

JOURNAAL

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	[REDACTED] Worstenboer)
Inschrijffnummer Kvk en naam:	02331538
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Beverwijkse Bazaar, parallelweg 49, 1948 NK Beverwijk
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	23 Oktober -heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Standplaats Beverwijkse Bazaar: hal 2
Veiligheid:	nvt

30-7-2018

*Bouwkunde:
Geen opmerkingen.*

*Ongedierte:
Geen uitwerpselen aangetroffen.
Volgens [REDACTED] is de overlast vele malen minder.*

*HACCP:
Werkende thermometer.
Weekformulieren.
Opmerking:
Niet consequent ingevuld, in ieder geval niet duidelijk ingevuld.
Week/datum niet goed te lezen.
Temperaturen in orde, [REDACTED] heeft nu een kleine koelkast op de kraam staan. Zegt dat hij in de toekomst de gekoelde worsten niet meer wil verkopen.*

bedrijf kan naar de 2e Nazorg.

2de marsroute inspectie

Datum: 14 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Ondernemer heeft de levensmiddelen welke gekoeld verkocht moeten worden uit het assortiment gehaald.

Enkele gedroogde worsten met een vervallen tbt datum. Dit besproken.

Voornemen tot sluiting

Datum: 29 september 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen besproken en marsroute VETO nogmaals toegelicht.

Concept RvB kopie marsroute en kopie voornemen uitgereikt.

Ondernemer weet wat van hem wordt verwacht en zal passende maatregelen nemen zodat zijn assortiment onder de voorgeschreven temperatuur wordt bewaard.

BaH gesprek

Datum: 28 september 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen waren iets overschreden, maar gezien de feestdagen en afstemming met de kerngroep Veto levert dit geen problemen op. Verder geen bijzonderheden. Ondernemer krijgt een voornemen tot sluiten uitgereikt.

[REDACTED] telefonisch gesproken en uitgenodigd op het kantoor van de NVWA te Groningen om het voornemen tot sluiten uit te reiken. [REDACTED] heeft aangegeven er te zullen zijn op vrijdag 29 september om 10.30 uur te Groningen.

2de Nazorg

Datum: 23 september 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: geen opmerking

Bouwkunde: geen opmerking

Ongedierte: geen opmerking

Temperatuur: n.v.t zie code

Code HACCP: RvB opgemaakt voor het bewaren van gekoelde worsten bij een te hoge temperatuur. Zowel op de kraam als in de koelaanhanger.
Bedrijf krijgt een VeTo gesprek.

1ste Nazorg

Datum : 11-03-2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag:

Hygiëncode : In orde

- *Hygiëncode voor de slagerij aanwezig.*
- *Meneer heeft een certificaat gehaald bij de hygienecode voor de slagerij.*
- *Kernthermometer en laserthermometer aanwezig.*
- *Registratielijsten aanwezig en ingevuld.*
- *Er waren al enkele artikelen welke voorzien waren van Nederlandse etiketteringen. De heer Wilts gaf aan voor alle levensmiddelen hiervoor bezig te zijn. Allergenen/Aw waarde/Ph waarde/ingrediënten etc, lijsten ingezien welke hij van de leveranciers al heeft ontvangen voor al zijn producten. Rest van producten op dit moment nog voorzien van Duitse etiketteringen. Dit besproken.*

Temperaturen: In orde

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : Geen ongedierte waargenomen maar wel enkele sporen van muizen.

Hygiëne : Opm bedrijfsruimte / Opm apparatuur

- *de vloer in twee hoeken bevuild was met enkele muizen uitwerpselen.*

- *de wanden in de koeltoonbank op enkele plekken bevuild was met oude productresten.*

1ste marsroute inspectie

Datum: 8 januari 2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: geringe overtreding.

- *tijdens deze inspectie werd niet duidelijk met welke hygiëncode men werkt.*

- *Steekthermometer is werkend aanwezig.*

- *de koelvitrine is onder de 6 graden Celsius.*

- *volgens een in de Duitse taal aanwezige worsten ingrediënten lijsten zijn de worsten 60 dagen buiten de koeling houdbaar.*

Hygiëne: voldoende.

Ongedierte: niet aangetroffen.

Bouwkundig: geen opmerkingen.

Temperaturen: voldoende.

