten.
5. Ongedierete: er is na de laatste inspectie een bestrijder geweest. Het logboek kan tijdens de inspectie niet gevonden worden. Geen verse mk's gezien, dus geen verdere maatregel.
6. Bouwtechnisch: de toilet komt rechtstreeks in de keuken uit.
Dit direct besproken met de klusjesman die er toevallig was.

Ook uitgelegd aan [REDACTED] dat dit het 2e RVB is, en dat men bij een volgend RVB in verscherpt toezicht terecht komt.
Ik had geen pas op kaarten mee, dus mondeling toegelicht.

Historie: RVB 281870588 25 maart 2016 [REDACTED]

gesproken met [REDACTED].

HACCP: onvoldoende, RvB
TEMP: onvoldoende, RvB
HYG: onvoldoende, RvB
BOUWK: voldoende
ONGEDIERTE: opmerking
ROKEN: in orde

HACCP/TEMP:

- laatste aantoonbare registratie dd 31 december 2015
- geen recente aantoonbare controles
- zoon van eigenaresse staat in de keuken maar heeft van meeste CCP's onvoldoende kennis; afkoelen op onjuiste wijzen (meerdere producten; bereide spareribs [in slede op fornuis naast brandende gaspit] 26,1C, bereide kipdrumsticks [op fritesschap boven hete oven] 25,5C, beiden een uur eerder daar neergezet), ontdooien dv-snacks zoals nog te frituren kroketten (20,0C) en bitterballen (15,3C) buiten de koeling op fritesschap boven hete frituuroven, onvoldoende coderen zelfbereide gerechten, grilworst(25,5C)/frikandeau(25,2C)/achterham(25,1C) op snijmachine gestapeld in afwachting van de volgende bestelling.

Bij einde inspectie (20:50u) og steeds op deze plaatsen aanwezig!

HYG/ONGEDIERTE:

- in lades van niet-werkende koelwerkbank liggen honderden muizenkeutels en de resten van een leeggevreten zak met vermicelli die tevens vol gaten en muizenurine is; stinkt als een bezetene!
- Zoon van eigenaresse kijkt mee en slaakt een vloek van de schrik;
- muizenkeutels eveneens in holle ruimte onder de centrale (koel)werkbank in de keuken; lades uitgenomen en gezien dat de vloer eronder bezaaid is met honderden muizenkeutels.
- waarschijnlijk resultaat van oud muizenprobleem, maar dat moet nog blijken na de schoonmaak (OPMERKING over muizen probleem!)

- in de aangrenzende ruimten zijn her en der bekistingen opengebroken door de voorheen aanwezige bestrijder Rentokil om daar lokaasdepots te zetten; oude dozen nog aanwezig.
