

# 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):	Sirtaki
Inschrijfnummer Kvk en naam:	30065643
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Servetstraat 4 3512JG Utrecht Dimitri Petit (Sirtaki II)
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 29-4-16 t/m
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### Openingsinspectie

**Datum: 14 maart 2018**

**Inspecteurs:** [REDACTED].

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Hebben een nieuwe kunststof vloer in de verkoopruimte met afvoerput.  
De trap is bekleed met kunststof vloer tegels en op de wand nieuwe tegels.  
Wand onder ketel met trespa bekleed en met purschuim de randen afgedicht.  
Gaan in de kelder een vriescel laten plaatsen.  
Voor in de verkoopruimte een nieuwe verkoopruimte aangeschaft.  
Bedrijf is schoon en wering nu voldoende.  
Ik heb de bevinding van de bestrijder opengelaten, als alle maatregel werken moet dit bij een volgende inspectie ook opgelost worden.  
Bedrijf kan weer open.

*Hygiëne op orde*  
*Bouwkunde nieuwe vloertegels*  
*Ongedierte wering op orde*  
*Temperatuur niet kunnen beoordelen*  
*Code HACCP niet kunnen beoordelen*

### Controle op beschikking

**Datum: 13-03-2018**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Bedrijf was gesloten, men is aan het verbouwen. Buiten staat een bord met de tekst "gesloten wegens stroomstoring". Bedrijf voldoet aan beschikking.

#### **Controle op beschikking**

**Datum:** 10-03-2018

**Inspecteurs:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Bedrijf was gesloten, men is aan het verbouwen. Buiten staat een bord met de tekst "broodjes aan de overkant halen". Op de raam staat een melding dat de grill stuks is. Bedrijf voldoet aan beschikking.

#### **Controle op beschikking**

**Datum:** 08-03-2018

**Inspecteurs:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Bedrijf was gesloten, men is aan het verbouwen. Buiten staat een bord met de tekst "broodjes aan de overkant halen". Op de raam staat een melding dat de grill stuks is. Bedrijf voldoet aan beschikking.

#### **Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 7-3-2018

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Beschikking uitgereikt en toegelicht. Duidelijk aangegeven dat de bedrijfsruimten gesloten moeten worden en alle bederfelijke levensmiddelen weg moeten. De meeste levensmiddelen zijn al weg gehaald. Morgen komen ze de zaak verbouwen.

#### **2e Nazorg**

**Datum:** 6-03-2018

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280031002

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED]  
RvB opgemaakt, zaak gesloten. Het bedrijf krijgt morgen (7 maart 2018) een sluitingsbeschikking uitgereikt.

#### **HYGIENE BEDRIJFSRUIMTE:**

- vloer in het bereidedeelte in de verkoopruimte onder de verkoopkoelvitrine verontreinigd met meerkleurig vettig vuil tientallen muizenuitwerpselen.
- de vloer in de keuken onder de koelingen en vriezer verontreinigd met zwartkleurig vettig vuil en tientallen muizenuitwerpselen.
- de voegen tussen de tegels in de keuken bezet met meerkleurig vettig vuil.
- de trap naar de kelder was bezet met meerkleurig vuil en meerdere muizenuitwerpselen.
- de vloer in de kelder, alwaar een zestal vrieskisten stonden en alwaar kartonafval werd bewaard waren verspreid bezet met tientallen muizenuitwerpselen en oude productresten.
- de vloer in de kelder, alwaar verpakkingsmateriaal, flessen icetea en blikken met druivenbladen werden bewaard waren verspreid bezet met tientallen muizenuitwerpselen.

RVB

#### **HYGIENE APPARATUUR**

- in een diepvrieskist in de kelder lagen meerdere muizenuitwerpselen.
- op de bovenzijde van meerdere diepvrieskisten in de kelder lagen muizenuitwerpselen.
- in motorgedeelte van de diepvries lagen tientallen muizenuitwerpselen.
- meerdere elektrische snoeren van diepvrieskisten in de kelder vervuild met bruinkleurig aangekoekt vuil, buiksmear.
- binnenzijde rooster van de verkoopkoelvitrine bezet met meerkleurig vettig vuil en oude productresten.

RVB.

**ADEQUATE MAATREGELEN:**

- Ongediertebestrijder: *DE BRUIJN ONGEDIERTEBESTRIJDING* in dienst. Laatste inspectie is van 11-01-2018.

