

# 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):	Café Restaurant "Hof van Holland"
Inschrijfnummer Kvk en naam:	22036064
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Kaaij 1
Inspectielocatie	4691 EE Tholen
@-mail	hvholland@zeelandnet.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	<a href="http://www.restauranthofvanholland.nl/">http://www.restauranthofvanholland.nl/</a>
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bar /Grand café / Eetcafé en restaurant. Keuken bestaat uit spoelkeuken, hoofdkeuken en bijkeuken.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

Brief Afzien Voornemen is aangevraagd bij TBM door [REDACTED].

### 2de Nazorg

Datum: 16 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.V.T.

SW-nummer: N.V.T.

Kort verslag:

*Ter plaatse gesproken met [REDACTED]*

*Bedrijf is nog op de goede weg. Wel nog enkele zaken opgemerkt die zeker nog goed opgepakt moeten worden door [REDACTED], maar deze punten waren slechts geringe overtredingen.*

*Opmerking gemaakt over:*

- Frequentie van het reinigen van de vuilnisbakken aan de binnenzijde moet hoger (niet afwachten tot de werkster deze een keer per week reinigt, maar dagelijks).
  - Koelkasten voor opslag van frisdranken in de schuur buiten moeten beter schoon gehouden worden, ook aan de buitenzijde!
  - Vloeren en de schrobputten, in de bijkeuken, spoelkeuken en bereidingskeuken frequent controleren of deze door het personeel goed gereinigd zijn.
  - Frequent controleren of er geen slijmvorming plaatsvindt in de ijsblokjes machine
  - De temperatuur van cocktailsaus in een saladière vertoonde een geringe afwijking (7,9 gr)
- Opmerking algemeen: Eigenaar moet het personeel beter controleren op de taken die zij aan het personeel opdragen, en blijven wijzen op hun verantwoordelijkheid.*

***Bedrijf gaat naar reguliere traject!***

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 28 juli 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

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

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne: oud fornuis beter schoonhouden, met name aan het eind van de dag de folie met resten verwijderen, de snijplanken zagen er gehavend uit, deze vervangen of laten afvlakken.*

*De rubbers in de koelwerkbank tegenover de kachel waren kapot maar wel schoon, deze zullen vervangen worden.*

*Bouwkunde: keuken goed verbouwd.*

*Ongedierte: Deur koude keuken open, een enkele vlieg binnen. De horren zouden in de maak zijn.*

*Temperatuur: in orde,*

*Code HACCP: In de registratie ontbreken 2 saladiëres en een koelwerkbank, deze zullen door de kok toegevoegd worden.*

Monster vissoep : monsternummer 89185602  
van 27-07 temp. 1,9 gr.C

Indien monster in orde, kan het bedrijf door naar de 2<sup>de</sup> nazorginspectie

**02-08-2016** [REDACTED]

*Monster in orde, ondernemer op de hoogte gesteld.*

*Bedrijf inplannen voor 2<sup>de</sup> nazorginspectie.*

---

### **Openingsinspectie**

**Datum:** 1 juni 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

*Bezoek naar aanleiding van aangevraagde openingsinspectie door [REDACTED] op 1 juni 2016.*

*Relevante bedrijfsinformatie:*

*- Uitleg gegeven over het vervolgetraject. (eerste nazorg)*

*HACCP:*

*- Niet beoordeeld, geen voorraad aanwezig. Wel uitleg gegeven dat tijdens de nazorg ook HACCP aan bod zal komen.*

*HYGIENE:*

*- Voldoende.*

*- Grondige verbouwing. Er is met name gekeken hoe in de toekomst het schoonmaken makkelijker kan. (flexibele slangen, verhogingen in de vloer).*

*BOUWKUNDIG:*

*- Voldoende.*

*- Eventueel de twee losse RVS-platen in de koelcel dichtkitten om verontreiniging in de toekomst te voorkomen.*

*ONGEDIERTE:*

*- In orde.*

*TEMPERATUUR:*

*- Niet beoordeeld. Conform de beschikking geen (zelfbereide) producten op voorraad.*

---

## **Controle op beschikking**

**Periode:** 13 mei

### **Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**16 mei 2016:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. De keuken is bijna klaar. Men is nog volop aan het poetsen. Morgen hoopt ze een openingsinspectie aan te vragen.

