

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):	Cafeteria Eethuis De Buurman
Inschrijfnummer Kvk en naam:	16056031
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Oudedijk 32
Inspectielocatie	5409 AC Odiliapeel
@-mail	eethuisdebuurman@home.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	2 december 2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, Koelcel, Cafeteria, Bar, Kelder Garage
Veiligheid:	---

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	dinsdag 27 februari 2018		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	Eigenaar
RvB nummer	nvt		
SW nummer	nvt		
Hygiëne	Geen opmerking		
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geen opmerking		

Overige opmerkingen			
RW monster 1	89397766	erwtensoep	dinsdag 27 februari 2018
RW monster 2			
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"/>	

2 ^{de} Marsroute inspectie			
Datum	woensdag 20 december 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geringe overtreding		Enkele muizenkeutels onder de slushpuppmachine
Bouwkunde			
Ongedierte			
Temperatuur			
HACCP			
Overige opmerkingen	Geen richtwaardenmonsters beschikbaar. Bedrijf kan naar 1ste nazorg		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap			
Is de logger uitgelezen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

2de Nazorg

Datum:

21-11-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

280942230

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne diverse apparatuur onvoldoende schoon, waaronder: softijs machine, milkshake apparatuur, bakoven, ijsblokjesmachine, snijmachine en koelcel rekken. RvB

Daarnaast enkele opmerkingen: verdamp(er) koelcel lichte vervuiling, vloer onder softijsmachine wat ingedroogde productresten en spinrag onder spoeltafel.

Bouwkunde in orde
Ongedierte in orde.
Temperatuur koelwerkbank tot 7,8 gr. Celsius
Code HACCP voldoende inzichtelijk.

Bedrijf gaat naar VeTo gesprek en Voornemen tot Sluiting.

1ste Nazorg

Datum: 10-05-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne In orde (met opmerkingen): Ijsblokjesmachine, rekken koelcel en vloer onder snackvitrine vertonen geringe mate van vervuiling. Daarnaast vloer onder snackvitrine glad afwerken zodat deze beter kan worden schoongehouden.

Bouwkunde In orde
Ongedierte Geen sporen van ongedierte waargenomen.
Temperatuur In orde
Code HACCP In orde

Monster softijs genomen (89395275) indien in orde dan kan het bedrijf door naar de 2^e nazorg.

Monster softijs (89395275) was microbiologisch in orde, bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

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:

Voornemen tot sluiting

Datum: 4 december 2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag: voornemen uitgereikt en toegelicht. Concept Rvb uitgereikt.

BaH gesprek

Datum 28-11-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: paar kleine foutjes in concept rvb. Tijd tussen 1^e marsroute en 1^e nazorg te lang maar in voordeel van de geïnspecteerde dus geen consequentie. (reden blijkt vermelding verkeerde maand in planningsagenda)

2^{de} marsroute inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 1 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne- in orde

Bouwkunde- in orde

Ongedierte- gaten en kieren zijn gedicht, geen sporen ongedierte aangetroffen, ongediertebestrijder blijft hier nu preventief komen

Temperatuur- in orde

Code HACCP- wordt nu voldoende nageleefd, geen producten over de houdbaarheid aangetroffen en alle relevante producten zijn van codering/datum voorzien.

Een tweetal procesmonsters genomen, 89171644 en 89171652. Als deze goed zijn kan bedrijf naar 1^{ste} nazorg. Monsters microbiologisch in orde, bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 13 januari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- U gaat de bedrijfsruimten zodanig inrichten dat U een goed overzicht heeft bij de ontvangst, opslag, bereiding en behandeling van levensmiddelen;
- U reinigt de bedrijfsruimten waar levensmiddelen worden bewaard en bewerkt en houdt deze in schone staat;
- U reinigt de voorwerpen, materialen en machines die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen en houdt deze in schone staat;
- ter wering van ongedierte zorgt U voor afdichting van gaten en kieren waardoor ongedierte zoals muizen Uw bedrijfsruimten niet meer kunnen binnen treden;
- U zorgt ervoor dat alle bederfelijke levensmiddelen na afkoelen of na opening en bij bewaring, goed afgedekt zijn en de voorwerpen in schone staat zijn;
- U zorgt ervoor dat U geen levensmiddelen gebruikt of in bewaring heeft waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken;
- U zorgt ervoor dat gerechten of maaltijdcomponenten die U zelf bereidt, voorzien zijn van een productiedatum dan wel een datum van uiterste

houdbaarheid, zoals in de hygiëne voor de horeca staat beschreven;
- U werkt volgens de werkvoorschriften beschreven in de hygiëncode voor de horeca, zoals temperatuurmetingen en registraties, juiste opslag en bereiding en afkoeling van levensmiddelen.

1^e Marsroute-inspectie na 27 januari 2017

Historie: 3^{de} RVB

Datum: 2 december 2016 (n.a.v. klacht)

Inspecteur: [REDACTED]

RvB: 280942075

Gesproken met eigenaar, [REDACTED].

Hygiëne voldoende.

Onder de werktafels en apparatuur ruik je de urine lucht van muizen. Geen uitwerpselen aangetroffen.

HACCP: RvB (art. 5/852)

Een kijkje in de koelcel en vrieskast zegt veel.

