

# 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):	Bon Appetit
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56972237 Bon Appetit
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemers (broers):	[REDACTED]
Adres:	Damrak 11H, 1012 LG, Amsterdam
Inspectielocatie	Damrak 11H, 1012 LG, Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	09-04-2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bedrijfskeuken achter Buffetkeuken voor Kelder bereikbaar via vloerluik buffetruimte (deegkneder)
Veiligheid:	Geen
Bijzonderheden:	<b>Zie het BAH gesprek op 14-07-2015:</b> Bedrijf is opnieuw in VeTo opgenomen

Bedrijvenbeheerder [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

1 <sup>ste</sup> Nazorg inspectie			
Datum	30-01-2018		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	In orde		
Bouwkunde	Opmerking	- Opmerkingen gemaakt over de	

		barsten in de vloer. Desgevraagd werd de vloer volgende maand gerepareerd.	
Ongedierte	In orde		
Temperatuur	In orde		
HACCP	In orde		
Overige opmerkingen			
RW monster 1	Uiensoep		2-2-2018
RW monster 2	Bolognese saus		2-2-2018
Vervolgstep	2 Nazorginspectie	RW waren in orde	
Is de logger uitgelezen?		Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Voldoet deze?		Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>

Beschikking met LOD			
Datum	30 november 2017		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	Sluitingsbeschikking besproken en de inhuur van een controle en adviesbureau. Ter plaatste telefonisch contact gehad met een controle adviesbureau die om 17 uur zou komen. Deze is echter niet gecertificeerd. Daarom gaat op zoek naar een ander adviesbureau.		

**Openingsinspectie:**

Datum; 1 december 2017

Gesproken met;

Inspecteurs;

Bedrijf voldeed aan beschikking, rapportage van de GGD aanwezig.

Men heeft een vervolg afspraak gemaakt met de GGD over het verder opleiden van het personeel in de Hygiene code van Horeca.

**1<sup>e</sup> nazorginspectie**

**Datum:**

29-11-2017

**Gesproken met:**

**Inspecteurs:**

BR-nummer: 280981744

HACCP: ontdooien op een te hoge temperatuur, opslag van bederfelijke levensmiddelen in de bar saladiere en keuken saladiere op een hogere temperatuur dan voorschreven;

Hygiëne: in orde

Ongedierte: in orde

Bouwkunde: geringe overtreding, enkele voegen in de keukenvloer uitgesleten.

## 2<sup>ste</sup> marsroute

**Datum:** 21-9-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED].

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

### **Kort verslag:**

Bedrijf in orde. Enkele muizen uitwerpselen op de vloer achter de deegmengmachine.

Richtwaardenmonster genomen van gekookte Spaghetti (pasta) 89049121

25-9-2017, monster uitslagen in orde, bedrijf kan door naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

---

### **7 september 2017:**

**Uitreiking voornemen tot sluiting/stillegging.**

**Door:** [REDACTED]

**Aanwezig:** [REDACTED]

Voortaan is het bedrijf een uur later open en in dat uur zijn er structureel 2 schoonmaaksters aan het werk.

### **31-08-2017: BAH gesprek**

[REDACTED]

geen verdere opmerking, kleine aanpassingen rvb tijdspad klopt.

Bedrijf is tel. uitgenodigd voor 7 september 2017 Amsterdam.

---

## 2<sup>e</sup> nazorginspectie

**Datum** : 24-08-2017

**Inspecteurs** : [REDACTED]

**Gesproken met** : [REDACTED].

**RVB** : 281410765

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

- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden.

### **Kort verslag:**

HACCP: code horeca in gebruik, registratielijsten ingezien behorende bij betreffende hygienecode.

-registraties: ontvangst; temperaturen opslag; verhitten; gekoelde presentatie en verwarmde presentatie. Terugkoelen: geen registraties, volgens de kok en [REDACTED] koelt men terug in ijswater. Tijdens inspectie stond er een hoeveelheid shoarma terug te koelen. Volgens kok staat dit in keuken tot 7 graden. Toen wij opmerkten dat dit niet mogelijk was met de huidige keuken temperatuur gaf men aan dat het ook in de koelkast ging. Het was een moeizaam verhaal. Bij regenereren stonden temperaturen lager dan 60 graden. [REDACTED] vertelde dat zijn medevennoot [REDACTED] de controles uitvoert in het bedrijf. Thermometer aanwezig. Temperaturen opslag in orde en shoarma zat nog in terugkoelfase. Geen verdere feiten.

