

JOURNAAL

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Grillroom Shoarma Amon
Inschrijfnummer Kvk en naam:	55968643. Pizzeria-Shoarma Amon
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Kofferen 6 a
Inspectielocatie	5492 BN Sint-Oedenrode
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	7 oktober 2015 tot en met 14 september 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken/magazijn en restaurant met bereidingsgedeelte
Veiligheid:	-----

Opmerking gemaakt over juiste wijze van temperatuurmeting en dateren van de witte zakken met vlees in de diepvrieskist en het in dunnere lagen verpakken.

Bedrijf gaat door naar de 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 13-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: ---

SW-nummer: ---

Kort verslag:

Inspectiebevindingen:

Voldoende schoon en onderhouden bedrijf.

Hygiëne:

- onder het RVS-werkblad van de verhittingsapparatuur plakte het nog een beetje. Met lampje laten zien;
- pootjes van de saladiere beter reinigen, heeft daarvoor wel een goede borstel;
- sluitrubber van KWB-deurtjes zijn deel ingescheurd. Enige vervuiling van oude meelresten erin aanwezig. Vervanging zou alleen kunnen door vervanging hele deurtje.
- bij binnenkomst in de keuken/ magazijn, flinke vetvangputstank. Deze wordt eens per kwartaal gereinigd. Het is een bovengrondse RVS-tank, afgeschermd door een metalen plaat. Op sifon en tank wat oude resten. Vermoeden is dat de deksel niet goed afsluit. Aangegeven dat bij de volgende inspectie er geen dergelijke stank meer mag zijn. Aangeraden de volgende dag al contact op te nemen met een deskundige. [REDACTED] zou dat doen. Door kennelijk het afzuigsysteem in restaurant wordt de lucht daar naar toe gezogen.

Temperatuur:

- geen opmerkingen.

Bouwkundig:

- vetvangput, zie boven

Plagdieren en/of -sporen:

- niet aangetroffen

HACCP:

- maakt geen pasta meer in voorraad.
- wat er op de werkbank stond (kipstukjes, shoarmavlees) was kort er voor verhit geweest. [REDACTED] gaf aan, dat alles nog een keer goed (gaar) moet worden verhit in de salamander. Door dit verhaal was RW-monsterneming niet mogelijk. Ook kebab in de KWB zou niet geheel verhit zijn geweest en ging ook nog via de salamander.

Bedrijf gaat door naar de 1e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 28 november 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

1. U gaf aan reeds onder meer het volgende te hebben gedaan:
 - De houten kast heeft U weggehaald;
 - Veel overbodige materialen in de keuken heeft U verwijderd;
 - De witte afzuigkap in de keuken heeft U verwijderd;
 - U heeft een kozijn geschilderd;
 - U heeft een kitrand vernieuwd;
 - U heeft een toilet vernieuwd en een tweede toilet wordt nog vernieuwd;

- U heeft wandtegels achter een koeling vernieuwd.

2. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- U zorgt voor het schoon maken en schoon houden van de bedrijfsruimten;
- U zorgt voor een veilige voedselbereiding.

Na 12 december 2016 zal een volgende, 1^e Marsroute inspectie volgen.

Historie:

3^e RvB: RvB-nummer: 280532103

Datum: 20 oktober 2016

Inspecteur: [REDACTED]

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

Hygiëne is nog steeds onder de maat, overal is een excuus voor. Men vraagt om een sw en over een week is alles in orde. Bedrijf is nog steeds ver onder maat qua hygiëne. Alle wanden zijn vettig, goor en plakkerig, voegen zijn zwart van vetresten, afzuigkap in de keuken vet en vuil, deuren en kozijnen vettig en vuil, vuile kastjes achter de counter, onder een kat zwart vettige aanslag en vleesresten. Er zit niets anders op dan een nieuw RvB. Gesproken met [REDACTED] en zijn vrouw.

Historie:

2^e RvB: RvB-nummer: 280091500

Datum: 30 juni 2016

Inspecteur [REDACTED]

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

artikelen, uitrustingstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

T-1 meting shoarma-project.

Gesproken met [REDACTED] en na enige tijd ook met zijn vrouw.

Ondernemer zegt dat hij al 2 jaar bezig is met de verkoop van een van beide zaken. Maakt hem niet uit welke zaak verkocht wordt. 2 is te veel.

Hij was het niet eens met het monsterverbaal van 7-10-2016.