**27 mei 2016:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. Voldeed aan de beschikking, volop bezig met bouwtechnische aanpassingen. Mevr. Geeft aan dat waarschijnlijk a.s. maandag inspectie aan wil vragen.

**20 mei 2016:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. Druk aan het poetsen. Bedrijf/Ondernemer voldeed aan beschikking.

**18 mei 2016:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. Ze zijn nog steeds druk bezig met de vloer in de keuken. Waarschijnlijk wordt volgende week woensdag de nieuwe rubberen vloer gelegd. [REDACTED] verwacht nog zeker twee weken nodig te hebben voor de verbouwing. Voldeed aan de beschikking.

**16 mei 2016:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. Morgen wordt de vloer geëgaliseerd. In de "privé koelkast" staan 4 bussen slagroom. Deze laten verwijderen naar koeling in de zaal. Slagroom wordt gebruikt voor bij de warme chocomelk. Ruimtes en koelcel zijn leeg.

**14 mei 2016:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. Restaurant is gesloten, café is open. Men is bezig met het uitbreken van de vloer. Keuken, spoelkeuken, bijkeuken en koelcel zijn leeg. In de keuken staat alleen nog een koelkast waarin onder andere kaas, ham, garnalen zijn opgeslagen. Hierop heeft zij een briefje geplakt met privé. In de buitenopslag staat een koelkast met een gesloten doos friet. Deze friet wordt vandaag nog weggebracht naar collega bedrijf.

---

## **Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 13 mei 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Toelichting op de beschikking gegeven en alle punten uit de beschikking met [REDACTED] besproken.

[REDACTED] vertelde dat zij alles leeg hebben gehaald, de apparatuur losgekoppeld hebben en de keukens ontruimd. Er is al gestart met het verwijderen van de vloertegels. Tevens vertelde [REDACTED] dat aanstaande dinsdag een bedrijf komt beoordelen hoe de ondervloer geëgaliseerd en betegeld kan worden. Daarna zal de vloer enkele dagen niet beloopbaar zijn. [REDACTED] spreekt de verwachting uit dat zij de komende 1,5 tot 2 weken bezig zullen zijn met het onderhanden nemen van de keukens.

[REDACTED] woont zelf boven het restaurant met haar kinderen. Er is afgesproken dat zij, in één koelkast (in de spoelkeuken), voor privégebruik wat levensmiddelen mag bewaren voor de dagelijkse behoefte. Wel benadrukt dat er verder geen andere levensmiddelen, dan wat aannemelijk is voor eigen gebruik, in de in de beschikking genoemde ruimtes aanwezig mag zijn.

Tevens besproken dat zij eventueel gebak voor bij de koffie wel in een koelkast in het café mag bewaren. Ook hierbij benadrukt dat dat niet in de koeling is toegestaan die in de in beschikking benoemde ruimtes staan.

**BaH gesprek****Datum****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

---

**2<sup>de</sup> marsroute inspectie****Datum:** 12 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 280690915**SW-nummer:****Kort verslag:****Hyg.: (RvB)**

In spoelkeuken, onder de spoelbank en de afwasser, waren de muur en de vloer verontreinigd met een zwarte aanslag en aangekoekte stof en vetresten.

Op de vloer onder de koelwerkbank in de spoelkeuken lagen twee beschimmelde aardbeien en een ingedroogde druif.

In de bereidingskeuken waren tientallen tegels gebroken en gebarsten. De tegels waren losgekomen van de ondergrond. Hierdoor vond ophoping van schrobwater en resten van levensmiddelen plaats. Bij het belopen van de kapotte tegels kwam een zwarte drap tussen de scheuren en de tegels omhoog.

