

# 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):	Invitation
Inschrijfnummer Kvk en naam:	28076094
Rechtsvorm:	Ez
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Duinschooten 12, 2211ZC Noordwijk
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	████████████████████
Tijdvak:	09-12-2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt

**Dossiereigenaar:** ██████████.

## Plattegrond van het bedrijf

Contactmoment		
woensdag 7 februari 2018		
Overig		
██████████		
██████████	██████████	██████████

opmerkingen	In opdracht van ██████████, bedrijf opnieuw bezocht en monster genomen		
RW monster 1	Gekookte rijst	89925967	
RW monster 2	Dahl	89925975	

Vervolgstap		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Voldoet deze?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>

Contactmoment			
woensdag 7 februari 2018			
Overig			
Overige opmerkingen	Monsters niet doorgezet, omdat op kantoor bleek dat de logger niet had gewerkt. Op 07-02-2018 nieuwe monsters genomen.		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap			
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input checked="" type="checkbox"/>	

b			
Datum	woensdag 7 februari 2018		
Soort contact	Overig		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Kies een item.			
Brief verstuurd naar			
Overige opmerkingen	Opnieuw monsters genomen, echter op kantoor bleek opnieuw dat het lograpport niet bruikbaar was. Deze keer was de temperatuur correct gemeten, maar de datum/tijd niet. Monsters om die reden niet doorgezet. Oim de spd-er besloten om op 08-02-2018 of 09-02-2018 nieuwe monsters te nemen.		

1 <sup>ste</sup> Nazorg inspectie			
Datum	dinsdag 6 februari 2018		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			

Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geen opmerking	Geen	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geen opmerking	Geen	
Overige opmerkingen	Monsters niet doorgezet, omdat op kantoor bleek dat de logger niet had gewerkt. Op 07-02-2018 nieuwe monsters genomen.		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap			
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input checked="" type="checkbox"/>	

Openingsinspectie			
Datum	woensdag 29 november 2017		
Inspecteur 9	■■■■■		
Inspecteur 9	■■■■■		
Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
Mag het bedrijf open?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Overige opmerkingen			

Controle beschikking			
Datum	zaterdag 25 november 2017		
Inspecteur 9	■■■■■		
Inspecteur 9			
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Ja, het bedrijf was gesloten		
Overige opmerkingen	Brief op de deur met "vakantie"		

Openingsinspectie			
Datum	vrijdag 24 november 2017		
Inspecteur 9	■■■■■		
Inspecteur 9	■■■■■		
Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
Mag het bedrijf open?	Ja <input type="checkbox"/>		Nee <input checked="" type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input type="checkbox"/>		Nee <input checked="" type="checkbox"/>
Overige opmerkingen			

### **Controle op beschikking**

**Periode:**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**- 22-11-2017:**

**- Tijd: 20:15**

het bedrijf voldeed aan de beschikking en was gesloten

Controle beschikking			
Datum	dinsdag 21 november 2017		
Inspecteur 9	■■■■■		
Inspecteur 9			
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Ja, het bedrijf was gesloten		
Overige opmerkingen			

Openingsinspectie			
Datum	dinsdag 21 november 2017		
Inspecteur 9	■■■■■		
Inspecteur 9	■■■■■		
Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
Mag het bedrijf open?	Ja <input type="checkbox"/>		Nee <input checked="" type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input type="checkbox"/>		Nee <input checked="" type="checkbox"/>
Overige opmerkingen			

---

**Controle op beschikking****Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****- 17-11-2017:****- Tijd: 17:15**

het bedrijf voldeed aan de beschikking en was gesloten

**- 16-11-2017:****- Tijde: 19:30**het bedrijf voldeed aan de beschikking en was gesloten

---

**Controle op beschikking****Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****- 15-11-2017:** [REDACTED] COB uitgevoerd. Locatie was gesloten.

---

---

**Controle op beschikking****Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****- 14-11-2017:** [REDACTED] COB uitgevoerd. Locatie was gesloten.

---

---

**Controle op beschikking****Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****- 11-11-2017:** [REDACTED] COB uitgevoerd. Locatie was gesloten.

