

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):	De Burger Specialist
Inschrijfnummer Kvk en naam:	67907318 [REDACTED]
Rechtsvorm:	EZ. Per 19-1-2017
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Bergselaan 378 A, 3038CT Rotterdam
@-mail	deburgerrotterdam@hotmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 12 okt 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte / magazijn/kelder met koelcel en vriescel
Veiligheid:	[REDACTED]
Openingstijden:	Wisselend, maar rond 17:00 iemand aanwezig!!

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

1^e nazorginspectie

Datum 16 januari 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met eigenaar en moeder.

HACCP:

thermometer aanwezig

registratie niet terinzage en HC niet aanwezig.

(aangegeven deze bij volgende inspectie terinzage)

Temperaturen in orde

Bouwkundig in orde

Ongedierte in orde

Hygiene in orde

Geen rw-monster mogelijk.

Bedrijf kan door naar de 2^e nazorginspectie.

2^e marsroute

Datum: 3 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Om 20.10 is de voordeur gesloten. In het bedrijf maakt een vrouw bestellingen klaar (bakt friet en hamburgers, verpakt deze en zet deze klaar voor bezorging voor de openstaande oven) Na diverse keren kloppen komt mevrouw naar de voordeur en zegt dat ze geen sleutel heeft en dat haar zoon aan het bezorgen is en zo terugkomt.

Om 20.40 opent [REDACTED] de deur. De klaar staande bestellingen gecontroleerd: hamburger 28 graden kipburger en andere gerechten ruim boven de 60 graden.

HACCP: digitale kernthermometer aanwezig, wekelijks registraties van ccp's. De afwijkende temperatuur van de hamburger gezien als een incident en besproken. Geen richtwaarde monster mogelijk aangezien er geen zelfbereide gerechten bewaard worden.

Hygiëne: in orde

Bouwkundig: in orde

Temperatuur: in orde

ongedierte: geen sporen

Datum: 26 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf werd net voor ons op slot gedraaid, (18.15 uur) medewerker gaf aan een laatste bestelling weg te brengen en dan naar een feest te gaan. Er was nog wel een vrouw aan het schoonmaken, maar deze zou geen nederlands spreken. Na ons avondeten omstreeks 19.30 uur nogmaals wezen kijken. Voordeur zat nog steeds op slot en medewerkster was nog steeds aan het schoonmaken. Wel een 2^e persoon binnen gezien, deze verdween naar een andere ruimte. Medewerkster wilde niet openmaken en gaf met gebaren aan dat bedrijf gesloten was. Na een tijdje ging het licht uit, echter niemand het pand zien verlaten.

Datum: 25 oktober 2017

[REDACTED] (kerngroep Veto)

Kerngroep contact gehad en overlegt ivm termijnoverschrijding. Vanwege bedrijf gesloten op tijden dat het bedrijf geopend had moeten zijn, besloten het traject volgens de procedure door te zetten.

Datum: donderdag 19 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf was om 18.00 uur opnieuw gesloten. Later die avond rond 22.45 uur heeft collega [REDACTED] [REDACTED] langs het bedrijf gereden, waarbij zij activiteiten door moeder en broer van eigenaar heeft waargenomen. Gezien het late tijdstip en het veiligheidsrisico (en omdat ze alleen was) is afgezien van een werkelijke controle.

Datum: woensdag 18 oktober 2017 (omstreeks 17.40 uur)

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf was opnieuw gesloten.

Datum: 17 oktober 2017: [REDACTED]

Tussen 16.00-16.15 uur voor het pand gestaan.

Bedrijf was gesloten, drank leverancier stond ook voor een gesloten deur.

Eigenaar was telefonisch niet bereikbaar volgens leverancier. Opnieuw inplannen.

Uitreiking voornemensbeschikking:

Datum: 26 september 2017

NVWA: [REDACTED]

Bedrijf: -

Kort verslag:

Telefonisch geprobeerd een afspraak te maken eerst met [REDACTED] (donderdag 21 sept), daarna met [REDACTED] (vrijdag 22 sept). De broer gaf aan dat de eigenaar komend weekend gaat trouwen en daardoor dinsdag verplichtingen had. De eigenaar gaf later aan dat hij zou proberen dat zijn broer langs zou komen. Fase to fase leek hem beter, echter ook de broer moet diverse dingen doen i.v.m. de trouwerij.