De vloer onder koelwerkbank in de bereidingskeuken is ernstig verontreinigd met ingedroogde resten van levensmiddelen.

In de koelcel waren de rekken, met name aan de onderzijde, verontreinigd met schimmel.

In de drankenopslag buiten, stond een koelkast waarvan de deurrubbers ernstig verontreinigd waren met zwarte schimmel. In de koelkast stonden afgesloten flessen drank, en een zak friet.

De vuilnisbakken in de spoelkeuken, de bijkeuken en bereidingskeuken, waren op de bodem onder de vuilniszak, ernstig verontreinigd met oude rottende resten van levensmiddelen, en een ondefinieerbare gelige drap. Aan de buitenzijde waren de vuilnisbakken vervuild met bruine vettige aanslag.

Deegmenger was ernstig verontreinigd met oude resten van vet, en schimmelende levensmiddelenresten.

Temp.: in orde

Bouw.: Veel kapotte tegels, komt in September nieuwe vloer, opmerking dat er geen horren zijn geplaatst, terwijl er (buiten)deuren openstonden, en er in de keuken vliegen aanwezig waren.

Onged.: Vliegen aanwezig, geen andere sporen van ongedierte aangetroffen.

---

HACCP: In de koelcel en de koelkast in de spoelkeuken, levensmiddelen aangetroffen zonder aanduiding van productie of houdbaarheidsdatum:

Een verzamelbak met daarin onder andere een gevulde kreeft, verschillende in plastic zak verpakte visfilets, grote overpakte zalmfilet, en een zalmfilet in plastic zak. Gaat vandaag als eerste op, dinsdag door leverancier geleverd.

In de koelkast in de spoelkeuken stonden ca. 8 schaalpjes crème brulée Zonder prod. Od houdbaarheidsdatum.

Tevens in de koelcel aangetroffen:

Kipfilet met t.g.t 11-05-2016

Pot crème fraîche met t.g.t 09/04

Thermometer aanwezig, en registraties zijn actueel.

**SLUITING!**

---

**Voornemen tot sluiting****Datum:** 21 april 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED].

**Kort verslag:** Beschikking uitgereikt en toegelicht. Marsroute en consequenties kort besproken. RvB uitgereikt en mogelijk oorzaken overschrijding van RW-normen besproken. [REDACTED] geeft aan dat pasta in het vervolg a la minute wordt gekookt. Ze heeft RVS-schappen besteld. De verbouwing van de keuken zal na september 2016 worden uitgevoerd. Volgende inspectie na 5 mei 2016.

---

#### **BAH gesprek**

**Datum:** 20 april 2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** naar aanleiding van foutief monster Tagliatelle gesprek gevoerd. Geen opmerkingen m.b.t. RvB, Journaal of Marsroute. Alle stappen zijn goed doorlopen en binnen de termijnen uitgevoerd. Voornemen tot sluiten wordt opgemaakt en uitgereikt op 21 april 2016 door [REDACTED] en [REDACTED]

---

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

**Datum:** 7 april 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** NVT.

**SW-nummer:** NVT.

**Kort verslag:**

*Ter plaatse gesproken met [REDACTED] (eigenaar).*

*Haccp: Registraties zijn nu actueel, thermometer werkend. Nog wel wijze van meten besproken, en specifiek over traject van terugkoelen doorgenomen met zowel de kok als [REDACTED]*

*Over coderen opgemerkt dat zij niet moeten vergeten ook aan te geven wanneer producten uit de vriezer zijn gehaald.*

*Onged.: geen sporen aangetroffen, wel opmerking gemaakt over de kier onderaan de buitendeur in de bijkeuken*

*Temp. In orde*

*Bouwkw.: tegelwand achter snijmachine in bijkeuken zijn diverse tegels kapot doordat de snijmachine daar tegenaan stoot. Hiervoor komt op korte termijn een RVS plaat omdat dat ook makkelijker te reinigen is.*