Hygiëne bedrijfsruimten: opmerking: op vloer onder werkbank muizen uitwerpselen. Randen muur op diverse plaatsen smoezelig. Verder op vloer keuken geen sporen van muizen.

Hygiëne app./utr./mat.: overtreding: diverse koelkasten bovenzijde vuil; oven vervuild bovenzijde; schap onder werkbank keuken vervuild met muizen uitwerpselen en builsmeerspooren; gasfornuis vervuild; koelwerkbank vervuild; diverse potjes vervuild; pan op gasfornuis vervuild; bargeeelte: onderkoelmeubel vervuild; postmixmachine vervuild; saladiere vervuild.

Temperaturen: in orde.

Ongedierte: bestrijder actief; Hexapoda. Rapportage ingezien.

Bij binnenkomst in keuken achterdeur tussenruimte open, keuken raam open, later bleek dat hor niet sloot, veel vliegen in keuken aanwezig, verder geen bestrijding vliegen.

Bouwkundig: bladders plafond keuken boven frituur en voor afzuigkap. Bij vorige inspectie ook waargenomen, niet duidelijk waar dat was aan het plafond. Direct afsteken en aanpassen. [REDACTED] gaat dit direct regelen.

Bedrijf gaat naar BAH gesprek.

---

#### 1<sup>e</sup> nazorginspectie

**Datum:** 07-02-2017

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Hygiëncode -> RW monsters. **RW in orde**

89072832 penne rigate

89072859 bolognesesaus

Indien de monsters in orde zijn kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg. Zo niet, dan een BAH –gesprek.

Hygiëne

Bedrijfsruimte

De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch.

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Temperatuur -> gering

De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm. Kleine uitzondering hierop was een kleine hoeveelheid ham die in de saladiere in de keuken werd bewaard. Deze had een temperatuur van 11,4°C. Ivm de geringe hoeveelheid en het niet al te grote risico besloten dit bij een opmerking te laten.

Bouwkundig -> gering

In de keuken bladderde op één plaats de verlaag van het plafond. Hierover een opmerking gemaakt.

Ongedierte

Achter de koelkast in de keuken lag een lijmplaat met daarop een nog levende muis. Hiervoor een PV aangezegd. Relas van bevindingen opgemaakt en verstuurd naar Boa-collega.

Roken

Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

---

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

**Datum:** 13-12-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

---

#### Kort verslag:

Hygiëncode Haccp: werkt met code, thermometer aanwezig en registraties

alleen afkoelen niet, besproken en uitleg gegeven  
verder was het wel in orde

Hygiëne Bedrijfsruimte: opmerking; onder werkblad , een keutel bovenop koeling.  
kelder is in orde  
en keuken ook in orde

Hygiëne Apparatuur: opmerking: een koeling bij de bar kan beter schoon. zoals randen rubbers.

Temperaturen: in orde

Plagdieren: in orde, logboek van Hexapoda ingezien. was in orde

Bouwkundig: in orde, opmerking, in patio, kleine binnenplaats, staat een koeling. deze ruimte heeft geen dak.  
boven koeling is wel een houten plaat gemaakt tegen de regen. geadviseerd om betere overkapping te maken.  
koeling is wel schoon. en temp in orde

richtwaarden genomen  
89039312, bolognese saus  
89039339 , champignon soep

Monsters in orde

---

#### **Gesprek teamleider**

**Datum: donderdag 24 november 2016 om 13.00 uur**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de Verscherp toezicht. [REDACTED]  
zijn daar niet mee eens en vinden dat het ze extra aangepakt worden. Ze zeggen dat alles al  
opgelost is en dat kat ook weg is en ook niet meer terug komt.

**Inspectie kan na 8 december 2016 worden uitgevoerd.**

---

**27 oktober '16**

Op 28 oktober zal opheffing besluit LOD naar bedrijf worden verstuurd.

Datum 26 september '16

Door [REDACTED]

In overleg met TBM, JZ en Kerngroep VeTo zal deze bedrijf uit de VeTo worden gehaald en in de archief worden gezet. Herinspectie op SW tijdens laatste inspectie kan in reguliere toezicht worden uitgevoerd. Beëindigingsbeschikking zal dor TBM worden opgemaakt en verstuurd.

