

# 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):	Eetcafe De Kaai
Inschrijfnummer Kvk en naam:	63057387
Rechtsvorm:	Ez
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Kaai 15 3247BE Dirksland
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	9 december 2016 t/m
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken waar oa pizza's bereid worden en bijkeuken. (De caf�ruimte met bar is van een andere ondernemer.)
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

Openingsinspectie			
Datum	vrijdag 4 mei 2018		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
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			

Openingsinspectie			
Datum	donderdag 3 mei 2018		
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	<p>Tijdens de openingsinspectie bleek het bedrijf wederom onvoldoende schoon.</p> <p>Bijkeuken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vloer het spoelaanrecht nog steeds een zwarte aanslag</li> </ul> <p>Keuken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salamandergrill uitlaat en roosters vuil (nog aangekoekte ingebrande resten)</li> <li>- grillrooster naast spiesgrill ingebrand vuil</li> <li>- roosters afzuigkap met name boven de pizza-oven vuil en de randen van de overige roosters waren nog onvoldoende schoon</li> <li>- knop en grepen salamandergrill vuil</li> <li>- achterzijde oven welke tegen frituurtje staat is nog verontreinigd met vetlaag</li> <li>- muur boven koelwerkbank nog geelkleurig vetaanslag</li> <li>- schot onder werkblad en schapplankjes waren vuil langs de randen</li> <li>- de vloer onder de gekoelde werkbank was nog niet voldoende schoon</li> </ul>		

Openingsinspectie			
Datum	woensdag 2 mei 2018		
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	Bedrijf nog steeds onvoldoende schoon.		

Openingsinspectie			
Datum	dinsdag 1 mei 2018		
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	<p>Tijdens de openingsinspectie bleek het bedrijf niet voldoende schoon.</p> <p>Bijkeuken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- staande koelkast coca cola binnenzijde vuil en de rekken waren afgedekt met aluminiumfolie hieronder was het vuil en beschimmeld</li> <li>- staande koelkast Maaza vuile verdamper en rekjes</li> <li>- vuile vloer onder het fornuis met name links in de hoek</li> <li>- de zijkant van het fornuis was plakkerig</li> <li>- het putje in de vloer was goor</li> </ul> <p>Keuken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salamander grill vuile binnenzijde en vuile roosters</li> <li>- roosters afzuigkap met name boven de pizza-oven vuil en de randen van de overige roosters waren niet schoon</li> <li>- randen en bovenzijde donergrill</li> <li>- werkbladen en planken waren vuil langs de randen en op de bovenste planken</li> <li>- de vloer onder de gekoelde werkbank was niet schoon</li> <li>- deegmenger raster en de kop niet schoon</li> <li>- op de pizza-oven ligt een pizzaschep waarvan de steel ernstig verontreinigd is met aangekoekte deegresten</li> </ul>
---------------------	---

#### **Controle op beschikking**

**Periode: vanaf 26 april 2018**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**Datum:** zaterdag 28 april 2018

**Inspecteur:** [REDACTED]

Bedrijf gesloten. Op deur notitie dat bedrijf gesloten is tot 2 mei 2018.

**Datum:** vrijdag 27 april 2018 (Koningsdag)

**Inspecteur:** [REDACTED]

Bedrijf wegens vakantie gesloten

Via cafe wel kijkje genomen, in 1 vrieskast was er zak gehakt aanwezig (wordt verwijderd)

Beschikking met LOD	
Datum	donderdag 26 april 2018
Inspecteur 10	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	De keuken en de bijkeuken moeten bij openingsinspectie helemaal leeg van levensmiddelen zijn (dus ook koelkast met flesjes frisdrank leegmaken). Verpakte levensmiddelen die schoon gemaakt kunnen worden mogen (na goedkeuring openingsinspectie) weer schoon teruggeplaatst worden, ook de zakken bloem die gisteren geleverd waren.

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

**Datum:** woensdag 25 april 2018

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]  
HACCP: in orde  
T: in orde  
H: onvoldoende, vuile bedrijfsruimten en vuile apparatuur  
Ongedierte: geen sporen  
Bouwkundig: geen opm

RVB nummer 283191887

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

**Datum:** woensdag 27 september 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]  
Gesproken met [REDACTED].

Haccp: voldoende.

