



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	Eetcafé d' Vergulde Eend
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57230536
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Wandelweg 51, 1521AB Wormerveer
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	12-10-2016- 28 juni 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn in open verbinding met keuken, koelcel en bar
Veiligheid:	n.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 28 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne bedrijfsruimte: in orde, geringe afwijking;

- enkele muizen uitwerpselen onder de werkbank.

magazijn: schoon maar wel rommelig, in de hoek enkele mk's.

HACCP: in orde.

- werkte met de hygiëne code voor de horeca

- werkende kernthermometer was aanwezig, registratielijsten aanwezig en ingevuld.

- temperatuur: -.

Ongedierte: in orde

Bouwkunde: in orde

Procesmonster nvt, ivm 2e nazorg

Bedrijf gaat naar regulier toezicht

1ste Nazorg

Datum: 22-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

** Hygiëne bedrijfsruimte: geringe overtreding*

- enkele muizen uitwerpselen, op de vloer in de keuken en in het magazijn. Verder in een schap met pannen enkele muizen uitwerpselen en onder een snijmachine 4 muizen uitwerpselen.

** Hygiëne apparatuur: Geringe overtreding*

- De snijmachine was bij het draaimechanisme deels bevuild met bruinkleurig vuil. Snijd af en toe nog was kaas op de snijmachine.

** Bouwkunde: in orde*

** Ongedierte:*

- Rentokil als ongediertebestrijder in dienst. Er lagen meerdere vallen en dozen met gif. Rentokil was volgens de eigenaar twee weken geleden geweest.

- Geen registratieboek gezien. Zegt deze niet te hebben, gaat waarschijnlijk digitaal, maar de eigenaar weet niet waar de inlogcodes zijn. Aangegeven dit volgende keer op orde te hebben.

** Temperatuur: in orde*

** Code HACCP: geringe overtreding*

- werkte met de hygienecode voor de horeca

- werkende kernthermometer was aanwezig

- temperatuur registratielijsten aanwezig maar nog niet ingevuld, gaat hiermee beginnen

- tht in orde

Richtwaarde genomen van pepersaus, monsteruitslag als voldoende beoordeeld. Bedrijf kan door naar 2^{de} nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 26 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne

in orde met enkele geringe punten: zie ISI

Bouwkunde

in orde

Ongedierte

in orde, Rentokil is ongediertebestrijder

Temperatuur

niet beoordeeld

Code HACCP

niet beoordeeld

Bedrijf kan weer open.

Controle op beschikking

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Datum: 22-10-2016 om 17.10 uur. [REDACTED]

Was gesloten

Datum: 20-10-2016 om 17.10 uur. [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking

Datum: 19-10-2016 om 19:45 uur. [REDACTED]
Bedrijf voldeed aan de beschikking

Datum: 15 oktober 2016 om 17: [REDACTED]
Het bedrijf voldeed aan de beschikking. De toegang tot de keuken was dichtgetimmerd.
De nis achter de bar was ook leeggehaald.

Datum: 14-10-2016 om 19:45. [REDACTED]
Er hangt een bordje aan de deur "wegens omstandigheden gesloten". Bedrijf gesloten.

Sluitingsbeschikking

Datum: 13 10 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: [REDACTED] is goed op de hoogte van de gevolgen van de sluiting. Hij wil weten of hij aanstaande zaterdagavond in het restaurant een familiefeest kan geven, waarbij de hapjes die in de privékeuken in de bovenliggende woning bereid worden, geserveerd worden. Omdat de barruimte niet omschreven is in het br en niet genoemd is in de beschikking, is het **alleen** toegestaan indien de keuken gescheiden wordt van de bar. Dat betekent ook dat de nis achter de bar leeggehaald moet worden.

De keuken is nu nog in open verbinding met de bar, omdat de deur uit het kozijn is gehaald. [REDACTED] geeft aan de keuken dicht te timmeren. Duidelijk aangegeven dat de fusten uit de opslagruimte verwijderd moeten worden. En dat er dan geen bier getapt kan worden.

[REDACTED] heeft daarvoor de volgende oplossing: een mobiele tap, danwel dat er een tank in de onderkoeling komt. De CO2-tank blijft dan wel in de opslag staan. Dit is geen eetwaar, dus daarin hebben we toegestemd.

Verder gaat [REDACTED] morgen een ongediertebestrijder benaderen. En ik heb het Veto-traject uitgelegd aan de hand van schema.

Historie: Spoedsluiting

Datum: Inspectie 12-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED] [REDACTED]
18:25 uur gesproken met piket teamleider. Om 18:30 bedrijf gesloten

Gesproken met: [REDACTED]

RvB nummer: 281040212

SW nummer: 281040211

Kort verslag:

Reguliere inspectie uitgevoerd welke resulteerde in een directe sluiting van de volgende bedrijfsruimten: keuken, magazijn in open verbinding met voornoemde keuken en koelcel.

RvB artikelen:

- * Ongedierte bestrijding: Bedrijf had muizenplaag en geen ongedierte bestrijding. Verder vliegen in de keuken, geen bestrijding.
- * Hygiëne bedrijfsruimte: o.a. op meerdere plaatsen donker aangekoekt opgehoopt vuil, in totaal honderden muizenuitwerpselen verspreid door de keuken, o.a op de vloer, op werkbanken en stellingplanken. In het magazijn in totaal enkele honderden muizenuitwerpselen op diverse plaatsen.
- * Hygiëne apparatuur: o.a. tientallen muizen uitwerpselen in de kop van de snijmachine en zwart vuil. De stelling in de koelcel, met onafgedekte producten, ernstig verroest, vuil en schimmel.
- * Ongeschikte levensmiddelen: beschimmelde producten en producten in vergaande staat van ontbinding. Een vlieg in een pan met basissaus.

SW artikel 5: HACCP

- geen kernthermometer, verpakte producten met een verstreken houdbaarheidsdatum.