---

---

**Controle op beschikking****Periode: 10-11-2017 tijdstip 19:15****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****het bedrijf was gesloten. op de deur hing een briefje met: Due to vocation we are close from 9th november till 16th november 2017. Wellcome from 17th nov.**

---

**Sluitingsbeschikking****Datum:** 9 november 2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Meneer vindt het onredelijk dat hij nu dicht moet en ziet het verband tussen de verschillende gesprekken en rvb niet. Hij heeft 18 nov een groot feest en is bang inkomsten mis te lopen.

Morgen komt er een schoonmaakbedrijf en hij heeft een ongediertebestrijder ingeschakeld.

Barruimte flessen leeghalen en tegen gele muur aan zijde restaurant plaatsen. Koeling leeg maken en vriezers eventueel naar buiten in party tent brengen.

Bij binnenkomst stond er een buffettafel met lege schalen opgesteld in het restaurant.

---

Het bedrijf was mondeling gesloten i.v.m de hygiëne en aanwezige ongedierte

**2de Nazorg**

**Datum:** 8 november 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 283350403

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

**1. Hygiëne ernstige overtreding RvB**

de bedrijfsruimten waren niet schoon. De volgende ruimten zijn meegenomen in het besluit:

- de bar
- de keuken
- het magazijn
- de oude snackbar (opslagruimte)
- de oude koelcel (opslagruimte)

**2. Bouwkunde**

Geen opmerkingen

**3. Ongedierte**

Er zijn veel sporen van muizen aangetroffen in de voornoemde bedrijfsruimten. Er was geen ongediertebestrijder ingeschakeld. Tevens wist de eigenaar niet dat hij muizenoverlast had.

**4. Temperatuur**

Geen opmerkingen

**5. Code HACCP**

Geringe overtreding.

De registratielijsten waren t/m 23 oktober ingevuld

---

**1ste Nazorg**

**Datum: 20-4-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: x**

**SW-nummer: x**

**Kort verslag:**

1e nazorginspectie veto

Gesproken met [REDACTED], eigenaar

Hygiëne: geringe overtreding

ivm vervuilde theedoek van de stempel waarmee papadum in de tandoorioven werd aangedrukt.

De theedoek is gelijk weggegooid.

HACCP: voldoende

zeggen gebruik te maken van de hygienecode voor de horeca, niet gezien.

Thermometer: voldoende

Registraties en digitale kernthermometer aanwezig.

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte:

geen sporen aangetroffen.

Richtwaardemonster van kipstukjes in afkoelfase meegenomen.

**N.B. monster was 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<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 22-02-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED].

**BR-nummer:** nvt

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

**Kort verslag:**

*HACCP: voldoende*

*- werkte met de hygiënecode voor de horeca*

*- werkende kernthermometer aanwezig*

*Op dit moment wordt alles a la minute bereid*

*Hygiëne bedrijfsruimte: In orde:*

*Ongedierte: in orde*

*Bouwkunde: beoordeeld als voldoende*

*plafond keuken geschilderd en was goed verlicht.*

*RW: niet van toepassing, geen voorraadaanwezig.*

*Bedrijf gaat naar de 1<sup>e</sup> nazorg.*

---

**16 februari '17**

**Geen inspectie uitgevoerd!**

**Bedrijf was gesloten. Achterom gelopen. Daar was [REDACTED], eigenaar, bezig met de grote schoonmaak. Het bedrijf was deze hele week dicht gegaan. Morgen 17 februari gaat hij weer open.**

---

**Voornemen tot sluiting**

---

**Datum:01-02-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Omdat meneer niet bereikbaar was zijn we naar het bedrijf toe gereden. Meneer was er zelf niet, dus hebben we het gesprek gevoerd met de boekhouder van het bedrijf. Voornemen uitgelegd met de stappen en consequenties alsook het laatste RvB toegelicht. De procedure en de inhoud was duidelijk bij mevrouw en zij zou het doorgeven aan [REDACTED]. Aangeboden dat als meneer nog vragen heeft hij altijd even kan bellen maar dat hij er wel rekening mee moet houden dat hij over twee weken een inspectie krijgt.

30 januari 14:00 & 31- januari 2017 22:00 uur gebeld: telefoon is afgesloten. Geen ander nummer kunnen Googelen...