Bedrijf kan na de eerste nazorg inspectie.

Na overleg met kernteam kan dit bedrijf begin januari ingepland worden.
Zie mailwisseling 7-12-16

Gesprek ondernemer

Datum: dinsdag 6 december 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: Dhr. Wilts, ondernemer

Korte weergave van het gesprek:

Mijnheer staat op zaterdag en zondag in Beverwijk. Daarnaast doet hij een 3-tal evenementen (paardenmarkten) in Drenthe.

Marsroute uitgelegd. Mijnheer had een Pas-op kaart ontvangen

Heeft thans de hygiëne code voor Slagerij (2010) en een thermometer. Hij krijgt producten uit Duitsland en daar worden geen minimale bewaartemperaturen op de verpakking vermeld. Naar zijn zeggen kunnen deze producten bij een hoger temperatuur bewaard worden.

Geadviseerd dat hij d.m.v. een verklaring/onderzoek gegevens van de leverancier moet tonen om wellicht deze producten ongekoeld te kunnen verkopen. Zonder deze verklaring moet hij zijn producten gekoeld bewaren. Daarnaast moeten alle producten voorzien zijn van een Nederlands en volledig etiket.

Hij krijgt producten geleverd door:

[REDACTED]

Daarnaast noemde hij nog twee Duitse bedrijven waarvan ik de gegevens niet op het internet kan vinden. Waarschijnlijk heb ik de naam niet goed genoteerd: [REDACTED]

Herinspectie kan na 20 december 2016 worden uitgevoerd.

Extra aanvulling op het Journaal:

Dinsdag 15 november 2016.

[REDACTED]

Telefonisch overleg gehad met [REDACTED]. RvB 281120110, is nog niet gereed ivm ziekte.

Afgesproken dat zij nu direct het RvB gaat maken en naar [REDACTED] Mailt.

[REDACTED] gaat kijken of het RvB door TBM direct opgepakt kan worden.

Historie, 23 oktober 2016: 3^e RvB 281810817

[REDACTED]

- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar, waarbij door de bereider geen bijzondere bewaartemperatuur op de verpakking was vermeld, 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;

- 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.

S.W.: nvt

Historie, 11 september 2016: 2^e RvB 281120110

[REDACTED]

- 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;

- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar, waarbij door de bereider geen bijzondere bewaartemperatuur op de verpakking was vermeld, werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was;

- 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;

S.W.: 281120111

- de mobiele of tijdelijke bedrijfsruimte was niet zo schoongehouden dat risico in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk werd voorkomen;
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie;

Historie, 25 juni 2016: 1^e RvB 281410605

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet;
- 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;
- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar, waarbij door de bereider geen bijzondere bewaartemperatuur op de verpakking was vermeld, werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was.

S.W.: 281410604

- de mobiele of tijdelijke bedrijfsruimte was niet zo schoongehouden dat risico in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk werd voorkomen
- het in de handel brengen van levensmiddelen, die schadelijk zijn voor de gezondheid.

Aanvulling op de historie:

Op 28 februari 2015, het bedrijf op de Beverwijkse Bazaar bezocht:

Klacht nr. 345799.00.

"Worsten THT datum vervangen door een nieuwe THT datum".

Toen in ISI een dummy tekst aangemaakt omdat er geen wetgeving in ISI beschikbaar was.

- Schriftelijke waarschuwing 281810591, zit in het dossier: Veto, documenten!

Opmerking bij deze inspectie:

- Heeft daarnaast een aantal bederfelijke levensmiddelen in vacuum zonder etiket geen THT, gewicht, productnaam enz.
- Duitse producten met een Duitse aanduiding, geen Nederlands etiket.
- Verder heeft meneer verpakte levensmiddelen waarbij hij de datum veranderd, bv. 3 stuks Bley Käsebratwurst a 75 gr. 25-02-2015, nieuwe datum 28-03-2015.
- Ballen gehakt van [REDACTED] zonder etiket.
- Gekookte Worst, bedrijf [REDACTED] zonder etiket.
- Ham zelf opnieuw gevacumeerd, geen etiket.
- Gesneden Carpatio, pakketten met plakken en stukken bloedworst, leverworsten van [REDACTED], enz. geen datum, temperatuur enz.