Datum 4 augustus 2016

Na aanleiding van de inspectie van 3 augustus 2016 [REDACTED] gesproken met [REDACTED] zal een situatie schets maken van de situatie zoals hij nu is. (voor restaurant, halletje met toegang tot toiletten) en aan einde van de hal de spoelkeuken. In het halletje zijn nu twee klapdeuren van vloer tot plafond geplaatst. Eén van het restaurant naar de hal en één van de hal naar de keuken. Levensmiddelen worden nu nog weliswaar verplaatst vanuit (spoel) keuken naar restaurant door voorportaal toilet maar hier zal geen besmetting plaatsvinden.

[REDACTED] op vakantie. Gevraagd of deze situatie vooraf is goedgekeurd in journaal wordt namelijk wel gesproken over klapdeuren maar niet waar die dan zouden moeten komen. In sms geeft [REDACTED] aan: dat hij een dubbele klapdeur zou plaatsen. Maar als er bijna geen risico is levensmiddelen worden alleen door de ruimte gedragen) zou ik er geen probleem van maken. [REDACTED]. gebeld over eventuele informatie tijdens het bah gesprek maar die kan mij geen info geven. Kerngroep nu op vakantie.

Met [REDACTED] afgesproken dat hij een situatieschets maakt zodat ea is vastgelegd. Na vakantie [REDACTED] kan een beëindigingsbeschikking worden opgemaakt door tbm-

---

## 2de marsroute inspectie

**Datum:** 3 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne in orde*

*Bouwkunde Opm. de klapdeuren dienen drangers te krijgen*

*Ongedierte SW kat (kattenbak, draagkoffer, eten, drinken en kat aanwezig)*

*Temperatuur in orde*

*Code HACCP in orde (richtwaarde niet voor handen)*

## Bouwkundig:

Het journaal was onduidelijk betreft de deuren en de gemaakte afspraak over de plaatsing. Gezien de afspraak kan er maar op 1 plek klapdeuren worden geplaatst. De klapdeuren voegen nu niets toe aan het probleem: men loopt nog steeds met bereide producten langs de toiletten welke geen dubbele deur hebben, goed afsluitbaar of niet.

---

## Uitreiking Beschikking LOD

**Datum:** 13 juli 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

Aan [REDACTED] hebben we toelichting gegeven over de beschikking en vervolg stappen. Meneer gaf aan dat de aannemer al ingeschakeld is en dat de klapdeuren binnen een week geïnstalleerd zullen worden. We hebben duidelijk aangegeven dat de deuren goed afsluitbaar moeten zijn.

Planner is geïnformeerd dat een inspectie vlak na 27 juli '16 ingepland moet worden. Als het bedrijf niet aan de beschikking voldoet dan zal een dwangsom van 1000 euro per week worden opgelegd.

---

**Datum 14 juli 2016**

**Door: [REDACTED] in overleg met leden van kerngroep**

**Als tijdens inspectie op 3 augustus 2016 wel een dubbele deur geplaatst is en de deuren zijn in orde kan bedrijf uit de VeTo gehaald worden.**

**BAH gesprek**

**Datum: 4 juli 2016**

**Inspecteurs: [REDACTED]**

**Kort verslag:**

Tijdens gesprek werd besloten om voornemen tot sluiten op te maken en op dinsdag 6 juli te uitreiken. Vervolgens is er een overleg tussen TBM en JZ geweest en er zal een voornemen worden opgemaakt waar in staat dat het bedrijf LOD krijgt als ze niet na een week tijd voldoen aan de beschikking. Beschikking zal op woensdag 13 juli '16 om 11:00 uur worden uitgereikt door [REDACTED]

Ondernemer is op dinsdag 5 juli '16 in de avond gebeld en geïnformeerd dat de afspraak niet door gaat maar verplaatst word naar 12 juli '16 om 12:00 uur. [REDACTED] gaf aan dat hij zelf dan niet bij de gesprek aanwezig kan zijn omdat hij naar Egypte gaat. Afsproken dat er dan andere vennoot op gesprek komt. Vervolgens is [REDACTED], door [REDACTED], op woensdag gebeld om gesprek op 13 juli '16 om 11:00 uur te gaan voeren. [REDACTED] gaf aan dat hij dan aanwezig zal zijn en of ik hem ook per SMS op de hoogte kan brengen waar en hoe laat hij er moet zijn. Dat is vervolgens ook gedaan.

---

**INSPECTIE 2<sup>E</sup> NAZORG**

**Datum: 29-06-2016**

**Gesproken met: [REDACTED]**

**Inspecteurs: [REDACTED]**

**RVB 281580839**

**SW 281580840**

2e nazorg inspectie;

Hygiëne voldoende geen last meer van muizen.