*Hyg.: Enkele opmerkingen over punten die ook nog niet bij eerdere inspecties zijn besproken. De overtreding was dusdanig gering dat we hierover met opmerkingen konden volstaan.*

*- de rubbers van de koelwerkbank in de keuken (die binnenkort ook vervangen wordt) zijn gescheurd en van binnen verontreinigd.*

*- het houten schap in de keuken boven de saladière was verontreinigd met wat ingedroogde druppels die opgespat waren. Aangegeven dat dit soort plaatsen goed gecontroleerd moeten worden nadat in de keuken is schoongemaakt.*

*- Van de staande koeling in de spoelkeuken zijn de rubbers kapot, en moeten aan de binnenzijde van de rubbers beter gereinigd worden. Ook de verdamper was licht verontreinigd.*

*De plaatsen waar de voorgaande RvB's voor opgemaakt waren, waren wel goed gereinigd, voor zover de bouwkundige situatie dit toe laat. In het gespreksverslag is al aangegeven dat de aanstaande verbouwingsplannen concreet gaan worden.*

*De apparatuur en de vloer is besteld, de datum dat plaatsing gaat gebeuren hangt nog af van de afstemming van de leveranciers.*

*Monsters:*

*Nasi/gebakken rijst      Nr. 79147664*

*Tagliatelle                Nr. 79147656*

Indien de monsters in orde zijn kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg, indien afwijkend BAH gesprek.

**19 april 2016 Monster Tagliatelle is afwijkend (RvB). BAH-gesprek volgt, en voornemen tot sluiting gaat uitgereikt worden.**

---

**24-3-2016** [REDACTED] per abuis het bedrijf bezocht. Excuses gemaakt aan de eigenaresse en aangeven dat er verwisseling was gemaakt met adresgegevens.

---

#### Gesprek ondernemer

**Datum:** 21 maart 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED] (verhinderd)

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

Marsroute en Nazorg uitgelegd met bijbehorende maatregelen en kosten.

Op verzoek van [REDACTED] uitleg gegeven waarom er geen monsters worden meegenomen.

HACCP nu beter op de rit, producten worden gemeten en gecodeerd.

#### Afspraken:

- *Er is een medewerkster aangenomen voor schoonmaakwerkzaamheden in de keuken op de vaste sluitingsdag maandag, indien nodig wordt dit uitgebreid*
- *Over ongeveer 4 weken wordt er nieuwe apparatuur geplaatst, te weten een kachel en een werkbank.*
- *De vloer van de keuken wordt vernieuwd. De offerte voor het leggen van kunststof vloertegels is getekend, termijn nog onbekend.*
- *Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca) zijn de stickers ter codering van de eetwaren toegepast.*
- *Na verbouwing zal er een schoonmaakplan worden opgesteld en zullen daar controlemomenten worden ingebouwd.*

Inspectie vanaf 5 april 2016

---

#### Historie

**3<sup>e</sup> RvB**

**20 januari 2016**

**Mtr.nr.: 280131414**

Her inspectie naar aanleiding van RvB op 10 december 2015 samen met de heer [REDACTED] iio.

Gesproken met [REDACTED]

1. Hygiëne (ernstige overtreding – RvB):

In de hoofdkeuken:

- De vloer onder de werkbanken en onder de apparatuur was ernstig verontreinigd met zwart vuil en oude productresten.
- De vloer rondom de poten van de werkbanken was ernstig verontreinigd met bruin en zwart vuil.

In de bijkeuken:

- De vloer onder de werkbanken en onder de apparatuur was ernstig verontreinigd met zwart vuil en oude productresten.

2. Bouwkundig (opmerking):

- De vloertegels zijn op veel plaatsen in de keuken kapot. [REDACTED] geeft aan dat er al meerdere offertes zijn aangevraagd voor een nieuwe vloer.

3. HACCP, ongedierte en temperaturen.

- Niet beoordeeld.

