

# 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):	Het Spinnewiel
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27131138 Restaurant Het Spinnewiel
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Laan v Nieuw-Oost-Indië 279 I-II
Inspectielocatie	2593 BS 's-Gravenhage
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	18 februari 2016 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn en koelcel
Veiligheid:	Altijd met zijn tweeën bezoeken, zie isi.
Dossiereigenaar:	[REDACTED]

## 2de Nazorg

**Datum: 22 juni 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

### **Kort verslag:**

#### *Hygiëne - OPM*

- het plafond aan een kant van de keuken was verontreinigd met zwartgekleurd vuil,
- de vloer onder de werkbank, met name achteraan, was licht verontreinigd met oude productresten.

#### *Bouwkunde in orde*

#### *Ongedierte in orde*

#### *Temperatuur in orde*

#### *Code HACCP - OPM*

- er was een werkende steekthermometer,
- er was geen hygiëncode voor de horeca aantoonbaar,
- de nieuwe chef was nog niet gestart met registratie. Kennis voldoende.
- enkele bakjes crème brulee waren 4 dagen oud. Waren niet meer voor de verkoop volgens de chef.

#### *Roken – OPM*

- bij binnenkomst lichte tabakslucht. Chef gaf aan dat er eens in de zoveel tijd wel eens een sigaretje werd gerookt bij het raam in de ruimte naast de keuken. Geen asbak o.i.d. verder gezien.

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 7 december 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

Bedrijf was voldoende schoon. Bouwkundig, ongedierte en temperatuur geen opmerkingen HACCP werd voldoende beheerst. Een aantal spareribs waren 1 dag te oud. Werden direct weggegooid.

Wel duidelijk aangegeven dat temperatuur en houdbaarheid beter gecontroleerd moeten worden

2 RW monsters ( 89074045 en 89704053) Indien monsters in orde bedrijf naar 2 nazorg. Indien fout bedrijf naar BAH gesprek.

Beide monsters waren in orde.

Bedrijf kan naar 2<sup>e</sup> nazorg.

---

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

**Datum:** 5 oktober 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

Hygiëne, bouwkundig, ongedierte, temperatuur was in orde.

Heeft weer een aantal zaken opgepakt en verbeterd.

Zijn op de goede weg.

De code, thermometer en registraties waren op orde.

In de koeling twee bakjes met producten van zondag. Temperatuur van de producten in de koelcel lag net boven de 7 graden. Ondernemer vertelde dat de koelcel net was schoongemaakt.

Niet echt vast kunnen stellen of temperatuur van de producten lager dan 4 of lager dan 7 werden bewaard.

Geen rw monsters en producten van zondag zijn weggegooid.

Bedrijf mag naar 1<sup>e</sup> nazorg.

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 14 september 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

Naar aanleiding van de inspecties en het verloop ervan uitleg gegeven over hoe wij werken en ons maatregelenbeleid. Met name van de uitleg dat een herhaalde overtreding leidt tot een rapport van bevindingen wordt meneer duidelijk hoe wij werken. Een kopie van het "Verkort overzicht verscherpt toezicht" tijdens het gesprek meegegeven. Tevens uitleg gegeven over WOB en Openbaarmaking NVWA.

De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U gaat het gehele bedrijf schoonmaken en schoon houden. U gaat erop toezien dat dit gebeurt en gaat eventueel een zaklamp kopen.*
- *U overweegt een dieptereiniging uit te voeren.*
- *U gaat de Hygiëncode voor de horeca lezen en toepassen in het bedrijf. Tevens gaat u deze bespreken met uw kok.*
- *U zorgt dat u de voedselveiligheidsprocedures uit de Hygiëncode voor de horeca beheerst.*

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

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

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

Bedrijf kan na 28 september 2016 ingepland worden voor 1<sup>e</sup> marsroute inspectie.

#### **Opmerking:**

het gesprek ondernemer is gevoerd voordat het 3<sup>e</sup> RvB is ingediend. De reden hiervan is dat meneer tijdens de inspectie zich dusdanig gedroeg dat de inspecteurs zich niet veilig voelden. Daarom moest meneer op kantoor komen. Aangezien hij er toch was en om irritatie te voorkomen ook direct het gesprek ondernemer gevoerd. De planner hierover ingelicht.

---

#### **Historie:**

##### **3<sup>e</sup> RvB: 280451870 op 8 september 2016.**

Overtreding: bedrijfsruimten zijn niet schoon en goed onderhouden

##### **2<sup>e</sup> RvB: 280251842 op 12 mei 2016.**

Overtreding: bedrijfsruimten zijn niet schoon en goed onderhouden  
Tevens SW voor hygiënecode en ijsblokjesmachine.

##### **1<sup>e</sup> RvB: 281740732 op 18 februari 2016.**

Overtreding: bedrijfsruimten zijn niet schoon en goed onderhouden  
Overtreding: apparatuur is schoon  
Tevens SW voor hygiënecode en ijsblokjesmachine.

---