Bedrijf is deels verbouwd.

Opmerking gemaakt in de keuken staat een saladiëre op een constructie van spaanplaat wat niet was afgewerkt. [REDACTED] gaat dit direct veranderen

In de kelder wel een kat en kattenbak aangetroffen SW.

Temperaturen;

voldoende; opmerking geringe hoeveelheid( 250 gram) salami in saladiëre te hoge temp. 13 graden.

bouwkunde;

Openstaande bevinding van ontbreken dubbele deur toilet beoordeeld.

Geen dubbele deur RVB.

Haccp;

Als voldoende beoordeeld.

Ongediertebestrijding;

kat in kelder SW.

Volgt BAH gesprek

[REDACTED] was verbaasd dat er een rvb wordt opgemaakt voor het ontbreken van de dubbele deur bij het toilet. Volgens [REDACTED] is er bij de vorige inspecties niet meer over gesproken of erop gewezen van het ontbreken ervan. Uitgelegd dat er bij eerdere inspectie hiervoor de tijd is gegeven tot 1-1-2016. dit nu de eerste inspectie na 1-1-2016 is. Volgens [REDACTED] is het niet

mogelijk de toiletten te verplaatsen. Er is een dames en heren toilet naast elkaar een mogelijke optie is één toilet te laten vervallen en daar de 2e deur te realiseren.

---

**Datum:** 17-12-2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Met [REDACTED] dag en datum BAH-geprek bepaald op dinsdag 22 december om 12:15 uur.

---

Je hebt gelijk

Bij bon-apetit gaat de planning niet goed. (zie mailwisseling met besluit dd 22-12)

Ik heb deze verkeerd weggezet in de planning en een 2<sup>e</sup> nazorg gepland vanaf 16 december (laatste inspectie)

Ik heb het bedrijf nu gepland na 16 juni, maar dat is niet conform de mailwisseling.

Een inspectie vandaag zou al als gevolg hebben dat het termijn wordt overschreden

@ [REDACTED] Heb je nog een goede suggestie in deze.

!! Zie ook mail wisseling in de map documenten!!

---

### **Aanpassing door te snel uitgevoerde nazorginspectie op 16-12-2015**

**Datum:** 28-04-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Naar aanleiding van de mail van [REDACTED]. (25-04-2016) blijkt de tweede nazorginspectie te laat ingepland.

Besluit van de tweede nazorginspectie staat hieronder weergegeven. De tekst is vanuit de mail van dd 22-12-2015 geknipt en geplakt. De reden dat de nazorginspectie in december te vroeg was uitgevoerd is dat er eigenlijk nav de inspectie in september een 2<sup>e</sup> nazorginspectie (nieuwe stijl) uitgevoerd moest worden. De 2<sup>e</sup> nazorg inspectie zou plaats moeten vinden 6 maanden na de eerste nazorg. Dus in dat geval 6 maanden na 15 september 2016.

[REDACTED] gaat in het kernteam notoire, besluiten wat te doen.

*Met Bon appetit gaan we het volgende doen:*

*We [REDACTED] hebben de memo termijnoverschrijdingen erbij gepakt en onder punt 3 staat dat bij een te vroeg uitgevoerde inspectie de maatregel (RvB) wel doorgaat. De eigenlijke inspectie (in dit geval de tweede marsroute inspectie) gaat uitgevoerd worden op het juiste tijdstip. --28-04-2016 met tweede marsroute inspectie bedoelde ik 2<sup>e</sup> nazorginspectie*

*Rekenend vanaf 15 september plannen we de 2<sup>e</sup> nazorginspectie na 15 maart in. Wil jij deze dan inregelen [REDACTED] ?*

### **1<sup>e</sup> nazorginspectie (door verandering van marsroute)**

**Datum:** 16-12-2015

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Beoordeling hygiëne:**

**RVB-nummer:** 281700889

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

**SW-nummer:** 281700890



- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk schoon gemaakt worden en/of ontsmet

#### **RvB Bedrijfsruimte:**

Zowel in de keuken als de buffetkeuken voor en het magazijn in de kelder meerdere muizenuitwerpselen aangetroffen. Hygiëne onvoldoende.

#### **RvB Apparatuur:**

De deegmenger, welke naar de keuken was verplaatst was onder de mengkuip verontreinigd met meerdere muizenuitwerpselen en vuil. Op de betonnen werkbank in de buffetkeuken voor lagen tientallen muizenuitwerpselen onder een rekje met daarop glazen. Hygiëne apparatuur/uitrustingstukken onvoldoende.