*De ongediertebestrijder heeft het volgende advies gegeven in het laatste rapport:  
"Goed schoonmaken onder werkbanken".*

*Gezien de onvoldoende hygienische omstandigheden is het schoonmaakadvies van de ongediertebestrijder onvoldoende opgevolgd. In het gehele bedrijf lagen op meerdere plaatsen 10 tallen muizen uitwerpselen.*

*Hieruit bleek mij dat de tijd tussen het laatste bezoek van de ongediertebestrijder en de inspectie onvoldoende frequent was gezien de huidige mate van overlast.*

*rvb.*

**HACCP:**

- voedselsteekthermometer en ingevulde lijsten aanwezig.  
- als voldoende beoordeeld.

**TEMPERATUREN;**

- in orde

**BOUWKUNIG:**

- als voldoende beoordeeld.

**1e Nazorg**

**Datum:** 28-08-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

HACCP: in orde.

-Werken volgens de hygiënecode voor de horeca (boek 2016 aanwezig)

-Steekthermometer aanwezig;

-Registraties CCP's aanwezig en actueel.

-Werken nu met warhoudlades voor het gegaarde vlees.

\* Opmerking gemaakt over registraties terugkoelen (na 3 uur 7,2 graden). Aangegeven dat men ook de temperatuur na 5 uur moet gaan meten.

Hygiëne: geringe overtreding, opmerking.

-Enkele muizen uitwerpselen in keldermagazijn achter vriezers.

Ongedierte: in orde

-Bestrijder de Bruin in dienst.

Temperatuur en bouwkundig: in orde

RW monsters genomen ter verificatie: kipspies (vandaag gemaakt, 60,0 graden Celsius) en varkensvlees (gister gemaakt, 5,7 graden Celsius). Resultaten afwachten.

**Controle op beschikking**

**Datum:** 22-06-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Bedrijf was gesloten, men is aan het schoonmaken. Buiten staat een bord met de tekst "broodjes aan de overkant halen". Bedrijf voldoet aan beschikking. Geen levensmiddelen in opslag en geen verhitting/bereiding.

### **Sluitingsbeschikking**

**Datum: 21-6-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Beschikking uitgereikt en toegelicht. Duidelijk aangegeven dat alle bederfelijke levensmiddelen weg moeten. De meeste levensmiddelen zijn al weg gehaald. Daarnaast duidelijk uitgelegd wat de rol van het adviesburo is. Ook de LOD uitgelegd. Duidelijk aangegeven dat er pas weer levensmiddelen geplaatst mogen worden nadat de inspecteurs toestemming gegeven hebben tijdens een openingsinspectie.

---

### **2de Nazorg**

**Datum: 20 juni 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 281780764**

**SW-nummer: nvt**

#### **Kort verslag:**

2e nazorginspectie bij RvB volgt sluiting.

Aanwezig [REDACTED]

In het bedrijf meerdere producten bewaard op een te hoge temperatuur.

Ook worden bereide producten te langzaam teruggekoeld omdat de koelingen onvoldoende capaciteit hebben.

Nu volgt een sluiting na een RvB op art. 5.

Heeft op dit moment twee grillinstallaties op vol vermogen staan, de ruimte is te klein om alle warmte kwijt te kunnen.

Buitentemperatuur 30 graden.

Zijn zus doet de controle en voor het laatst was dit op 5 juni 2017 gebeurd.

Wat mij opvalt is dat er bij de controle van de koelingen iedere keer dezelfde waarde wordt genoteerd nml 4 graden.

Het terugkoelproces wordt nooit geborgd door een temperatuurscontrole te noteren.

Groekse worstjes die vanmorgen om 10.00 uur waren bereid lagen nu in de koelvitrine op 16 graden.

In deze vitrine tevens twee grote stukken fetakaas als werkvoorraad op 20,9 graden en spinazietaart op 24,2 graden.

Vlees(Gyros) van dat gisterenavond van de grill was afgesneden lag in koelkast II op een temperatuur van 14 graden.

De temperatuur van deze koelkast was 9,8

Een koelvitine met rauw vlees was te hoog in temperatuur.

Vlees aan spies(Soeflaki) en griekse gehaktspiesjes was 12,9-13,9 en 14,3u graden.

De koelingen kunnen de juiste bewaartemperatuur niet vasthouden met deze warmte.

Men bereid nu gezien de weersomstandigheden te veel warme producten en koelingen hebben onvoldoende capaciteit.

Het bedrijf krijgt morgen een sluitingsbeschikking uitgereikt.

