

# 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):	Grieks Specialiteiten Restaurant Saloniki
Inschrijfnummer Kvk en naam:	55399371
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Gravenstraat 6
Inspectielocatie	4331 KP Middelburg
@-mail	salonikimiddelburg@hotmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	10 april 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, Keuken, opslag
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 30 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.v.t.

SW-nummer: N.v.t.

#### **Kort verslag:**

Hyg.: in orde

Temp.: Een opmerking gemaakt over de temperatuur van de koeling waarin rauw vlees bewaard werd.

Onged.: geen sporen aangetroffen

Bouwk.: geen opmerkingen

HACCP: Thermometer, registraties en procesbeheersing in orde.

**Bedrijf als voldoende beoordeeld. Kan terug naar regulier toezicht.**

**26 mei 2017, [REDACTED]: Monster is in orde, bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> nazorg.**

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 23 mei 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** N.v.t.

**SW-nummer:** N.v.t.

**Kort verslag:**

---

Afgelopen zondag (21 mei 2017) was er een brandje in de keuken geweest. Hierdoor moeten de grill en spiesengrill worden vervangen. Dat gaat deze week nog gebeuren. Ook de afzuigkap en roosters van de afzuigkap worden dan grondig gereinigd en vervangen daar waar nodig.

Hyg.: Opmerking (geringe overtreding) Deurrubber van een koelwerkbank was gescheurd en wat beginnende schimmel in het rubber. En opmerking over verontreinigde/beschadigde tegeltjes rondom de schrobput bij het damestoilet.

Bouwk.: Een betegelde rand bij de spoelbak in de keuken is beschadigd/weggezaakt waardoor een grote kier is ontstaan, deze wordt op korte termijn al opnieuw opgevuld met specie en betegeld.

Temp.: in orde

Processen lijken beheerst, op levensmiddelen werd weinig gecodeerd. [REDACTED] werkt momenteel zelf continue in de keuken en geeft aan precies te weten wanneer producten gemaakt/uit de vriezer zijn gehaald. Toch bleek zij bij de emmer rijst te twifelen. Gezegd dagelijks gewoon te gaan coderen, zodat iedereen precies weet hoe lang producten nog gebruikt mogen worden.

Werkende thermometer en hygiëncode aanwezig. Registraties worden consequent bijgehouden.

Processen lijken beheerst

Onged.: geen sporen aangetroffen

Monster Mousaka genomen

**Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de tweede nazorg. Indien het monster afwijkend is volgt sluiting conform LOD**

---

**21 maart 2017. Monster is in orde. Bedrijf gaat naar de 1<sup>e</sup> nazorg.**

### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 16 maart 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** NVT

**SW-nummer:** NVT

**Kort verslag:**

---

Ter plaatse gesproken met [REDACTED]

Met name de CCP's beoordeeld. De registraties en controles worden nu wel samenhangend en voldoende uitgevoerd. Registraties zijn nu op orde. Kennis van de hygiëncode was zeker verbeterd, de code is duidelijk goed bestudeerd.

Ook andere punten van de vorige inspectie beoordeeld, hierover nog slechts een opmerking m.b.t. de temperatuur van het salade buffet. [REDACTED] gaf hierover aan dat zij met de controles merkte dat het koelmeubel niet altijd naar behoren werkt. Morgen (17 maart) komt er een monteur voor langs. Afwijking was nu gering (8-9 gr.)

Kelder is nu droog en schoon, overlast van motjes is nu minimaal.

Tabaksautomaat is niet meer in het bedrijf aanwezig.

**Monster Keftedes genomen, indien monster in orde is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg**

## **Uitreiking beschikking voornemen tot sluiting**

**Datum:** 23 februari 2017

**NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** beschikking voornemen tot sluiting uitgereikt en besproken. Marsroute en plaats daarin nog een keer uitgelegd en toegelicht. Daarna RvB besproken en uitgereikt. [REDACTED] geeft aan zij de kok ontslagen heeft en een nieuwe heeft aangenomen. De kelder is helemaal opgeruimd en ze is begonnen met het doornemen van de Hygiënecode en instructie aan het personeel. Volgende inspectie na 9 maart 2017.