**RvB Aangevreten producten:** In de bedrijfskeuken achter lag een zak meel welke was aangevreten door muizen. Op en rondom de zakken lagen enkele muizenuitwerpselen. In de kelder (magazijn) lag nog een zak meel die was aangevreten.

**HACCP:** Thermometer en registratielijsten aanwezig. Werkt volgens de Hygiëncode voor de Horeca. Processtap terugkoelen werd niet geregistreerd. [REDACTED] vertelde dat de processtappen wel worden gecontroleerd maar niet altijd worden geregistreerd. Gezien het feit dat er maatregelen zijn genomen voor onvoldoende hygiëne geen richtwaarde monsters genomen.

**Bouwkundige staat:** Voldoende. Begin volgend jaar plannen om de zaak te verbouwen. Dubbele deur toilet nog steeds niet gerealiseerd. Dit zal met de verbouwingen worden gerealiseerd.

**Temperaturen:** Voldoende.

**Plaagdieren:** bestrijder Hexapoda in dienst. Laatste bezoek was op 12-11-2015. Uit het rapport bleek dat er geen afwijkingen waren geconstateerd. Dit duidelijk met [REDACTED] besproken.

**Bedrijf gaat terug naar het BAH gesprek. Dit via de planningsmail teruggekoppeld.**

#### 1<sup>e</sup> nazorginspectie

**Datum:** 15-09-2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**RvB:** nvt

#### **Kort verslag**

Werkt volgens de horeca code. Registratielijsten aanwezig, alleen het onderdeel bereiding wordt niet ingevuld. Telefonisch heeft de eigenaar uitgelegd dat deze processen wel gecontroleerd werden echter niet geregistreerd. Terug gekoeld wordt volgens zijn verhaal in ijswater en naar een uur worden de producten dan in de koeling /vriezer gezet. Geen maatregel hiervoor en ter verificatie 2 PM's genomen. Geen contra.

**Beoordeling hygiëne :** voldoende

**HACCP :** voldoende

**Bouwkundige staat :** voldoende

- opmerking het keukenraam of dicht houden of een geschikt hor voor zetten.

**Temperaturen :** voldoende

**Plaagdieren :** voldoende (bestrijder Hexapoda)

- heeft last van muizen, heeft een ongediertebestrijder "Hexapoda", deze komt maandelijks.

Rapport aanwezig.

#### **Hygiëne:**

- Bedrijfsruimte: kelder. In de hoek, vloer bij de postmixmachine lagen enkele oude MK's.

in de keuken: onder het trapje lagen enkele MK's en zo ook in de open onderkast van het fornuis.

- Apparatuur: de magnetron mag wat vaker gereinigd worden, aangekoekte spetters.

Wat de hygiëne betreft deze als geringe overtreding aangezien en geen maatregel opgemaakt.

**Als de resultaten van het monsteronderzoek goed zijn, kan het bedrijf verder naar de 2<sup>e</sup> nazorg.**

RW monsters in orde, bedrijf gaat door naar volgende stap in NO route.

---

**Datum: 14-08-2015 16:45**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

---

Openingsinspectie uitgevoerd na kortstondige sluiting van de bedrijfsruimte.

- De keuken en apparatuur waren schoon gemaakt.
- Op een paar onderdelen kon het beter en dit is direct verholpen.
- Maar het bleek dat er geen heet water uit de kraan kwam.
- De ketel gaf een storing aan.
- [REDACTED] ging het in orde maken. Bedrijf kan weer open.

Opmerking:

In het bargedeelte achter de koelkasten een enkele muizenuitwerpsel aangetroffen en veel buiksmeer bij de keukenkastjes. Mogelijk dat de muizen onder de keukenkasten zitten.

De bevinding van de tweede deur open laten staan om later te beoordelen zoals is afgesproken.

---

#### **Uitreiken sluitingsbeschikking.**

**Datum vrijdag 14 augustus 2015 om 13.00 uur**

**Door** [REDACTED]

**Gesproken met** [REDACTED]

Sluitingsbeschikking uitgereikt en toegelicht. Verteld dat bedrijfsruimten keuken, achter het buffet en de gang al het apparatuur (saladiere/pannen etc) en de bedrijfsruimte moet worden schoongemaakt. Saladiere moet vrij worden gemaakt van levensmiddelen.