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP ernstige overtreding bewaartemperatuur en (terug)koelproces*

---

**19-12-16: monster is niet afwijkend, dit telefonisch medegedeeld aan [REDACTED]**

---

### **1e Nazorg**

Datum: 15-12-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:-

SW-nummer:-

Kort verslag:

Hygiene in orde, muizenoverlast onder controle,

HACCP: heeft nieuwe code nu in huis, weekformulier ingevuld. Nog wel twijfels of afkoelproces goed verloopt. Nu bladerdeeggerecht in bak op werkbank, afkoeltraject, hiervan RW meegenomen monsternummer 89239915

Temp in orde

**Advies om over te stappen op warmhoudkastje, geven aan hier volgende dag mee te beginnen, kastje staat in kelder.**

*Hygiëne: voldoende*

*Bouwkunde: voldoende*

*Ongedierte; beheerst, enkele keutels*

*Temperatuur; oke*

*Code HACCP: voldoende*

---

### Openingsinspectie

Datum: 7 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

De keuken heeft een dieptereiniging gehad en apparatuur is daarbij verwijderd.

Nieuwe vloertegels aangebracht en gaten dichtgemaakt.

Bureau de Wit is langs geweest voor de nulmeting en daarvan het rapport gezien.

Kopie van het rapport in de map.

[REDACTED] hebben mij op de hoogte gebracht van de inhoud.

Samen met de zoon van de eigenaar de nieuwe Hygiëncode voor de Horeca via de computer besteld en gezien dat deze is betaald.

Besproken dat alles vanuit de hygiëncode moet worden toegepast.

[REDACTED] ging dit in gang zetten.

Het bedrijf kan weer open en door naar de nazorg.

Ik heb de openstaande bevinding laten staan omdat er geen voorraden aanwezig zijn.

*Hygiëne op orde*

*Bouwkunde nieuwe vloertegels*

*Ongedierte op orde*

*Temperatuur niet kunnen beoordelen*

*Code HACCP niet kunnen beoordelen*

---

### Controle op beschikking

Periode: 5-10-2016 t/m

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Bedrijf gesloten, men is aan het schoonmaken. Buiten een bord met de tekst "Under construction" en de melding dat men aan de overkant van de straat een broodje kan halen.

---

### Sluitingsbeschikking

Datum: 4 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

's Ochtends telefonisch met [REDACTED] gesproken en hem uitgelegd dat het proces opslaan stilgelegd moet worden. Hem het advies gegeven om alvast alle bederfelijke levensmiddelen weg te gooien en geen klanten meer te ontvangen. Daarnaast aangegeven dat in de beschikking komt te staan dat er een adviesburo ingeschakeld moet worden. Per mail de link naar de controleburo's op de NVWA site gestuurd.

Vroeg in de middag de beschikking uitgereikt en toegelicht. Duidelijk aangegeven dat alle bederfelijke levensmiddelen weg moeten. De meeste levensmiddelen zijn al weg gehaald. Ook staat er een bord voor de deur dat de zaak gesloten is en dat men aan de overkant een broodje kan halen. Daarnaast duidelijk uitgelegd wat de rol van het adviesburo is. Er is al contact geweest met een mogelijk adviesburo. Ook de LOD uitgelegd. Duidelijk aangegeven dat er pas weer levensmiddelen geplaatst mogen worden nadat de inspecteurs toestemming gegeven hebben tijdens een openingsinspectie.

---

### **3 oktober 2016:**

In de KvK is met ingang van 14-07-2016 het bedrijf Grieks Restaurant Sirtaki op Servetstraat 4 ingeschreven als nevenvestiging van de hoofdvestiging gevestigd op Servetstraat 1.

#### **1ste Nazorg**

**Datum: 3 oktober 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 282830334**

**SW-nummer: -**

#### **Kort verslag:**

gesproken met [REDACTED]. Geeft aan dat eigenaresse nu op vakantie is. Hebben weer e.e.a. gedaan, nieuwe rvs plaat achter bereidplaats, saladiere voor en koelvitrine achter erbij. Muizenoverlast nu beheerst, paar enkele keutels, verder wel schoon, ook kelder netjes, bouwkundige zaken opgeknapt, weekformulier HACCP is ingevuld. Zien echter bij beoordelen produkten in saladiere bij uitgiftebuffet dat hierin stukjes bladerdaag met spinazie en feta, op meerdere plaatsen beschimmeld zijn -> hiervoor BR Producten direct weg laten gooien en spd-er gebeld. Onduidelijkheid of zaak nu wel/niet direct op slot moest.