---

## **BAH-gesprek**

**Datum:** 21 februari 2017

**NVWA:** [REDACTED]

**Kort verslag:** enkele aanpassingen aan het RvB, verder in orde. Termijnen zijn aangehouden. Er wordt een beschikking voornemen tot sluiten opgemaakt en uitgereikt op 23 februari 2017 in Zwijndrecht door [REDACTED]

---

## **2de Nazorg**

**Datum:** 16 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280690945

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Ter plaatse gesproken met [REDACTED]*

**HACCP:**

*E vindt registratie plaats van ontvangst, opslag en volgens uitleg van [REDACTED] van het afkoeltraject, echter de temperatuur die geregistreerd werd kwam niet overeen met de uitleg hoe dit gecontroleerd werd. Het was niet inzichtelijk of de termijn van 5 uur gehaald werd bij het afkoelen, en afkoelen aan de lucht in een schaal in 'koud' water, leidde tot een temperatuur van 2-3 graden. Registraties van de presentatiekoeling vond niet plaats.*

*Regenereren werd niet gecontroleerd. Rijst met groente werd in de Bain-marie opgewarmd. Ten tijde van de inspectie was deze 32 graden, en was 2 uur daarvoor in de bain-marie geplaatst en was de bain-marie aangezet. Er vond geen controle plaats om te verifiëren of de rijst ver genoeg werd doorverhit.*

*Rauw lamsvlees was in een gastronom bak in de koelwerkbank samengevoegd van 2 batches, een restant van 15 februari was samengevoegd met de voorraad van 16 februari in één bak.*

*Op vragen over de procesbeheersing kon [REDACTED] geen kloppende antwoorden geven, en gaf zij aan dat zij wel beloofd had om de voor haar van toepassing zijnde processen goed door te nemen, maar dat zij daar door allerlei omstandigheden niet aan toe was gekomen.*

*Beoordeeld als Klasse C overtreding, ivm met herhaalde overtreding RvB aangezegd.*

**Hyg.:**

*- Mandje van de 'Princess' frituur was verontreinigd met vastgebakken resten van levensmiddelen en paneermeel.*

*- werktafel onder de frituur van 'Caterchef' was verontreinigd met vetresten.*

*- bodem van de koelwerkbank waarin vlees werd bewaard was verontreinigd met (gestold) dripvocht*

*Deze tekortkomingen beoordeeld als klasse D overtreding (opmerking)*

*Bouw./hyg.: De ruimte waar de vuilcontainers staan, geeft zicht op de kelder. In de kelder staat een laag water (die met een pomp regelmatig wordt leeggepompt). Hier waren veel rioolvliegjes (deltavliegjes) aanwezig, en rook je de penetrante geur van rioolwater.*

*Deze tekortkomingen beoordeeld als klasse D overtreding (opmerking)*

*Onged.: Zie bouwkundige opmerking. Aanwezigheid van rioolvliegjes in de ruimte waar de afvalcontainers staan. Beoordeeld als geringe overtreding. Er was wel door Rentokil een vliegenlamp in deze ruimte geplaatst als bestrijding.*

*Temp.: Geringe overtreding voor de temp. van de presentatiekoeling in het restaurant. doperwtensalade en rode bietensalade (resp. 9,2 en 11 gr.) deze salades waren om 15.0u bereidt.*

*Deze tekortkomingen beoordeeld als klasse D overtreding (opmerking)*

*Roken: De tabaksautomaat staat in het herentoilet, en daardoor niet in het zicht, age-coins zijn aan de bar verkrijgbaar  
Hiervoor SW.*

**BAH-gesprek en voornemen tot sluiting volgt.**

---

**Naar aanleiding van klacht/melding**

**Datum: 26 januari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Inspectie naar aanleiding van MOS-melding: 562408.00. 15 personen ziek geworden na consumeren maaltijd. (O.a. tzaziki, frites, kip en gyros).

Gesproken met [REDACTED]. Mevrouw gaf aan dat meerdere collega's niet helemaal lekker waren. Met name vermoeidheid en verkouden. [REDACTED] geeft aan dat haar kinderen last hebben gehad van overgeven, buikpijn en diarree. Ondanks dat de kinderen niet in het bedrijf werken, toch overgegaan tot het nemen van veegdoekjes. Tevens zou er één vaste gast ziek zijn geworden (overgeven). Deze heeft een bezoek gebracht aan het ziekenhuis. Daar werd een buikgriep geconstateerd.

De 15 personen die ziek zijn geworden, zijn van een school. Het kan mogelijk zijn dat de bron bij de school zit.

MONSTERNAME PATHOGENEN: Staphylococcus aureus, Bacillus cereus

- 89127165 / MW / Komkommersalade
- Locatie: Saladebuffet
- Woensdag gesneden

- 89127173 / MW / Tzaziki
- Locatie: Koeling in keuken
- Woensdag bereid

MONSTERNAME NORO: Veegdoekjes

- 89127238: Handgrepen toilet (man)
- 89127211: Handgrepen toilet (vrouw)
- 89127181: WC-bril 2x (vrouw)
- 89127203: WC-bril 1x (man)
- 89127114: Voordeur klink (2x)
- 89127106: Touch screen kassa
- 89127149: Tafels (15p) + peper en zoutstel (tafel waar 30 personen aan gegeten hebben)
- 89127122: Handvaten koelwerkbanken keuken

TOELICHTING VOOR LAB:

- Betreft een anonieme melding. Monstername pathogenen conform MUNT1751A gedaan. (> 5 personen ziek)

TERUGKOPPELING:

- Terugkoppeling ongeacht de uitslag naar eigenaresse: [REDACTED]

**UPDATE 2-2-2017:**

Noro aangetoond. (Zie ISI). Op 1-2-2017 telefonisch contact opgenomen met [REDACTED] en haar uitleg gegeven over de door haar op te volgen stappen.