Gesproken over: achter de counter. Postmix app moet leeg, koffiemachine leeg, potten koekjes spekken etc.

In de hal stonden dozen groenten en fruit moet weggehaald worden.

In de keuken moeten alle levensmiddelen weg ook in de werkbankkoeling.

In de twee hoge koelkasten mogen de levensmiddelen blijven staan. De buitenzijde moet echter wel schoon zijn. Ook van deze koelkasten.

Enkele punten aangewezen en geadviseerd om zelf ook met een lampje de ruimte op schoon na te lopen alvorens een openingsinspectie aan te vragen.

Bedrijf was nu dicht voor klanten. Verwachting is dat er vanmiddag een openingsinspectie zal worden aangevraagd bij TL. Afgesproken dat er vandaag vanaf 16.00 uur een controle op de beschikking kan plaatsvinden.

---

#### **6<sup>e</sup> Inspectie**

**Datum 13 augustus 2015**

**Inspecteurs** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 281430442**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

---

Bedrijf beoordeeld op de verplichtingen, gesteld in de beschikking tot voornemen tot sluiting.

Betreft de bedrijfsruimten: keuken, buffetruimte, gang met opslag (champignons). Het toilet volgens afspraak niet meegenomen in de beoordeling. Beide vennoten waren niet aanwezig in het bedrijf en het controleformulier hebben we ook niet ontvangen.

Later wel telefonisch gesproken met [REDACTED] en hem de bevindingen uitgelegd, RvB aangezegd en gehoord voor het RvB. Bovenstaande doorgegeven aan [REDACTED] i.v.m. opmaken van sluitingsbeschikking.

[REDACTED] telefonisch contact gehad met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor vrijdag om 13.00 uur.

**Hygiënecode : In orde**

**Temperaturen: In orde**

**Bouwkunde : Niet beoordeeld**

**Ongedierte : Niet beoordeeld (bestrijder Hexapoda)**

## **Hygiëne : BR**

- De hygiëne van de bedrijfsruimten is door ons onvoldoende bevonden. Ondermeer de vloeren, de wanden, leidingen en stopcontacten.
  - Ook de hygiëne van de artikelen waren onvoldoende. Ondermeer de saladiëre, pannen, bovenkant oven, postmix-app. en werktafels.
  - Kelder inmiddels voldoende opgeruimd en deegkneder daar niet meer aanwezig.
- 

## **Uitreiking voornemen**

**Datum: 22 juli 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

### **Kort verslag: Voornemen tot sluiting uitgereikt.**

Brief doorgenomen en getekend voor ontvangst.

Procedure was duidelijk voor meneer. Meneer weet dat hij na 5 augustus een inspectie krijgt en wat de gevolgen zijn als het bedrijf niet voldoet aan de beschikking. [REDACTED] schoof de vermoedelijke schuld op het bordje van de inspecteur die het monster niet gekoeld zou bewaren. Heel duidelijke uitgelegd dat de inspecteur gehouden is aan strenge procedures. Ook aan [REDACTED] uitgelegd dat het niet de bedoeling is dat hij pas in actie komt als de inspecteur iets constateert. Uiteindelijk is hij verantwoordelijk. In het gesprek de nadruk gelegd op de afwijkende afspraak van de dubbele deur. Dat bij de controle na 5 augustus deze deur niet wordt meegenomen maar dat het wel opgelost moet zijn op 01-01-2016. Ook verteld dat de deur terugkomt in een eventuele nieuwe beschikking als dat ter sprake komt.

De zienswijze van u op het voornemen tot sluiting heeft u op de volgende wijze kenbaar gemaakt: "Ik zit nu al 25 jaar in het vak. Ik heb nog twee andere bedrijven en ik heb nog nooit een afwijking in mijn bolognaisesaus gehad. Het kan verkeerd zijn gegaan omdat de temperatuur buiten te hoog was en de inspecteur het monster te lang niet gekoeld heeft bewaard. Het ligt niet aan mij. "