Tijdens de inspectie had [REDACTED] overal een verklaring voor.

Na het aanzeggen van het verbaal liep [REDACTED] weg, bestelling van een klant maken(?).

Gesprek afgerond met zijn vrouw en via de achterdeur het pand verlaten.

Uitleg vervolgstappen gegeven.

2-deurs diepvrieskast niet meer in gebruik. Volgens de inspecteur was deze te warm, volgens ondernemer was deze correct van temperatuur.

HACCP: horecacode 2007 aanwezig. Thermometer ligt samen met enkele opladers in een kluwen in een mandje. Deed het wel. Na 16-2-2016 geen ingevulde lijsten meer aanwezig. Geeft correcte antwoorden op gestelde vragen.

Wering: hor aanwezig, echter niet voor de geopende deur geplaatst. Kinderen waren buiten aan het spelen en hadden de hor niet voor de deur gezet (?) Geen overlast ongedierte.

RvB hygiëne bedrijfsruimte:

Magazijn:

- op de vloer achter de diepvrieskast lag een oud kledingstuk, oude uitgedroogde vleesrestanten, een stuk papier en uitgedroogde champignons.

Keuken:

- de blikopener was vervuild met bruin verkleurde vetresten;
- op het motorblok van de deegmenger zat een aangekoekte geel verkleurde laag oud deeg;

- de wasmachine was gevuld met een hoop, opeen gedrukte poetsdoeken. Deze doeken verspreidde en onwelriekende geur. Teven waren de sluitring en de binnenkant van de glazen deur vervuild met oude productresten en een vettig aanvoelende laag;
- de buitenzijde van de blauwe afvallemmer was vervuild met aangekoekte oude productresten;

Verkoopcounter:

- op de vloer onder de verrijdbare koelwerkbank lag een hoop bloem, oude uitgedroogde stukjes vlees, friet en een plek, deels opgedroogd, bruin-zwart vervuilde plas vocht;
- de binnenkant van de bruin metalen kast was vervuild met uitgedroogde slierten geraspte kaas en aangekoekte restanten bloem. [REDACTED] zegt dat in de kast prive-spullen bewaard worden;
- op de werkbank, onder de grillplaat, lagen uitgedroogde en deels verkoolde stukjes vlees;
- de zijkant van de afzuigkap en de leidingen waren vervuild met een dikke bruine laag aangekoekt vet;
- de roosters van de afzuigkap waren vervuild met oud vet. Een van de roosters was verwijderd. De binnenkant van de afzuigkap was vervuild met een dikke laag aangekoekt bruin vet en stofpluizen. Eronder draaide en vleesspies. Onderaan de roosters, bij de lekgoet, zat op meerdere plekken bruin aangekoekt oud vet.
- de handdoekrolhouder was vervuild met aangekoekte productresten en stof.

RvB hygiëne artikelen:

Keuken:

- op een plank stonden diverse plastic emmers en bakken, gevuld met kruiden en specerijen. De emmers en bakken voelde plakkerig aan en waren vervuild met een aangekoekte laag vet en kruiden- en specerijenresten;

Verkoopcounter:

- op de bruin metalen kast stond een stapel dienbladen. De dienbladen waren vervuild met aangekoekte deegresten. Desgevraagd bleken de diepbladen van de vorige avond te zijn;
- in het ijs van de aangevoren binnenbak van de saladiere, die gevuld was met ondermeer bakken gesneden paprika en champignons, zaten kaasresten en restanten gesneden groenten;
- de deurrubbers van de 3 deuren van de koelwerkbank, waar dienbladen met bollen pizzadeeg in stonden, waren allemaal gescheurd en vervuild met een dikke laag schimmel.

Historie:

1^e RvB: RvB-nummer: 480002820

Datum 7 oktober 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 3600 per gram, terwijl dit maximaal 100 per gram mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Gesproken met [REDACTED]. De slechte vriezer is niet meer in gebruik. De 2 andere vrieskasten zijn voldoende koud. De hor is voor de buitendeur aangebracht en wekelijks worden controles uitgevoerd en geregistreerd. Op dit moment is aan alle afspraken voldaan.

- Hygiëne voldoende,
- geen sporen ongedierte,
- bouwkunde in orde,
- temperaturen in orde,
- werkt voldoende met de code.

Procesmonster spaghetti genomen.

Monsternummer: Spaghetti

Onderzoeksresultaat: enterobacteriaceae: 3600 per gram.
