

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):	Best Western City Leiden
Inschrijfnummer Kvk en naam:	52097854, Berko B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Lange Mare 43
Inspectielocatie	
@-mail	info@bestwesterncityhotelleiden.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	7-7-2016 tot en met 16-8-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 16-8-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Er is een nieuwe bv (met een andere bestuurder dan de huidige) eigenaar van het hotel sinds 14-07-2017. Deze tweede nazorg inspectie wordt niet in rekening gebracht. De uitgevoerde inspectie geldt als een dhh inspectie zonder retributie bij de nieuwe eigenaar. Dit in samenspraak met de formulebeheerder van de NVWA [REDACTED]

1ste Nazorg

Datum: 07-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Code: voldoende

Bouwkundig: voldoende

Temperaturen: voldoende

Ongedierte: heeft nu 'Van Loon' als bestrijder in dienst.

Hygiëne: opmerking, hoek naast de steamer enkele Mk's en in een hoek in de spoelkeuken.

De onderzijde van de schappen in de inloopkoelcel verdienen meer aandacht.
Geen RW's aanwezig.

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^{de} marsroute inspectie

Datum: 7-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], medewerker

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

**HACCP: in orde*

- werkte met de hygiënecode voor de horeca
- werkende kernthermometer aanwezig
- gekoelde opslag wordt dagelijks geregistreerd, lijsten aanwezig
- tht en temperatuur in orde

**Hygiëne: in orde*

- het magazijn is nu middels een wand met hierin een deur afgesloten van de ruimte met koelcel en de keuken. Er stonden geen levensmiddelen in dit opslagmagazijn
- keuken en koelcel waren voldoende schoon

**Ongedierte: in orde*

- in de ruimten met levensmiddelen geen muizenuitwerpselen gezien
- geen lijmlaten gezien

**Bouwkunde: in orde*

RW niet voorhanden, alleen nog ontbijt

Voornemen tot sluiting

Datum: 18-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen toegelicht en de consequenties uitgelegd. Meneer gaat maandag met zijn advocaat de zaken doornemen en bepalen of hij in bezwaar gaat. Meneer had verder geen vragen meer en is zich ervan bewust dat hij tijdens een 2^e marsroute inspectie gesloten of stilgelegd kan worden. De hele procedure was hem duidelijke. 2^e marsroute na 2 december uitvoeren.

BAH gesprek

Datum: 16-11-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

RvB voldoet aan de eisen, termijnen zijn in orde uitreiking kan plaatsvinden.

1ste Nazorg

Datum : zaterdag 5 november 2016.

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : 281410647:

SW-nummer : nvt

PV : Lijmplaat met dode muis relaas doorgezet naar BOA T2.

Kort verslag :

Beoordeling:

Hygiëne bedrijfsruimten: kelder magazijn onvoldoende schoon. Inloopkoelcel onvoldoende schoon. Tevens in keuken en ontbijtzaal nog diverse zaken niet schoon. RvB.

Hygiëne app./art./utr.: geen opmerkingen.

Bouwkundig staat: Tussenwand in keldermagazijn staat nog niet. Er liggen wel al spullen klaar. Volgende week zit de wand erin. Nu is keldermagazijn een grote ruimte en als zodanig beoordeeld.

Temperaturen: geen opmerkingen. 1 koelkast in keuken voor eigen gebruik, dit was voor de inspectie aangegeven. Hier stonden ook enkele producten met een verlopen THT.

Ongedierte: Overlast van muizen, sporen aangetroffen door het hele bedrijf. Tevens lijmplaat (stuk karton met lijm aangetroffen 1 leeg en 1 met drie dode muizen vastgeplakt. Relaas van bevindingen opgemaakt en doorgezet naar BOA team 2. Tevens onvoldoende wering in o.a. magazijn en in buffetkast ontbijtzaal. RvB. Ongediertebestrijding onvoldoenden. RvB.