*Hygiëne: voldoende*

*Bouwkunde: voldoende*

*Ongedierte; beheerst, enkele keutels*

*Temperatuur: geringe overtreding*

*Code HACCP: vullen weekformulier netjes in, maar gaat kennelijk wel wat fout in bewaarproces, nu in overleg met spd-er niet meegenomen in BR*

---

#### **Extra bezoek 29-7-2016 ; [REDACTED]**

ivm storing bij uitlezen logger op 25/7 nu in overleg met stuurgroep nieuwe monsternamen uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED] Dit ook aan haar uitgelegd. Gaf aan dat alle produkten bij uitgiftebuffet nogmaals verhit worden voor uitgifte. Produkten liggen tijdelijk ongekoeld bij uitgiftebuffet. Aangegeven dat deze huidige wijze van afkoelen/bewaren niet juist is. Mw. is bezig een warmhoudkastje of koelvitrine aan te schaffen om dit probleem op te lossen.

2-8-2016: monster is niet afwijkend, bedrijf kan naar 1<sup>e</sup> nazorg.

---

### **28-7-16:**

**Monster blijkt afwijkend. Ivm storing uitlezing logger kan BR niet doorgaan en zal deze in overleg met [REDACTED] en stuurgroep ingetrokken worden. Op 29-7 zal nieuwe monsternamen worden uitgevoerd.**

---

#### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 25-7-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:-**

**SW-nummer:-**

#### **Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED], Veel zaken opgeknapt en schoongemaakt. Kelder schoon en gaten rondom leidingen afgedicht met cement.

Andere gaten ook afgedicht. Muizen nu onder controle. Heeft nieuwe bestrijder Bram de Bruijn uit Harmelen. Is laatst geweest oa. 21/7 ; 12/7; 4/7.

Nu ook nieuwe afzuigkap, komt ook nog een aluminium wandplaat bij bereidplaats. Tevens nieuwe koeling aanwezig. Is ook bezig om saladiere voor uitgifte aan te schaffen. Nu worden produkten bereid en binnen een uur verkocht. Bereiden produkten die binnen uur verkocht, dit proces niet geborgd -> geringe overtreding, mondeling afgedaan.

Is goed bezig, aangegeven dat ze dit niveau moet handhaven.

RW monster nr. 89254892 meegenomen.

HACCP OK

Bouwk OK

Temp OK

Ongedierte OK

---

Op 7 juli de volgende reactie van JZ ontvangen:

Een inschrijving bij de KvK is niet van doorslaggevend belang. Dus in principe kan het traject dat met Servetstraat 4 is ingezet, gewoon worden voortgezet. Wel zal heel duidelijk moeten worden beschreven waarom de ondernemer die verantwoordelijk wordt gehouden voor de geconstateerde overtredingen op die locatie volgens ons ook daadwerkelijk de verantwoordelijke, en daarmee de overtreder, is. Een schets van de geschiedenis en de geconstateerde feitelijke situatie is dan over het algemeen afdoende.

Servetstraat 1 hoeft hier verder niet bij betrokken te worden, omdat daar alles blijkbaar wel in orde is. Alle inspecties en maatregelen kunnen beperkt blijven tot nr 4.

Wel zou ik de KvK inschrijvingen van vóór en na 2 mei bijvoegen, ter onderbouwing van de geschiedenis.

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 5 juli 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Voornemen beschikking uitgereikt op locatie Servetstraat 1.

[REDACTED] geeft aan dat ze inmiddels plaagdierbestrijder De Bruijn in dienst heeft genomen.

Deze is op 4 juli geweest. Daarnaast heeft ze [REDACTED] in de arm genomen.

Zij gaan in de zaak alle gaten en kieren dichtmaken en opknappen.

Op 11 juli komt de nieuwe afzuigkap. Aangegeven dat de inspectie na 19 juli uitgevoerd wordt.

Misschien dat de zaak een paar dagen dicht gaat om alles voor mekaar te krijgen.

Beschikking helemaal doorgenomen en uitleg gegeven. Duidelijk uitgelegd dat er bij een volgende maatregel een sluiting of stillegging volgt. Tevens toegelicht dat deze beschikking het hele VeTo traject van kracht blijft.

Nog gesproken over de KvK. Nu ze de KvK van huisnummer 4 opgeheven hebben ziet de NVWA Sirtaki als één bedrijf. Dit kan inhouden dat tijdens een volgende inspectie ook de keuken op huisnummer 1 meegenomen wordt. En als er dan ergens (op huisnummer 1 of op huisnummer 4) een maatregel genomen wordt, dan geldt deze voornemen beschikking.

Mevrouw gaat contact opnemen met haar boekhouder om te bespreken wat de mogelijkheden zijn. Wellicht 2 vestigingen maken onder 1 KvK nummer?