Koelcel

- diverse producten met een geopende verpakking en een verlopen houdbaarheidsdatum;
- producten in een gesloten verpakking met een verlopen houdbaarheidsdatum;
- diverse zelf bereide producten, waaronder erwtensoep, shoarmavlees en tomatensoep niet voorzien van een houdbaarheidstermijn, dan wel productie datum;
- producten, waaronder erwtensoep en tomatensoep waren niet afgedekt. Door de aanwezigheid van schimmel sporen op een aantal verpakkingen is het risico aannemelijk dat schimmel sporen zich via de stroming van koude lucht in de koelcel kunnen verspreiden op niet afgedekte producten;
- diverse geopende verpakkingen, waaronder chocolade slagroom, zigeuner- en ravigotesausaus en witte druiven aan de buitenzijde bezet met schimmel;
- 2x dienblad, gelabeld met "privé", met daarop beschimmelde verpakkingen, waaronder spareribs;

Vrieskast

- diverse verpakte, zelf bereide producten niet voorzien van een houdbaarheidstermijn, dan wel productie datum

Een digitale thermometer is aanwezig.

Registratie lijsten gezien. Daar ontbreekt ontvangst van goederen en het bereiden en terugkoelen van bereide producten. [REDACTED] verklaarde dat hij zelf producten aankocht bij de supermarkt. Ook vertelde hij dat van het bereiden en terugkoelen geen controles werden uitgevoerd.

[REDACTED] kan niet weggooien.

Overvolle koelcel.

Overvolle vrieskast.

Overvolle vriescel.

Het overzicht is er totaal niet. Hierdoor diverse producten maandenlang overgeslagen mbt fifo.

Overvolle garage met lege dozen, opslag van voorverpakte levensmiddelen en een vrieskast met voorraad levensmiddelen.

Kelder netjes !! Opslag van voorverpakte levensmiddelen nu netjes op orde. Goed overzicht en niets over de datum aangetroffen.

Ongedierte bestrijder Arts geeft in alle bezoeken aan dat er opgeruimd moet worden op diverse plaatsen. Daar heeft [REDACTED] erg veel moeite mee. Hij kan moeilijk afstand doen van materialen en levensmiddelen met een verlopen datum.

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

Historie: 2^{de} RVB

Datum 1 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

RvB: 280091461

Gesproken met [REDACTED]

Deze herinspectie vindt kort na de inspectie plaats omdat [REDACTED] blijft koken voor een groep bejaarden, op voorwaarde dat daar waar gekookt wordt en opgeslagen wordt voldaan wordt aan de Wet.

Op de voordeur hangt een brief met hierop de tekst: "Bedrijf gesloten i.v.m. defecte frituuroven".

Bij deze inspectie is alleen de ruimte rondom het fornuis en de koelcel geïnspecteerd. Tevens is de inhoud van de koelcel geïnspecteerd en zijn vragen gesteld m.b.t. HACCP.

[REDACTED] is met enkele vrouwen begonnen met het schoonmaken van de cafetaria, de koelcel en de keuken.

De kelder en de garage was nog niet schoongemaakt.

Er is nog steeds grote chaos in de keuken omdat o.a. kratten met schoon serviesgoed, van de andere locatie, hier zijn opgeslagen.

De garage staat nog zeer vol met o.a. papier. Als deze is leeggeruimd, dan gaan diverse zaken uit de keuken naar de garage.

[REDACTED] zegt dat alles donderdag opgeruimd is. Buiten in de tuin staat veel overbodig materiaal, lege flessen, kerstspullen e.d.

Vandaag is, voor wij kwamen, een warme maaltijd bereid voor een groep van 20 bejaarden. De maaltijd bestond uit gekookte bonen, gekookte aardappelen en een hamburger met gebakken ui en champignons. De maaltijd was reeds weggebracht.

\$ Veel niet afgedekte producten in de koelcel, zonder houdbaarheidsdatum

\$ Vuile bedrijfsruimten

\$ Vuile apparatuur

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

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

Historie: 1^{ste} RVB

Datum: 25 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

RvB: 280941970

SW: 280941971

Gesproken met [REDACTED]

Omdat de geconstateerde items groot waren ondernemer verzocht de zaak te sluiten om orde op zaken te stellen.

Ten tijde van de inspectie heeft [REDACTED] de deur gesloten en verlichting uit gedaan.

Afgesproken dat er binnen korte tijd een herinspectie zal plaats vinden.

\$ Sterk onvoldoende bedrijfsruimten met plaatselijk sterke muizenurineur (art. 4/852)

\$ Temperaturen in orde.

\$ Bouwkundig voldoende.

\$ Ongedierte: open bakjes met gifkorrels in kelder en cafetaria.

\$ Geen ongedierte bestrijder.

\$ Ongeschikte levensmiddelen door vraat: RvB (art. 14/178)

\$ HACCP onvoldoende: RvB (art. 5/852)

- digitale thermometer per 19-02-2016 kapot gegaan. Ondernemer heeft dat door gecommuniceerd. Sinds 19-02 geen metingen meer verricht. Geringe overreding;

- in de koelcel erg veel producten beschimmeld. Kleine kladjes bereide producten.

\$ In de keuken, kelder en garage een totale chaos aangetroffen.

RvB:

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

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
levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie
SW:
er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