---

**1ste Nazorg**

**Datum:**

22 juli 2016

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

[REDACTED]  
N.V.T.

**SW-nummer:** N.V.T.

**Kort verslag:**

*Wijze van terugkoelen en het registreren van het terugkoelen besproken. [REDACTED] registreerde hiervan alleen de tijd die de levensmiddelen aan de lucht hebben staan afkoelen voordat de levensmiddelen de koeling ingaan. Uitgelegd dat het juist belangrijk is om te controleren of de termijn van 5 uur tot < 7gr.*

*Opm over wat afdruiwend vet op de muur onder de frituur/kooktafel.*

*Monster Mousaka genomen. Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg, indien het monster afwijkend is volgt een BAH-Gesprek.*

**30 mei 2016: Monster is in orde, bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> 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<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

---

**Voornemen tot sluiting**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

---

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

**Datum:** 26 mei 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** N.V.T.

**SW-nummer:** N.V.T.

**Kort verslag:**

*Hyg.: Opmerking over stukje muur onder de kooktafel, rondom de stopcontacten. Dit stuk muur was nog verontreinigd met vetresten die langs de muur naar beneden waren gedropen.*

*Temp.: opmerking over een koelkast die niet goed afsloot. In de koelkast stonden enkele levensmiddelen die daardoor niet onder de 7 graden bleven. Deze levensmiddelen zijn direct in een andere koeling geplaatst die voldoende koud was.*

*Bouwk.: geen opmerkingen*

*Onged.: geen opmerkingen*

*HACCP: Processen doorgesproken en lijken beheerst.*

*Monster Keftedes genomen. Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 1e nazorg. Indien het monster afwijkend is, volgt een BAH-gesprek.*

1 juni 2016: Monster is in orde, het bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

**Datum 23 mei 2016**

**Telefonisch gesprek;** [REDACTED]

[REDACTED] heeft gisteren geprobeerd mij te bellen, waarbij een terugbelverzoek werd genoteerd. Vandaag [REDACTED] gesproken. Zij gaf aan nu enkele 2<sup>e</sup> handskoelingen te hebben gekocht welke nog niet zijn aangesloten. De oude koelingen moesten met veel moeite uit de keuken gehaald worden waardoor en nu wat rommelige situatie is in de keuken. Zij gaf aan vandaag niet open te zijn omdat zij zich aan de afspraken van 9 mei wil houden en vindt dat het te rommelig; zij wil geen risico lopen op een volgende bekeuring. Zij vraagt 2 dagen uitstel van inspectie. Aangegeven dat er op het onderwerp "koelingen" geen problemen te verwachten zijn wanneer de in gebruik zijnde koelingen goed functioneren en schoon/heel zijn.

---

### Gesprek ondernemer

**Datum: 09 mei 2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] over de onderstaande punten:

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 heeft een andere schoonmaker aangenomen en een extra persoon in de keuken. U controleert dagelijks de schoonmaak

- U gaat apparatuur die kapot zijn en niet meer schoon te houden vervangen of wegdoen

- Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca) gaat u controleren of het personeel op de juiste wijze de processtappen uit de hygiëncode uitvoert.
- 

## Historie

### 3<sup>e</sup> RvB (10 april 2016, maatregelnummer: 283191322)

RVB roken  
RVB vuile bedrijfsruimte  
RVB vuile apparatuur  
RVB niet goed onderhouden apparatuur  
RVB art 5

1. Gesproken met [REDACTED] eigenaar

2. HACCP:

Er is een thermometer, er is geen HC Horeca aanwezig (die is 3 weken geleden besteld aldus Rizou), er is wel een registratie.

Op de werkbank staat een grote pan met 10 liter tomatensaus met groente, gisteravond bereid en niet in de koeling geweest. De kerntemperatuur is nu 26,2 gr.C

3. Temp: grote pan tomatensaus 26,2 gr.C

4. Ongedierte: geen sporen waargenomen

5. Bouwtechnisch: rubbers koelingen en vriezer in de bijkeuken zijn versleten en beschimmeld.

Hier is in januari al een RVB voor gegeven.

6. Hygiëne:

Apparatuur:

De deurrubbers van de vrieskast in de bijkeuken zijn ernstig verontreinigd met zwart op schimmel gelijkend vuil.