Gevraagd wat de werkzaamheden zijn op huisnummer 4. Al het eten wordt gemaakt op nummer 1. Op nummer 4 verkoop, bewaren en warme producten worden geregenereerd. 's Avonds gaat vlees etc naar nummer 1, broodjes, sauzen en salades worden op nummer 4 bewaard.

Aan JZ de vraag gesteld hoe wat betreft inspecties om te gaan met de twee locaties, zien we dit als één inspectielocatie of niet.

---

### **BAH gesprek**

**Datum: 1 juli 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Vanwege een foute invoer in ISI komen de opgemaakte RvB's nummer 282850341 en 282810343 te vervallen. Deze worden in ISI ingetrokken.

1<sup>e</sup> Marsroute inspectie opnieuw ingevoerd, RvB nummer 282850344. Het RvB met dit nummer zal verstuurd worden. Graag versturen tav [REDACTED] Indien mogelijk zal [REDACTED] vanuit TBM betrokken blijven bij dit VeTo traject.

Het valt op dat in de KvK de naam van de dochter [REDACTED] is, [REDACTED] Dit checken in de GBA.

Er zal juridisch nog gekeken moeten worden naar de eigenaar aangezien de KvK is opgeheven en het bedrijf onder een andere, reeds bestaande KvK gevoegd is. In ieder geval moet in het RvB goed omschreven worden dat de bedrijfsvoering van de zaak ongewijzigd voortgezet is.

Termijnen zijn allemaal goed gevolgd.

Voornemensbeschikking mag juridisch opgemaakt worden. Bedrijf is voor BBS nu één bedrijf.

Na uitreiken voornemensbeschikking nog uitzoeken hoe we omgaan met ISI, of het daar één of twee inspectielocaties moeten zijn.

Afspraak gemaakt voor uitreiken voornemensbeschikking op dinsdag 5 juli om 13.00 uur op locatie Sirtaki aan de Servetstraat 1.

**Let op in alle RvB's die opgemaakt gaan worden in dit traject VeTo moet worden bewezen dat de verantwoordelijke personen voor de overtreding in de oude en de nieuwe rechtsvorm dezelfde persoon is. Een verklaring van betrokkene alleen is niet voldoende om het bewijs rond te krijgen, dit moet ook blijken uit andere feiten en omstandigheden.**

---

### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 23-6-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 282850344**



**SW-nummer:**  
**Kort verslag:**

*\*HACCP*

*in orde. Registraties liggen bij moederbedrijf aan de overzijde. Hier komen ook de geleverde producten binnen*

*\*Temperatuur*

*in orde*

*\*Bouwkundig*

*Opmerking over het rooster aan de achterzijde van het pand. De mazen van het rooster zijn te groot. Verder enkele gaten in de kelderruimte en verkoopruimte welke dienen te worden afgedicht.*

*\*Ongedierte geringe overtreding*

*-Ongediertebestrijder in dienst Attack maar ze zijn hier niet tevreden over en willen een ander.*

*\*Hygiëne RvB (bedrijfsruimte)*

*Bedrijfsruimte:*

*Muizenuitwerpselen op de vloer in de kelderruimte*

*Muizenuitwerpselen op een van de schappen in de verkoopruimte*

*Apparatuur: RvB*

*Muizenuitwerpselen en buksmeer op de bovenzijde van een koelkast in de verkoopruimte.*

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum: 3-6-2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met: mevr. Lois**

**Korte weergave van het gesprek:**

**Let op:**

[REDACTED] gaf aan dat Sirtaki 2 uit belastingstechnische reden niet meer bestaat. Het bedrijf heet nu Dimitri Petit. Zij, haar man en haar dochter zijn vennoten en het bedrijf staat ingeschreven bij de kvk onder het hoofdbedrijf Sirtaki wat tegenover zit. Omdat er dezelfde vennoten als in de oude situatie op deze zaak zitten blijft het bedrijf in Notoire heeft alleen een andere naam. Dit is in ISI aangepast.

Traject verscherpt toezicht uitgelegd en toegelicht. [REDACTED] gaf aan dat zij een nieuwe afzuigkap heeft besteld maar deze pas over een aantal weken geleverd wordt.

**Afgesproken dat zolang de oude afzuigkap zo goed mogelijk schoongehouden moet worden maar dat wij hier wel rekening mee houden.** Gat waar de muizen binnen komen is gedicht en alles schoongemaakt.

---

**Historie: 29-4-2016: RvB 280420476 :-vuile bedrijfsruimte + onvoldoende wering**

**Historie: 29-2-2016: RvB 281600784 :-vuile bedrijfsruimte**

**Historie: 30-11-2015: RvB 283080613:- vuile bedrijfsruimte + onvoldoende wering  
SW: temp**

