

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):	Grand Tropez
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27311737 Grand Tropez
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	Vennoten: [REDACTED]
Adres:	Strandweg 101-113, 2586JM 's-Gravenhage
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11 mei 2016 -
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	NVT

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 15-06-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

gesproken met de bedrijfsleider, [REDACTED]. Verscherpt toezicht, 2e nazorg inspectie uitgevoerd, indien in orde gaat bedrijf terug naar rayon, indien RvB volgt sluiting.

Het bedrijf is in orde en gaat nu terug naar Rayon. HACCP over het geheel genomen in orde. Temperaturen van een klein aantal zelfbereide producten in de koelcel te hoog (10-11 graden Celsius), geringe overtreding. Er wordt voor alle zekerheid een koelmonteur gebeld en de producten worden door bedrijfsleider nog even gekeurd. Zelfbereide producten worden niet te lang bewaard en er zijn geen producten met een verlopen houdbaarheidsdatum aangetroffen.

Hygiene, Ongedierte, bouwkundige staat in orde.

1e de Nazorg

Datum: 24-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP: Werken nog met oude code, registreren en er is een werkende kernthermometer aanwezig. Aangezien het erg stil is maken ze alles a la minute, waardoor terugkoelproces en regenereren momenteel niet voorkomt.

Kennis wel aanwezig en monster Spareribs meegenomen. (geringe overtreding op monster).

Hygiëne: alles word 's avonds en 's ochtends schoongemaakt i.v.m. muizenoverlast, dit is goed te zien, bedrijf is schoon. enkele muizen uitwerpselen gezien op de vloer.

Ongedierte: Hebben bestrijder, maken extra schoon vanwege de overlast (zie hyg.)

Bouwkunde: In orde, magazijn nog wel verouderd, maar indien volgend jaar september alles op de schop gaat wordt hier niet meer in geïnvesteerd.

temp.: In orde

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: 8-09-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

gehele bedrijf is grondig schoongemaakt, alle kapotte tegels in de muur zijn gemaakt en in de productieruimten ligt een nieuwe vloer, Hier is veel aangepast sinds de laatste inspectie. Veel oude rommel is uit de bedrijfsruimten verwijderd. koeling schoongemaakt

AFSPRAAK

schoon blijven houden en de onderzijde van een rek in de koelcel beter schoonmaken.

bedrijf alleen beoordeeld op de hygiëne
geen monsters aanwezig

Voornemen tot sluiting

Datum: 12 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: De ondernemer was het niet eens met de laatste inspectie. Het pand wordt over 1 jaar afgebroken en hij ziet er het nut niet in om nu nog dingen aan te passen. Omdat hij niet wist wat hij moet veranderen zijn wij met hem nog een keer door de keuken gelopen en hebben enkele dingen aangewezen met de opmerking dat hij alles bij de volgende inspectie op orde moet hebben (dus niet alleen wat wij aangewezen hebben). Men vond dat wij aan het zoeken zijn. Het voornemen en de consequenties uitgelegd. Verder nog uitleg over onze bezwaarprocedure gegeven. Nieuwe inspectie over twee weken.

BAH gesprek

Datum: 6 september 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Alle procedures gevolgd geen opmerkingen verder. Bedrijf krijgt op maandag 12 september beschikking uitgereikt.

1ste Nazorg

Datum: 31-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282920663

SW-nummer:

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]
Temperatuur, oke

Bouwkundig:
- keuken is zeer oud en versleten.

Ongedierte:
- overal sporen van ongedierte (muizen) zie RvB hygiëne.

Haccp:
- registratie worden geregistreerd en de productiedata worden op de producten geplakt, over ook daad werkelijk word gecontroleerd??.

Hygiëne: (RvB).
- door de hele bedrijfskeuken (en het restaurant), duidelijk sporen van muizen/muizenuitwerpselen. Tevens is de bedrijfskeuken onvoldoende schoon.

Bedrijf gaat naar BAH gesprek.

1ste marsroute inspectie

Datum: 05-07-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer:nvt
Kort verslag:

HYGIENE;

- als voldoende beoordeeld.
- nog een enkele muizenkeutel aangetroffen op de vloer.
- je kunt zien dat er dagelijks goed wordt schoongemaakt.

HACCP;

- als voldoende beoordeeld.
- Voedselsteekthermometer aanwezig, oude hygienecode aanwezig, info verstrekt over de nieuwe Hygienecode voor de Horeca.
- ingevulde lijsten aanwezig.
- kennis als voldoende beoordeeld.
- geen bedorven producten of producten met een te hoge temperatuur aangetroffen.

ONGEDIERTEBSTRIJDING;

- bestrijder---> de 4 BENELUX,1151HV Oostzaan.