---

**BAH gesprek**

**Datum:26-01-2017**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Termijnen en procedure zijn goed doorlopen. Er was wat discussie omtrent de definitie bedrijfsruimte en apparatuur. Bij een vuile bodem in de koelkast zou de conclusie kunnen zijn dat daar ooit overpakte levensmiddelen in werden bewaard. Echter ten tijden van de inspectie zijn alleen verpakte waren aangetroffen. Gekozen is om de huidige afgesproken lijn te volgen en de koelkast te benaderen als bedrijfsruimte. Verder geen afwijkende zaken in het RvB. Uitreiking vindt plaats op 01-02-2017.

---

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

**Datum:** 19-01-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280190688

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

**Kort verslag:**

*HACCP: gering*

- werkte met de hygiëncode voor de horeca
- werkende kernthermometer aanwezig
- temperatuur registratielijsten aanwezig, alleen ontvangst ingevuld. [REDACTED] verklaarde dat dit de opslag temperaturen waren. Verder geen registratie van kritische processen
- geen coderingen gezien, geen zelfbereide eetwaren aangetroffen. De heer verklaarde vers te bereiden of kleine hoeveelheden;
- temperaturen in orde

*Hygiëne bedrijfsruimte: RvB*

- in de keuken o.a.: koelkasten, vloer, gasfornuis, afzuiger, opslagkast vuil;
- in het magazijn o.a.: randen vrieskisten en vloer vuil;
- in cafetaria gedeelte o.a.: koelkast, vloer, stellingplank vuil;
- bar o.a.: koelkast laden en bodem koelkast vuil.

*Hygiëne apparatuur: Beoordeeld als gering*

- een snijplank was bevuild met ingetrokken donkerkleurig vuil en deels met oude productresten. Deze laten weggooien;
- een zeef om bloem mee te scheppen was bevuild met oude aangekoekte productresten.

*Ongedierte: beoordeeld als voldoende op basis van geringe overlast*

- heeft minimaal overlast van muizen. Er lagen tientallen muizen uitwerpselen op de vloer in het magazijn en een tiental muizen uitwerpselen op een plank in het cafetaria gedeelte, welke werd gebruikt als opslag voor levensmiddelen.
- er lagen gifzakjes op een schoteltje op voornoemde plaatsen. Deze waren zelf door de eigenaar neergelegd

*Bouwkunde: beoordeeld als voldoende*

---



- enkele punten meegenomen bij hygiëne. o.a. vloer en plafond keuken.

RW niet van toepassing

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 4-1-2017

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

Aangezien de brief laat vanuit de NVWA verstuurd was, heeft het gesprek ondernemer plaatsgevonden op locatie van het bedrijf. Tijdens het gesprek hebben we de procedure en de daarbij behorende kosten uitgelegd aan [REDACTED]. Advies gegeven om de keuken goed na te kijken en te werken volgens de procedures beschreven in de hygiëncode voor de horeca. Gemeld dat vanaf 18-1-2017 de 1<sup>e</sup> marsroute inspectie kan plaatsvinden. Meneer gaf aan dat de procedure duidelijk was.

---

Op 30-12-2016 heeft [REDACTED] om 15:00 en 17:00 telefonisch contact proberen te leggen. De telefoon wordt niet opgenomen. Er is een uitnodigingsbrief gemaakt, maar blijkbaar werkt TA niet, dus ben ik bang dat deze pas 2 jan verstuurd wordt. Uitgenodigd voor 4-1-2016, gesprek met [REDACTED] en [REDACTED]

### **Historie:**

---

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

**Datum:** 7 oktober 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

**RvBnr:** 280281045

- vuile bedrijfsruimte

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

**Datum:** 26 juli 2016

**Inspecteur:** [REDACTED].

**RvBnr:** 281250350

- vuile bedrijfsruimte
- vuile apparatuur
- ongeschikte levensmiddelen

**SWnr:**

281250351

- HACCP
- Ontbreken hor

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

**Datum:** 29 juni 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

**RvBnr:** 281360663

- Vuile bedrijfsruimte

SWnr:

- HACCP