De deurrubbers van de beide koelkasten in de bijkeuken zijn ernstig verontreinigd met zwart op schimmel gelijkend vuil.

De rekken van de beide koelkasten in de bijkeuken zijn ernstig verontreinigd met bruin plakkerig vuil en roestsporen.

De gehaktmolen is ernstig verontreinigd met geelgekleurde ingedroogde productresten en vuil.

Het rooster aan de buitenzijde van de ijsvriezer, waarin onafgedekte bakken met ijs bewaard werden, is ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vuil.

De witte Jumbo koelkast is aan de buitenzijde verontreinigd met bruin plakkerig vuil.

De blikopener is ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vetig vuil.

Ruimte:

De handgreep van de sproeier boven de wasbak is ernstig verontreinigd met ingedroogd vuil.

De onderzijde van het RVS tafeltje die bovenop een werktafel staat, en waarop o.a. potten met kruiden bewaard werden, is ernstig verontreinigd met oude productresten.

De vloer bij de deur naar de afvalopslag is beschadigd en vuil.

De muur is op diverse plaatsen beschadigd en verontreinigd met vuil.

Het stopcontact achter de saladière is in grote mate verontreinigd met geelbruingekleurd plakkerig vuil.

De vloer en de muur onder de frituur zijn ernstig verontreinigd met vet en vuil.

De hoek van de afzuigkap is in grote mate verontreinigd met bruingekleurd vet. Dit vet druipt naar beneden langs de muur.

Het messenrek is verontreinigd met aangekoekte resten.

De gastoevoer naar het fornuis is ernstig verontreinigd met een laag vet.

### 2<sup>e</sup> RvB (10 maart 2016, maatregelnummer: 282810437)

Gesproken met eigenaresse [REDACTED]:

RvB: regel 8.

- Hygiëne bedrijf onvoldoende (vloer nu voldoende op rand bij grill hoek na nog niet, afzuigkap en roosters en kit rand bij spoeltafel zwaar verontreinigd met oud zwart aangekoekt vet);

- Hygiëne apparatuur (deurrubbers, binnenzijde achterste koelwerkbank, planchettes vervangen, koelkasten nu voldoende schoon, maar girosgrijs en vleesgrill zwart aangekoekt en ingebrand vet en vuil)

- Onderhoud apparatuur (kapotte deurrubbers zijn besteld)

- IJsblokjesmachine nu schoon.
- Hond is uit de keuken.

Gaf wel aan dat er vorige keer niets over de door mij aangegeven punten is gezegd.

- Bouwkundig matig;
- HACCP minimaal beheerst (thermometer aanwezig, afkoeltraject nu in schrift en is bezig met nieuwe code om alles opnieuw op te zetten)
- Temp. in orde. Koelingen zijn vandaag nagekeken;
- Geen plaagdiersporen, vliegjes (motmuggen in vuilhok nog steeds aanwezig bestreden door Rentokil);
- RVB ROKEN: **(maatregelnummer: 282810438)**

Bij binnenkomst was de kok in een hoek op een krukje een shagje aan het roken die vliegensvlug werd uitgedrukt. In de asbak 2 peuken. Eigenaresse werd erg boos op de kok die rookte.

Eigenaresse kwam een kwartier na begin van mijn inspectie binnen.

Betrokkene heeft n.a.v. vorige inspectie al veel zaken verbeterd, maar zegt niet alles tegelijk te kunnen, zeker gezien de ouderdom van de keuken. Essentiële punten worden nog steeds over het hoofd gezien. Zal het weer verder gaan aanpakken.

### **1<sup>e</sup> RvB (28 januari 2016, Maatregelnummer: 281930724)**

Gesproken met eigenaresse [REDACTED]:

RvB

- Hygiëne bedrijf onvoldoende (vloer, papierdispenser, bar onder espressoapparaat);
- Hygiëne apparatuur (deurrubbers, binnenzijde achterste koelbank, onderzijde planchettes, achterzijde "Jumbo" koelkast);
- Onderhoud apparatuur (kapotte deurrubbers, kapotte binnenwand "Liebherr" koelkast)
- IJsblokjesmachine verontreinigd met slijm en schimmel;
- Hond op vaste plaats in keuken.
- Bouwkundig matig;
- HACCP minimaal beheerst (thermometer aanwezig, afkoeltraject gaan meten en registreren)
- Temp. in orde;
- Geen plaagdiersporen, vliegjes bestreden door Rentokil);
- Rookvrij.

Betrokkene heeft n.a.v. vorige inspectie al veel zaken verbeterd, maar zegt niet alles tegelijk te kunnen. Ook worden essentiële punten over het hoofd gezien. Maakt overigens wel de indruk de tekortkomingen ter harte te nemen en aan te gaan pakken.