**2<sup>e</sup> RvB**

**10 december 2015**

**Mtr.nr.: 281291186**

RvB vuile bedrijfsruimte

Gesproken met [REDACTED] (eigenaar)

HACCP: zouden werken met de hygiëncode voor de horeca. Deze niet gezien. Wel registraties van processtappen en voldoende kennis aanwezig bij [REDACTED]. opmerkelijk is dat er een nieuwe thermometer aanwezig is waarvan de verzegeling van de batterij nog niet verboden is. waardoor deze thermometer nog niet werkt. Na het verwijderen van deze verzegeling werkt de thermometer wel. Zelfbereide gerechten worden maximaal 3 dagen bewaard in de koelcel er zijn nog geen

coderingen aangebracht wel voldoende stickers aanwezig. Verder geen afwijkingen geconstateerd hierdoor alleen een opmerking gemaakt over het coderen.

Hygiene: vuile vloer in keuken en onder GKWB EN frituuroven.

Temperatuur in orde.

Bouwkundig: losse en geartsen vloertegels. Er is financiering aangevraagd bij de bank om nieuwe apparatuur, fornuis en keukenvloer aan te passen. Verwachting begin 2016 de keuken aan te passen.

Geen ongedierte.

**1<sup>e</sup> RvB**

**21 oktober 2015**

**Mtr.nr.: 282810371**

HI met Maatregel RvB.

Gesproken met

[REDACTED]

Door personeelstekort en drukke vakantie periode zijn geen of in ieder geval weinig van de overtredingen opgelost.

HACCP: (RvB)

- Er wordt gewerkt met de hygiëncode voor de horeca.
  - Geen werkende thermometer aanwezig. De thermometer zou een leerling in de frituur hebben laten vallen
  - Meest recente registratielijst was nog steeds die van 9 juni 2015.
  - Niet alle producten waren afgedekt en of gecodeerd.
  - Geen borging van de processtappen zoals beschreven staat in de hygiëncode voor de horeca.
- Eigenaresse gaf aan dat er niet werd gemeten door voornoemde drukte en personeelstekort.

HYGIËNE: (RvB)

- De vloeren onder de werkbanken en apparatuur in de keuken, bijkeuken en spoelkeuken waren verontreinigd met stof, vet, vuil en oude productresten.
- Diverse randen van de vloeren in de keuken, bijkeuken en spoelkeuken waren verontreinigd met zwart vuil.
- Diverse onderstellen en poten van werkbanken en apparatuur in de keuken en bijkeuken waren verontreinigd met aangekoekt vet en vuil.
- Diverse schapplanken in de keuken waren verontreinigd met vuil en oud aangekoekt bruinkleurig vet.
- Een ventilatierooster in het plafond in de keuken was verontreinigd met een laag vet en aanhangend stof.

- De binnenzijde van de koelwerkbank was verontreinigd met vuil en oude productresten.

- De rubbers van zowel de koelceldeur in de bijkeuken, als de koelwerkbanken in de keuken waren verontreinigd met zwart vuil.

De randen en binnen zijde van de opzet-saladierekoelingen in de keuken en de bijkeuken

- De kop van de snijmachine was ernstig verontreinigd met een dikke laag donkergekleurd vuil en oude productresten.

- De opengewerkte bovenzijde van de salamandergrill in de keuken was verontreinigd met een laag aangekoekt vet stof.

-De rekken in de koelcel waren verontreinigd met oude productresten en schimmels

BOUWKUNDIG:

- Scheuren in vloertegels. Meegenomen (slecht onderhouden staat) in RvB hygiëne.

Wil eerst oude fornuis gaan vervangen en gaat dan vloer aanpakken.

TEMPERATUUR:

- In orde. Nog wel aangegeven kibbeling in koeling te ontdooien. Temp voldeed nog.

ONGEDIERTE:

- Geen sporen aangetroffen.

ROKEN:

- Op het moment van de inspectie werd er niet gerookt op de locatie.

INTERVENTIE REGEL:

4,7 RvB

---