---

## **BAH gesprek**

**Datum: 17 juli 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

### **Kort verslag:**

**Let op! Op 12 mei 2015 is een RvB opgemaakt waarin onder andere het niet hebben van een dubbele deur in het toilet ten laste is gelegd. Tijdens de navolgende inspectie op 03-06-2015 is voor deze onopgeloste bevinding een afwijkende lijn van de procedure gevolgd. Er is niet opnieuw overgegaan tot het opmaken van een RvB maar er is tijdens deze inspectie een afspraak gemaakt met de ondernemer dat deze bevinding pas op 01-01-2016 opgelost hoeft te worden. In overleg met [REDACTED] is tijdens het BAH gesprek besloten dat de dubbele deur met een afwijkende afspraak in de beschikking, *voornemen tot sluiting*, wordt opgenomen, die uitgereikt wordt op 22 juli 2015. Zou dit niet gebeuren dan zouden er op de controle van deze beschikking problemen ontstaan omdat de dubbele deur dan nog niet is opgelost. Deze bevinding zal dus in het nazorgtraject, wellicht in de 2<sup>e</sup> of 3<sup>e</sup> nazorg terug moeten komen. Tijdens de uitreiking van de beschikking, *voornemen tot sluiting*, zal dit punt nadrukkelijk besproken worden met de vennoot of de gemachtigde van het bedrijf.**

Telefonisch de procedure besproken en inhoudelijk het RvB.

- Procedure is in orde. Bedrijf krijgt een uitreiking tot voornemen.
  - Punten in het RvB worden 20 juli '15 aangepast door [REDACTED]
  - Ondernemer is telefonisch op de hoogte gebracht voor de uitreiking welke plaatsvindt op woensdag 22 juli 2015 om 16:00 uur. (gesproken met [REDACTED], vennoot)
  - Uitnodigingsbrief is gemaakt en gemaild naar TA maatregelen met verzoek tot verzenden.
  - [REDACTED] zijn bij de uitreiking aanwezig.
-

### 1<sup>e</sup> Nazorg

Datum: 07-07-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480002619

SW-nummer:

Kort verslag:

#### **Hygiëncode : In orde**

- Hygiëncode, thermometer en registraties aanwezig. Geen registratie van het terugkoelproces. Weet dit wel voldoende te beschrijven, geen codering van de producten. Volgens [REDACTED] worden de producten niet langer dan 3 dagen in de koeling bewaard, geen feiten van tekortkomingen.

#### **Temperaturen: In orde**

#### **Bouwkunde : In orde, bevinding van het toilet open laten staan.**

- in orde bevinding van toilet open laten staan. Bij de vorige inspectie de tijd tot 1-1-2016 gegeven.

#### **Ongedierte : In orde**

#### **Hygiëne : In orde**

- De deegmenger staat in de kelderruimte en wordt daar gebruikt voor het maken van het pizzadeeg. de kelderruimte voldoet niet als bereidplaats. Besproken de deegmenger naar de keuken te verplaatsen.

Als monster voldoet kan het bedrijf door naar de tweede nazorg.  
Procesmonster genomen van bolognesesaus

**Uitslag procesmonster maandag 13 juli 2015 Afwijkend algemeen kiemgetal 17.000.000 er is al eerder gewaarschuwd RVB opgemaakt en verhoor afgenomen.**

---

### 5<sup>e</sup> Inspectie

Datum: 3-6-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

#### **Kort verslag:**

Bedrijf had heel veel gedaan in de schoonmaak. Men had een thermometer en registratie. Registraties van het terugkoelproces ontbraken, via de telefoon legde [REDACTED] uit hoe men te werk ging met het terugkoelen, de uitleg was goed en duidelijk, geen verkeerde temperaturen aangetroffen. Men had een BR voor geen dubbele deur wc, men is daar mee bezig met de huisbaas, men wil ergens anders de wc hebben, afgesproken dat men voor 1 januari 2016 de wc-kwestie moet hebben opgelost. BR op laten staan. Men mag zelf niet zomaar verbouwen in het bedrijf, dat moet in overleg met de huisbaas. Dat kan even duren.

#### **Hygiëncode : In orde**

#### **Temperaturen: In orde**

#### **Bouwkunde : Opmerking, zie verslag**

#### **Ongedierte : In orde**

#### **Hygiëne : In orde**

# nieuwe koelkasten in de keuken.

# Plafond stond in de planning voor onderhoud, men had al het een en ander voorbereid zodat het plafond geschilderd kon worden.

# Geen monster aanwezig.

Bedrijf kan verder in de marsroute.

---

### Gesprek teamleider

**Datum:**dinsdag 19 mei 2015 om 10.00 uur

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Ondernemers blijken nog een zaak in Nijkerk (3861BM21, sinds 2011 niet meer bezocht) te hebben en zitten al 17 jaar in het vak. ([REDACTED] geïnformeerd, team 8)

Ondernemer vindt het eigenlijk maar gek dat hij al 4 rvb heeft ontvangen. Muizen in Amsterdam zijn gewoon. Uitleg gegeven over de procedure en de ontvangen rvb's. Ook bezwaarfase benoemd. Verder ingegaan op maatregelen die hij moet treffen om muizen te weren en bestrijden.

