

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):	Bakhuys De Jonge Jans
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33177424 H. Jongejans Reigersbos B.V.
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Sarphatistraat 61, 1018EX Amsterdam
@-mail	-
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	26 april 2016 – 28 februari 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	-
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar : [REDACTED]
Laatste aanpassing : 19 mei 2016 => P.G.

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 28-2-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Geringe overtreding, enkele muizenuitwerpselen onder de vaatwasopstelling

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: geringe overtreding, vermelden genomen actie bij temperatuurafwijking op de registratielijsten.

1ste Nazorg

Datum: 23 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag: Code: NBC code en gebruiken de horeca "online". Deels wordt op papier geregistreerd en deels op de tablet. 2 uur borging van de broodjes en de andere temperaturen. In de KC was er wel nog een enkel product wat >2 á 3 dagen, de penne, echter werd deze voor personeelseten gebruikt, dat zagen wij bij binnenkomst.

Temperaturen: voldoende
Bouwkundig: voldoende
Hygiëne: geringe overtreding, mondelinge opmerking. Bij het afwasgedeelte, op de vloer enkele MK's. In het magazijn, bij de verpakkingen enkele MK's.
Ongedierte: doen er veel aan, Hexopoda komt maandelijks en bij noodzaak vaker.
PM: was geen geschikte aanwezig.
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: 16-6-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: geen opmerkingen

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: heeft een ongediertebestrijder, geen sporen aangetroffen

Temperatuur: temperatuur in alle koelingen in orde

Code HACCP: heeft alle processen duidelijk en inzichtelijk geregistreerd, heeft een adviesbureau ingehuurd. Geen afwijkingen geconstateerd.

Richtwaardemonster meegenomen, uitslag is goed.

Gesprek ondernemer

Datum: woensdag 1 juni 2016 om 14.30 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Er is [REDACTED] uitgelegd wat het verscherpt toezicht traject inhoudt, welke routes men kan bewandelen en wat de bijbehorende consequenties daarvan zijn. Verder zijn punten van overtredingen die tijdens inspecties zijn geconstateerd besproken.

[REDACTED] vertelde dat hij ongeveer 1 jaar geleden een werknemer heeft ontslagen, omdat deze weigerde schoon te maken. Deze werknemer had t.z.t. een bestrijder in dienst genomen voor het bedrijf, welke zijn werk niet goed deed. Hierdoor zou het bedrijf last hebben gehad van muizen. Na ontslag van de werknemer heeft deze werknemer een klacht bij NVWA ingediend. Inmiddels heeft men een andere bestrijder in dienst en is het muizenprobleem zo goed als opgelost. Wel geeft Dhr. aan dat deze oud-werknemer onlangs met een knokploeg op zijn boot heeft gestaan.

Betreft het voedselveiligheidsplan, geeft [REDACTED] aan met de Horeca-code te werken en hier dagelijks druk mee bezig te zijn. Toch zou het telkens als wij langskomen net even niet goed gaan, omdat er dan geen chef aanwezig was of hij op vakantie was. Wij (NVWA) hebben aangegeven dat het bedrijf meerdere keren op dezelfde wetsartikelen in overtreding is geweest, en overtredingen hierom als structureel wordt gezien. Het structurele aspect ziet [REDACTED] er niet echt in/anders in. Het zou naar zijn mening niet structureel zijn, maar incidenteel zijn dat er dingen niet in orde zijn. Dat is net als wij (NVWA) langskomen. [REDACTED] draagt onder andere de volgende punten aan:

- Naar aanleiding van ons bezoek in januari (2016) en de binnengekomen boete van rondom 5000 euro, zat men scherp op de temperatuurs-controles en registraties daarvan. Toch bleek uit navraag aan het personeel door [REDACTED], n.a.v. ons bezoek in april (2016, tijdens vakantie [REDACTED]), dat de frequentie aan registraties was afgenomen.
- Telkens als wij (NVWA) langskomen er geen (eigenaar of) chef aanwezig was, waardoor dingen toch anders zouden lopen normaal (als hij wel aanwezig is)
- Dat als de NVWA vragen stelt tijdens inspecties, zijn personeel van niets weet, maar als hij het ze vraagt, ze het antwoord wel weten.
- Hij heeft al meerdere keren bij het personeel aangegeven dat er geen "houtjes" in de koelingen mogen liggen. Toch leggen medewerkers het weer neer, als hij er niet is, omdat het zo leuk staat.