HACCP: registratielijsten gezien van controle koelingen. Niet duidelijk is met welke code men werkt. Hier kon [REDACTED] geen duidelijkheid over verschaffen. Wij houden code voor horeca aan. Geen diner alleen ontbijt. Alleen grote partijen dan wel warm en koud mogelijk voor 1 dag. Geen voorraad.

In koelcel hoeveelheid vlees aangetroffen in plastic zakje, dit moest weg. Tevens gedroogde ham met schimmel werd uit koelcel verwijderd. Kroppen ijsbergsla waren bruin verkleurd. Opmerking.

Bedrijf gaat naar BAH gesprek.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 6-9-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

1e Marsroute inspectie Module B

Gesproken met: [REDACTED]

Hygiëncode Haccp: niet kunnen beoordelen. hebben nu eenvoudig ontbijt.

er wordt nog geen eten gemaakt, in de toekomst wel. alleen voor groepen die komen in het hotel vanaf 8 of 10 man ongeveer.

wel code besproken, over de thermometer etc. en de controles.

zijn doel is om op de dag zelf boodschappen te doen, koken en het wordt gegeten. de rest bewaard hij dan niet.

in de koelcel hing een rauwe ham. deze was beschimmeld, maar die schijnt hij niet te gebruiken. gaat hij weg gooien. de koeling is veel te vochtig voor zo een gedroogde ham.

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plagdieren: nu in het magazijn en keuken geen keutels. er lag wel helemaal achterin de kelder 1 dode muis die aan het ontbinden was. Deze was dan ook moeilijk te zien. opmerking.

hij gaat een gesprek nog aan met bestrijder dat ze in het begin van het jaar alleen maar kwamen om doosjes neer te zetten en verder niets.

Bouwkundig: het magazijn wordt afgescheiden van de rest, daar staan dan geen levensmiddelen omdat het daar bouwkundig lastig is om het helemaal geod te krijgen.

Gesprek ondernemer

Datum: 18 augustus 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Kort samengevat komt dit erop neer dat het bedrijf twee weken te rekenen vanaf 18 augustus wordt beoordeeld op naleving van Warenwetelijke aspecten door de NVWA middels een inspectie. Het bedrijf wordt beoordeeld op alle aspecten, basisvoorwaarden en HACCP proces beheersing.

Indien het bedrijf niet voldoet hieraan wordt een voornemen beschikking uitgereikt. Het voornemen beschikking kan inhouden sluiting van bijvoorbeeld het Horeca deel van het bedrijf (de keuken).

Na dit voornemen wordt weer een inspectie uitgevoerd. Indien het bedrijf dan niet voldoet wordt de beschikking uitgevoerd. Nadat het bedrijf vervolgens aangeeft weer te voldoen aan regelgeving vindt een "openingsinspectie" plaats en zijn de maatregelen vanuit de beschikking niet meer van kracht indien de NVWA vaststelt dat het bedrijf voldoet.

Indien het bedrijf wel voldoet, bij de eerste inspectie over twee weken komt het bedrijf in het nazorg traject terecht. Er wordt dan geïnspecteerd op controle van naleving na 8 weken en na 24 weken. Indien verbetering bestendig is komt het bedrijf weer in regulier toezicht.

Zie ook onderstaand schema. De stap "gesprek met de ondernemer" vond plaats op 18 augustus.

Naar aanleiding van het gesprek heeft [REDACTED] een verslag naar de overkoepelende organisatie gemaild. Hierin staat tevens de korte weergave van het gesprek

Historie:

RVB#3

7 juli 2016, [REDACTED]
281410607 RvB
281410608 SW

Hygiëne bedrijfsruimte (RvB)
Onvoldoende adequate bestrijding ongedierte (SW)

Historie:

RVB#2

29 maart 2016, [REDACTED]
280281007 RvB
280281008 SW

Hygiëne bedrijfsruimte (RvB)
Onvoldoende adequate bestrijding ongedierte (SW)

Historie:

RVB#1

20 januari 2016, [REDACTED]
280280984

Hygiëne bedrijfsruimte