Terugkoelproces nagevraagd. Producten gaan na 4 uur in de hal te hebben gestaan zonder meting in de koeling. Gemaakte afspraken:

- Ondernemer gaat naast de schoonmaak iedere avond nu ook 's morgens het bedrijf alvorens levensmiddelen te gaan hanteren schoonmaken.

- Ondernemer gaat de schoonmaakwerkzaamheden die door het personeel worden uitgevoerd zelf dagelijks controleren.

Ondernemer gaat de gaten en kieren in overleg met de ongediertebestrijder, die 2 wekelijks komt dichten om muizen te weren.

Ondernemer gaat een gesloten container erbij aanschaffen teneinde het losse afval wat nu op de binnenplaats wordt bewaard goed te kunnen opruimen.

Ondernemer houdt ramen en deuren gesloten of plaatst horens teneinde ongedierte uit het bedrijf te weren.

Ondernemer gaat kennismaken van de Hygiënecode van de horeca en de kritische processen zoals beschreven in de code in uw bedrijf controleren en registreren.

Ondernemer gaat toilet opnieuw bekijken wat er moet gebeuren om aan de eisen te voldoen.

Na dinsdag 2 juni 2015 volgende inspectie.

-----

#### **4<sup>e</sup> Inspectie – A-inspectie**

Datum: dinsdag 12 mei 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281770658

---

#### **Kort verslag:**

Ondanks de investeringen in nieuwe koelapparatuur en een complete afzuiginstallatie is het bedrijf op belangrijke onderdelen als onvoldoende aan te merken. Op de kleine binnenplaats (open lucht), wordt afval in losse zakken en in een container opgeslagen. Het afval wordt 2x per week afgevoerd, dit is gezien de hoeveelheid onvoldoende. Ongedierte wordt op deze wijze gelokt!! De [REDACTED] gaf aan dat grote attributen vanaf de binnenplaats verwijderd zullen worden zodat er plaats is voor een extra container. Bovendien is men van plan om hier eveneens een toilet te creëren, hierover heeft men echter nog geen overeenstemming met de huurbaas en gemeente. Geen artikel ten laste gelegd.

#### **Hygiënecode : BR**

- onvoldoende inhoudelijke kennis van de betr. hygiënecode;
- geen controle op ontvangst van bederfelijke levensmiddelen;
- slecht 2 van de 5 aanwezige koelunits worden op temperatuur gecontroleerd
- geen controle bij (voor) bereiding levensmiddelen;
- geen datum aanduiding eigen fabrikaat producten (productie/houdbaarheid)

#### **Temperaturen: In orde**

#### **Bouwkunde : BR**

- geen gesloten voorportaal voor het toilet.

#### **Ongedierte : Geringe overtreding**

- een prof. ongediertebestrijder was ingeschakeld, een logboek was aanwezig en de ongedierte bestrijder was onlangs nog geweest voor inspectie;
- constructie en ontwerp: een enkel gat in het plafond bij een doorvoer.
- de deur naar de binnenplaats en het keukenraam staan permanent open.

**Hygiëne : BR**

- hygiëne bedrijfsruimten onvoldoende (vuil en verspreid liggende muizenuitwerpselen op vloeren en uitrusting);
- hygiëne materialen, machines, uitrusting, onvoldoende.

**Foto's: enkele.**

---

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?  
de Hygiëncode voor de Horeca
  - Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?  
Vennoten werken actief mee
  - Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?  
mondeling
  - Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?  
Onderlinge communicatie en verdeling van taken.
  - Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?  
Door vennoten, met name [REDACTED].
- 

Zowel het infoblad 'Notoire overtreders' als 'het plan van aanpak', zijn aan [REDACTED] uitgereikt.

>>>>>Uitnodiging voor een inhoudelijk gesprek aan de dienst  
de gegevens van vennoot [REDACTED]  
Hij is degene die aldus [REDACTED], voor het gesprek zal verschijnen en waarmee je een afspraak kunt maken. Zijn mob. Tel. Nr. is [REDACTED]

**Historie****3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer: 283160438 (09-04-2015).**

- 
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
  - onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
  - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
  - de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
  - voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281410377 (05-02-2015)**

- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281330408 (07-10-2014)**

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
  - artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
-