Telefonisch (22 sept) aangegeven, als er niemand komt, dan leg ik de beschikking in de brievenbus op het privé-adres van de eigenaar. Vandaag omstreeks 14:44 de beschikking aldaar in de brievenbus gedaan. Op de deurbel werd niet gereageerd.

2de Nazorg

Datum: 14-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], medewerker, broer van de eigenaar.

BR-nummer: 283231134

SW-nummer:

Kort verslag:

Haccp: voldoende

opm; geen hygiënecode voor de horeca 2016 en ingevulde registratielijsten aantoonbaar aanwezig, deze zouden volgens verklaring van [REDACTED] bij de eigenaar aanwezig zijn.

Wel een thermometer aanwezig. [REDACTED] had redelijke kennis. Er vindt weinig bereiding plaats. Afbakken van burgers en friet.

Hygiëne: RvB

-de koelkast in de ruimte achter was aan de binnenkant verontreinigd met schimmel.

-de koelkast in de verkoop/bereidruimte was aan de binnenkant ernstig verontreinigd met schimmel en aangekoekte productresten.

-de deuren van de koelwerkbank met saladiere waren verontreinigd met een vettige aanslag en aangekoekte resten.

-de roosters van de afzuigkap en de afzuigkap waren verontreinigd met een aanslag van oud vet en donker bruine vetdruppels.

-de vloer in heel de bedrijfsruimte was, vooral langs de randen, verontreinigd met oude resten en een zwarte aanslag.

=> **BAH gesprek.**

temperatuur: voldoende

Ongedierte: voldoende

opm; geen sporen aangetroffen, ongedierte bestrijder is niet meer actief.

1ste Nazorg

Datum: 9-2-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Haccp: voldoende

opm; werken volgens verklaring met hygienecode 2007 (digitaal) en men zal hygienecode 2016 gaan bestellen.

Hygiëne: voldoende

Opmerking; deurrubber van de koelcel in de kelder verontreinigd met zwarte aanslag. De vloer van de koelcel aangezet met enkele roestplekken.

Temperatuur: voldoende

Ongedierte: voldoende

De Muizendokter voor wering en bestrijding, contract voor 1x per kwartaal en indien nodig vaker. Tijdens inspectie geen sporen aangetroffen.

Bouwkundig: voldoende

Let op in de kelder een kleine koelcel en enkele vrieskasten. Verder veel "rommel" deze "rommel" zou volgens verklaring van de huisbaas zijn en mogen ze niet aankomen.

Geen richtwaarde monster voorhanden. => naar 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:**

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

2^{de} marsroute inspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Voornemen tot sluiting**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

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

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 8 december 2016**

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt
Kort verslag:

Hygiëne: voldoende, geen opmerkingen

Temperaturen: in orde

Bouwkundig: in orde, geen opmerkingen

Ongedierte: Geen sporen aangetroffen. Heeft preventief een ongediertebestrijder: De Muizendokter. [REDACTED] gaf aan nog geen logboek te hebben ontvangen. Wij hebben aangegeven bij [REDACTED] dat hij hier wel om moet vragen bij de ongediertebestrijder.

HACCP: thermometer en registratie aanwezig. De processen bewaren en ontvangst worden gemeten en geregistreerd. Hamburgers worden uit de vriezer gehaald en in de koelkast ontdooid. Bij bestelling worden ze gegrild. Verder geen bereiding van soepen of sauzen of iets dergelijks. Geen RW-monster aanwezig.

Bedrijf mag door naar de 1e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 21 november 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

De emotionele uitpatting van de moeder van beide heren tijdens de laatste inspectie is besproken en zal door de heren ook met de moeder worden besproken. Tevens de strafrechterlijke consequentie besproken van het niet binnenlaten van inspecteurs.

Als bestrijder is De Muizendokter aangesteld. Het bedrijf wordt beter schoongehouden en bouwkundig worden reparaties uitgevoerd.

De processtappen uit de Hygiëncode voor de Horeca worden doorgenomen en op juiste wijze toegepast

1^e marsroute inspectie vanaf 6 december

NOOT; [REDACTED]

Termijn voor voeren gesprek liep af op 18 november 2016.

Uitnodigingsbrief voor gesprek op 15 november 2016 is niet verstuurd door TA, op 16 november is nieuwe brief opgesteld met uitnodiging voor gesprek op maandag 21 november 2016 13.00 uur.