- Dhr. vertelt dat de chef zijn personeel dom wilt houden, en de informatie betreft HACCP niet wilt delen. Wel bleek uit navraag [REDACTED] aan chef, dat er 1 iemand op de hoogte is van wat er moet gebeuren voor het geval de chef ziek of op vakantie zou zijn
- [REDACTED] geeft aan zelf al 40 jaar in het vak te zitten en gewend is dat koelingen werken. Hij geeft aan te weten dat er temperatuurs-problemen met de koelvitruines in de verkoopruimte zijn, maar dat het lastig is deze koud te houden. De apparatuur komt uit Italië en is geleverd door bekenden. Inmiddels is er al 1 koeling omgewisseld, maar het blijft lastig om koude temperaturen te behouden. Dit omdat de koelingen van boven open zijn en er een grote bakoven in de ruimte staat. Ze hebben wel airconditioning in de ruimte.
- Men heeft naar nieuwe apparatuur gekeken, maar dit kost 14.000 euro en is een te grote uitgave voor het bedrijf. Men is op zoek naar oplossingen om eventueel deurtjes voor deze koelingen te maken, om ze dicht te maken. Maar weet niet of dit binnen 2 weken, voor de volgende inspectie gerealiseerd kan worden.
- Tot slot geeft [REDACTED] aan dat hij zich ernstig zorgen maakt, voor de komende inspectie over 2 weken, of de temperaturen van de koelingen in de verkoopruimte dan in orde zouden zijn.

Reacties NVWA:

- Wij hebben aangegeven, dat er naast antwoorden van zijn personeel ook daadwerkelijke feiten zijn geconstateerd, waardoor maatregelen zijn opgesteld en het structurele karakter wordt aangetoond.
- [REDACTED], draagt voorbeeld aan van laatste inspectie, waar een bak met soep bij kamertemperatuur stond, maar dat geen van de medewerkers wist wat die soep daar deed en wie het daar het neergezet. In de tussentijd liep de temperatuur op en bleef deze bak daar staan.
- dat men de temperaturen goed in de gaten moet houden. Indien men er al vanuit gaat dat het de temperaturen mogelijk niet in orde zouden zijn over 2 weken, dat men dan eigenlijk ook bewust bezig/in overtreding is. Indien een nieuwe koeling geen mogelijkheid is, dan moet men naar andere oplossingen die wel mogelijk zijn kijken. [REDACTED]. [REDACTED] hebben [REDACTED] meerdere tips gegeven, omtrent de temperaturen:
 - Veel metingen verrichten zodat men weet waar het koudste punt in de koeling is.
 - Geen houten voorwerpen onder de producten leggen, maar rvs-platen die contact maken met de koelplaat van de koeling
 - Producten niet te hoog stapelen
 - Werken met 2-uurs borging van horeca code
 - Werken met een ander voedselveiligheidsplan zoals de code voor brood & banketbakkerij
 - Show-model in de koeling zetten en producten vanuit andere koeling (achterin bedrijf) verkopen

Verder bleek uit navraag hoe men de koelingen mat, dat men de thermometer enkel in de koeling legt en niet de producten zelf meten.

Dhr. heeft nog gevraagd of er iemand van ons advies kan komen geven in het bedrijf. Wij hebben aangegeven dat wij enkel toezicht houden, maar dat er zeker adviesbureaus bestaan en men deze kan inschakelen. Er is verwezen naar onze website, waar een aantal adviesbureaus worden genoemd.

27 mei 2016 Telefonisch contact met [REDACTED]. Uitgenodigd voor gesprek op 1 juni om 14.30 uur.

25-5-2016 [REDACTED] **Bedrijf heeft alle kennisgevingen ontvangen.**

Historie : 3^e **RvB 281080014 => 26 april 2016**
 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 (kritische processtappen, zoals ontvangst en warm bewaren (bain marie), niet werden gemeten en bederfelijke waren werden bij een te hoge temperatuur bewaard)

Historie : - **SW 281020406 => 15 januari 2016**

- 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 (terugkoelen tomatensaus en ontdooien van de quiches)

Historie : 2^e RVB 281700836 => 6 oktober 2015
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur
SW 281700837 => 6 oktober 2015
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen niet glad en/of niet van afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal
PV Combibonnummer: 061020151400101851
1 lijmplaat met 2 dode muizen.

Historie : 1^e RVB 283060694 => 3 september 2015
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
SW 283060693 => 3 september 2015
- 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
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden