

# 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):	Bamihuisje
Inschrijfnummer Kvk:	27106253
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Van Zeggelenlaan 80, 2524 AS te 's-Gravenhage
@-mail	info@bamihuisje.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 10 augustus 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte, keuken, magazijn en kantoor.
Veiligheid:	De heer van Dam kan wat opvliegerig zijn.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

30-06-2017: Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM door [REDACTED].

## 2de Nazorg

Datum: 22-06-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

*Hygiëne: gering: de rubbers van een koelwerkbank waren verontreinigd met zwart op schimmel gelijkend vuil.*

*Bouwkunde: in orde*

*Ongedierte: geen sporen aangetroffen*

*Temperatuur: in orde*

*Code HACCP: in orde*

Bedrijf kan terug naar Rayon.

**1ste Nazorg****Datum: 15-12-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

1ste nazorg inspectie. Bedrijf voldeed en mag door naar de 2de nazorg.  
Ook was er een klacht binnen gekomen over muizenoverlast (klachtnummer 545438).

HACCP: geringe overtreding

- Er was een werkende steekthermometer aanwezig.
- Temperatuurregistraties en de hygiënecode voor de horeca zouden in een afgesloten kast liggen, waar alleen de eigenaar de sleutel van had.
- Producten worden 3 dagen bewaard. Bijna alles was voorzien van een productiedatum.
- Zelfbereide producten werden voor ongeveer 2 uur buiten de koeling terug gekoeld. Daarna gaat het de koelcel in.

Ongedierte: geen opmerkingen

- Bestrijder KTT komt maandelijks voor een controle. Laatste bezoek was op 28/11/16. Er staan klapvalletjes en lokdoosjes. Geen sporen van ongedierte aangetroffen. De bestrijder schreef dat er nog maar weinig activiteit is.

Temperatuur, bouwkunde en hygiëne: in orde.

Bedrijf gaat door naar de 2<sup>e</sup> Nazorg.

---

**2<sup>de</sup> marsroute inspectie****Datum: 19-10-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: NVT****SW-nummer: NVT****Kort verslag:**

Temperatuur: voldoende

Hygiëne: voldoende

Haccp : voldoende

Bouwkundig en ongedierte: voldoende.

2 RW genomen.

Beide monsters niet afwijkend.

---

**Reactie op zienswijze**

Op 14 oktober 2016 heeft TBM een reactie op de zienswijze van ondernemer verstuurd.

**Zienswijze**

Op 6 oktober 2016 heeft ondernemer een zienswijze ingediend op het voornemen tot sluiting.  
Zienswijze is in behandeling bij TBM.

---

**Voornemen tot sluiting****Datum: 30 september 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking uitgereikt en inhoudelijk besproken. Traject VETO nog even kort toegelicht en aangegeven waar het bedrijf nu zit in het traject. Eigenaar zegt dit duidelijk te begrijpen. Ondernemer is het niet eens met het laatste RvB en zegt hiertegen in bezwaar te gaan. Ondernemer geeft aan dat indien bij de volgende inspectie weer een boete wordt opgemaakt, dat hij dan onmiddellijk stopt met dit bedrijf en zijn personeel op straat zet. Bedrijf wordt na 14 oktober ingepland voor tweede marsroute.

---

#### **BAH gesprek**

**Datum:** 26-9-2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Gesproken over het wel of niet toevoegen van artikel 5 aan het RvB, goed overlegd en onderbouwd en besloten alleen art 15 ten laste te leggen

---

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

**Datum:** 21-09-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281640487

**SW-nummer:** -

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne: voldoende*

*Bouwkunde: voldoende*

*Ongedierte: voldoende*

*Temperatuur: onvoldoende, twee koelingen met te hoge temperatuur*

*Code HACCP: voldoende, alles werd bijgehouden.*

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 2 september 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Korte weergave van het gesprek:**

- Marsroute uitgebreid besproken en kopie "Verkort schema Verscherpt Toezicht" meegegeven.
- Rapporten van bevindingen besproken.
- WOB en Openbaarmaking door NVWA besproken.
- In het kader van openbaarmaking besproken dat onze Journaals openbaar worden gemaakt zoals onlangs door RTL Nieuws is gebeurd.

#### **Afspraken (zie brief):**

- U overweegt een adviesbureau in de hand te nemen. Hierbij, conform afspraak, de link naar de site van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, waar u de lijst met geaccrediteerde kwaliteitssystemen kunt vinden.

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/eten-drinkenroken/dossier/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-levensmiddelen>

Halverwege de pagina staat onder de kop: 'Geaccepteerde kwaliteitssystemen op basis van hygiënecodes voor horeca, Retail, ambachtelijke sector en zorg' de lijst met controlebureaus die u in kunt schakelen.

- U gaat de Hygiëncode voor de horeca, versie 1 april 2016, bestellen in het Nederlands. U heeft deze code reeds in het Chinees. Vervolgens gaat u de procedures uit deze hygiëncode toepassen in uw bedrijf, zodat de voedselveiligheid wordt beheerst. Indien nodig gaat u uw personeel hiertoe opleiden.

- U gaat het gehele bedrijf grondig schoonhouden.

- U gaat ongedierte weren en laten bestrijden. U kunt tevens samen met uw bestrijder een ongediertebestrijdingsplan opzetten.

1<sup>e</sup> Marsroute inspectie zal uitgevoerd worden na 16 september 2016

---

**Historie:**

**3<sup>e</sup> RvB**

**Datum: 10 augustus 2016**

**RVB nummer: 280780236**

**Overtreding:**

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.

---

**2<sup>e</sup> RvB**

**Datum: 26 mei 2016**

**RVB nummer: 280101144**

**Overtreding:**

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.

**PV nummer: 282840778**

**Overtreding:**

niet toegestane middelen worden gebruikt voor de bestrijding van de zwarte rat, de bruine rat en de huismuis, welke onnodig lijden van dieren veroorzaakt.

**SW nummer: 280101145**

**Overtreding:**

er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

---

**1<sup>e</sup> RvB**

**Datum: 3 oktober 2014**

**RVB nummer: 280661377**

**Overtreding:**

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.