Historie:

12 okt. 2016:

3^e RvB nr. 281930839

Inspectiebevindingen

Procesbeheersing:

Zoals reeds eerder aangemerkt hoorde ik, toezichthouder, dat in dit bedrijf noch met een goedgekeurde hygiëncode, noch met een zelf opgesteld voedselveiligheidsplan werd gewerkt. De Hygiëncode voor de horeca is een voor deze branche opgestelde gids voor goede praktijken als bedoeld in Hoofdstuk III van de Verordening (EG) Nr.852/2004. Hierin staat beschreven hoe er gewerkt dient te worden bij de ontvangst, opslag, bereiding en verkoop van levensmiddelen, zodat voldaan kan worden aan de eerder genoemde HACCP-beginselen.

Ik deelde [REDACTED] mede dat ik hem tijdens de inspectie enkele vragen zou stellen, maar dat hij ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht niet tot antwoorden op mijn vragen verplicht was.

Op mijn vraag aan betrokkene, of hij ter uitvoering van de HACCP-beginselen, in het bezit was van een goed werkende digitale insteekthermometer, zag ik, dat hij vanuit de keuken een dergelijke thermometer aan mij overhandigde. Bij nadere inspectie van voornoemde thermometer zag ik, toezichthouder, dat deze niet functioneerde.

Op mijn vraag aan betrokkene, of hij aan mij, in overeenstemming met de uitvoering van de HACCP-beginselen, een temperatuurregistratie kon overleggen, hoorde ik hem ontkennend antwoorden.

Ontvangst goederen

In de Hygiënecode voor de horeca staat bij processtappen, de processtap "Ontvangst goederen" beschreven. Hier staat dat een levering gecontroleerd moet worden op aflevertemperatuur (in geval van gekoelde levering), productkwaliteit, verpakking en het etiket met houdbaarheidsdatum van de producten. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden, aan welke temperatuureisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Op mijn vraag aan betrokkene, [REDACTED], op welke wijze de in zijn bedrijf binnenkomende levensmiddelen gecontroleerd werden, hoorde ik hem antwoorden, dat een dergelijke controle nimmer plaatsvond, omdat hij voldoende vertrouwen had in zijn leveranciers.

Opslaan producten (het proces)

In de Hygiënecode voor de horeca staat bij processtappen, opslaan producten beschreven. Hier staat beschreven dat opgeslagen producten gecontroleerd moeten worden op bewaartemperatuur, houdbaarheid en op bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden, aan welke temperatuureisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

In een koelkast in de verkoopruimte zag ik, dat daar 3 emmers à 3 kg "Club Salade" Rauwkostsalade in voorraad werden gehouden. Ik hoorde, dat voornoemd product bedoeld was om hiervan kleinere bakjes salade te scheppen, die ik bedoeld waren om aan de gasten van deze eetgelegenheid te verkopen. In de hier naastgelegen koelkast zag ik inderdaad dat daar de rauwkostsalade in consumentenverpakking in voorraad werd gehouden.

Ik zag, dat op voornoemde voorverpakte emmers Rauwkostsalade een door de bereider aangegeven maximale houdbaarheidstemperatuur van 7 °C. stond vermeld.

Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat deze voorverpakte Rauwkostsalade een bederfelijke waar is, als bedoeld in artikel 15, eerste lid, onder a, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Deze waar dient, teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, zodanig gekoeld in voorraad te worden gehouden dat de temperaturen van de waar ten hoogste de door de bereider vermelde maximale temperatuur van 7 °C bedragen.

Met een door de dienst aan mij verstrekte gekalibreerde elektronische kernthermometer heb ik, van de voorverpakte rauwkostsalade twee temperaturen gemeten. Ik zag op de digitale weergave van mijn thermometer dat de temperaturen te hoog waren. De gemeten temperaturen bedroegen namelijk respectievelijk 12,1- en 12,4 °C.

- Uit bovenstaande bevindingen bleek mij dat de exploitant van dit levensmiddelenbedrijf tegenover de bevoegde autoriteit niet kon aantonen, dat men zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid en vierde lid, van de verordening (EG) 852/2004.