TEMPERATUREN;

- in orde

BOUWKUNDIG;

- blijft een oud pand en wordt in 2017 gesloopt, aldus [REDACTED].
- als voldoende beoordeeld.

Richtwaardemonster spareribs(89088011) meegenomen.

Monster is in orde(geen maatregel ,geringe overtreding): bedrijf gaat naar 1^e nazorg.

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierde: voldoende

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

Gesprek ondernemer

Datum: 16 juni 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] is van mening dat hij niet aan de voorwaarden voor verscherpt toezicht voldoet. Hem uitgelegd dat dit wel het geval is en de drie rapporten van bevindingen besproken met data. De marsroute besproken en meegegeven. Hij geeft aan eerder in dit traject te hebben gezeten, dus weet wat hem te wachten staat. Hij heeft daar geen moeite mee, maar wil wel graag weten waar hij aan toe is en aan welke punten hij moet werken. Hij vindt het nogal frustrerend dat hij eerst moeten werken aan punt 1 t/m 10 en dat er dan bij een volgende inspectie een punt 11 betreffende bouwkundige aspecten bij komt. Uitgelegd dat het nu niet om bouwkundige zaken gaat. Daarnaast wil hij graag dat de inspecties niet uitgevoerd worden direct na openingstijd. Dan heeft hij nog geen tijd gehad om orde op zaken te stellen.

Het volgende afgesproken en besproken:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - U zorgt dat het gehele bedrijf en alle apparatuur grondig schoongehouden wordt.

- U heeft een andere ongediertebestrijder in de hand genomen, welke op 21 juni 2016 voor de eerste keer komt. U zorgt dat ongedierte wordt geweerd en wordt bestreden. U gaat de aanwijzingen van deze bestrijder opvolgen.

- U gaat de nieuwe hygiëncode voor de horeca welke van kracht is met ingang van 1 april 2016 bestellen bij Koninklijke Horeca Nederland (www.khn.nl). Vervolgens gaat u de inhoud van deze code bespreken met uw personeel. Ook gaat u deze code toepassen in uw bedrijf zodat de voedselveiligheid wordt beheerst.

-U overweegt een adviesburo 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-drinken-roken/dossier/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-levensmiddelen>

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

Vervolg: na 4 juli kan de 1^e marsroute inspectie uitgevoerd worden.

Historie: 11 mei 2016: 3^e RvB nr 280251840

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf bezocht nav een klacht.
Klacht niet zo zeer kunnen bewijzen.
Wel rvb voor bedorven producten
en rvb voor te lang bewaren producten
en rvb voor hygiëne ruimten.
RVB te lang bewaren en hygiëne is rvb, omdat herhaling is binnen periode van 2 jaar.

Daar dit RVB de derde is in afgelopen twee jaar gaan ze weer naar NO/VeTo.
De hygiëne is voornamelijk combi van slecht onderhoud/lekkage met vocht en schimmel en vuil en muizenuitwerpselen op de vloer.
Mevrouw geeft aan pand al jaren op nominatie staat plat te gaan dus dat de huurbaas die zaken niet meer oppakt. Ik heb aangegeven dat deze ruimten in open verbinding staan met de keuken, en zolang ze open blijven de voedselveiligheid en dus hygiëne door ons gecontroleerd zal blijven en in orde zal moeten zijn.
De koelcel was uitgevallen vandaag denken ze, gisteren deed hij het nog. Buiten gaf de koelcel 16 graden aan. Spullen in de koelcel 11,6 in de kern.
Wel bedorven spullen aangetroffen, of dat ligt aan de temperatuur of aan te lang bewaren, zou beiden kunnen.
Spullen in koelcel aangetroffen die houdbaar waren tot 10-05 volgens de sticker erop. Sommige inspectie dag was 11-5. Enkele producten hadden een sticker veel verder over de datum. Hiervan gaven ze aan dat deze wel daarna nog gemaakt waren maar sticker vergeten waren.

Historie: 22 augustus 2014: 2^e RvB nr 280503635

Gesproken met [REDACTED]

Geen opmerkingen
bouwkundig
temperatuur
ongedierte

Boeterapport
Hygiëne bedrijfsruimte en apparatuur
HACCP

Historie: 25 juni 2014: 1^e RvB nr 280503611

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf komt uit HWHM, echter twee jaar niet bezocht.

Geen opmerkingen

Ongedierte

Bouwkunde

Opmerking

Temp

Tzaziki 12,0 graden Celsius

RvB

Hygiëne

Keuken en koelcel onvoldoende schoon.

HACCP

Geen code, kennis, registratie, kennis