SW nr. 281930840

- Temp. voorverpakte eetwaar > 7 °C

Inspecteurs: [REDACTED]

10 juli 2016:

2^e RvB nr. 281870636

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)

Ik zag en voelde dat:

- De vloer van de bijkeuken en de vloer van het bereidedeelte in de verkoopruimte met name langs plinten, apparatuur, onder werkbanken en in hoeken verontreinigd was met zwart aangekoekt vuil, oude productresten en enkele oude muizenuitwerpselen.
- De plank waarop de magnetron stond verontreinigd was met oude productresten en ander vuil.
- De wandtegels in de bijkeuken met werkbank voor de productie van hamburgers, verontreinigd was met aangekoekte geelkleurig vuil.

Hieruit bleek mij dat de bedrijfsruimten voor levensmiddelen niet schoon waren, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de Verordening (EG) 852/2004.

Reiniging en desinfectie (uitrustingsstukken etc.)

Ik zag en voelde dat:

- de binnenzijde van de magnetronoven was verontreinigd met slijmerig vocht dat op en onder het draaiplateau aanwezig was.
- de bodem van de koelkast waarin onder andere rauw vlees in zakken werd bewaard, ernstig verontreinigd was met een laag drip. De binnenzijde van de koelkast deur en de deurrubbers van deze deur waren verontreinigd met oude productresten en oude productresten.
- de binnenzijde van de koelwerkbank met saladiere ernstig verontreinigd was met een slijmerige grijze vloeistof op de bodem. Dit slijm had zich met name rond de dooiwaterafvoer verzameld en verstopte dit afvoergat voor een groot gedeelte. Het vuile dooivocht kon daardoor niet goed worden afgevoerd.

Hieruit bleek mij dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, niet afdoende waren schoongemaakt, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de Verordening (EG) 852/2004.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

24-mrt-2016:

1^e RvB nr. 283191315

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)

Ik, toezichthouder, zag dat de hierboven genoemde bedrijfsruimten ernstig verontreinigd waren. Ik zag dat de vloer van de keuken en de vloer van het bakgedeelte ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen.

Ik zag en voelde dat de muur naast de melkklopper ernstig verontreinigd was met ingedroogde productresten.

Ik zag en voelde dat de schapplanken waarop onder andere flessen met siroop bewaard werden, ernstig verontreinigd was met muizenuitwerpselen en buiksmeer van muizen.

Ik zag dat de schapplank waarop onder andere sauzen bewaard werden ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen.

Ik zag dat de plank waarop de magnetron stond verontreinigd was met muizenuitwerpselen.

Ik zag dat de ruimte onder de kassa verontreinigd was met muizenuitwerpselen.

Ik zag dat de vloer in het klanttoegankelijke gedeelte ernstig verontreinigd was met muizenuitwerpselen. Ik zag dat de vloer in de keuken ernstig verontreinigd was met muizenuitwerpselen en oude productresten.

Hieruit bleek mij dat de bedrijfsruimten voor levensmiddelen niet schoon waren, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de Verordening (EG) 852/2004.

Reiniging en desinfectie (uitrustingsstukken etc.)

Ik, toezichthouder, zag dat de apparatuur in de hierboven genoemde bedrijfsruimten onvoldoende schoon was.

Ik zag dat de wand van de Euromax oven naast de melkklopper ernstig verontreinigd was met ingedroogde productresten.

Ik zag dat de RVS plank van de werktafel, waarop onder andere broodjes bewaard werden, verontreinigd was met muizenuitwerpselen.

Ik zag dat de bodem van de koelkast waarin de hamburgers bewaard werden verontreinigd was met oude productresten, ik zag dat de rekken in deze koelkast verontreinigd waren met roestsporen.

Ik zag in het bakgedeelte lege patatbakjes liggen. Ik zag in deze bakjes muizenuitwerpselen en ik zag en voelde dat deze bakjes verontreinigd waren met vetig buiksmear van muizen. Ik zag dat de schapplank waarop deze bakjes lagen ook verontreinigd was met muizenuitwerpselen.

Ik zag dat de binnenzijde van de koelkast in het klanttoegankelijke gedeelte, waarin onder andere yoghurt bewaard werd, verontreinigd was met oude productresten.

Hieruit bleek mij dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, niet afdoende waren schoongemaakt, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de Verordening (EG) 852/2004

SW nr. 283191316

- Geen hygiëncode, geen thermometer, geen beheersing;
- Slechte voorzieningen voor levensmiddelenafval;
- Onvoldoende bestrijding van ongedierte.

Inspecteur: [REDACTED]
Gesproken met Y. en R. Tarrahi.