Senz was na de laatste sluiting niet meer terug geweest, alles was nu duidelijk. men meet en registreert, alle bereide eetwaren afgedekt en gecodeerd.

Hygiene: voldoende

Temperatuur: voldoende

Ongedierte: voldoende

een enkele vlieg binnen, buitendeur stond nog open van het uitladen van de auto, eigenaar wil lamellen plaatsen.

Bouwkundig: voldoende

Richtwaarde spare ribs indien in orde => 2e nazorg.

2-10-2017 Richtwaarde monster voldoende => 2<sup>e</sup> nazorg! ([REDACTED]) Telefonisch medegedeeld!

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

**Datum:** dinsdag 26 september 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]

Wegens ziekte van de eigenaar is vandaag alleen het café geopend. Het antwoord apparaat staat aan en indien er klanten komen dan zullen deze worden weggestuurd. Verwachting is dat het bedrijf morgen normaal geopend is.

**Datum: 12 september 2017**

**Inspecteur:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]

[REDACTED] heeft mij via receptie Eindhoven gebeld met de vraag of hij betalingsafspraken kon maken voor de opgelegde boetes. Door alle NVWA-post was hem niet meer duidelijk welke persoon hij nu eigenlijk moest bellen. Met behulp van de hem toegezonden brieven van TBM ervoor gezorgd dat hij nu de juiste contactgegevens van de betrokken beschikkingmaker heeft gevonden.

---

**Openingsinspectie:**

**Datum:** woensdag 26 juli 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]

Betrokkenen zeggen veel geleerd te hebben van het contact met Controlebureau Sensz en dit ook in de praktijk te gaan brengen. Er is een nieuwe thermometer aangeschaft (Ebro) met een kalibratiecertificaat van februari 2017.

Onder de afvoer van de spoeltafel bevinden zich nog enkele aangekoekte resten. Opdracht gegeven om hier nog eens extra te boenen. Verder alles in orde (ramen zijn van horren voorzien), dus voldoende om open te gaan.

Naar 1<sup>e</sup> nazorg.

---

**Openingsinspectie:**

Datum: 25 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED]

Sensz is gisteren langsgeweest en heeft rapportage achtergelaten.

Deze wordt in het dossier geplaatst.

Opmerking: er staan veel "O"s in de rapportage van Sensz.

Omdat er wel is voldaan aan het gedeelte dat ze Sensz hebben laten komen, voldoet dit wel.

Besproken met [REDACTED].

Wel gezegd dat ze nieuwe thermometer moeten aanschaffen omdat deze 1,5 graad afwijkt.

Iom [REDACTED] en [REDACTED] geen LOD opgelegd, omdat het een openingsinspectie betrof en het bedrijf niet geopend was.

Tijdens de openingsinspectie bleek dat alle koelingen en vriezers nog levensmiddelen stonden.

Zowel zelfbereide als voorverpakte levensmiddelen.

Oa turkse pizza's, verpakkingen met kaas, verpakkingen spareribs, biefstuk, frites, zakken met meel in de bereidruimte.

**Controle op beschikking**

**Periode: vanaf 20 juli 2017**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**Datum:** zaterdag 22 juli 2017

**Inspecteur:** [REDACTED]

Bedrijf was gesloten ("wegens omstandigheden, gesloten. Dinsdag gaan wij weer open")

**Datum:** vrijdag 21 juli 2017

**Inspecteur:** [REDACTED]

Bedrijf was gesloten ("wegens omstandigheden")

---

**Uitreiking beschikking stillegging met last onder dwangsom**

**Datum:** donderdag 20 juli 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Beschikking stillegging van bereidings- en behandelingsprocessen uitgereikt en toegelicht. Tevens een kopie van RvB 2017/283231116/18810 overhandigd. Betrokkene geeft aan onze inspecties zeer streng te vinden, maar erkent de tekortkomingen in zijn bedrijf. Het door hem in te huren adviesbureau zal pas na het weekend in actie komen.

---

**Datum 20 juli 2017; 10:35uur**

**Inspecteur:** [REDACTED]

Telefonisch contact met [REDACTED] nav een terugbelverzoek. [REDACTED] geeft aan enkel op telefoonnummer [REDACTED] bereikbaar te zijn. Afgesproken dit nummer door te geven aan de inspecteurs die de uitreiking gaan doen vandaag.

---

### 1<sup>de</sup> Nazorg

**Datum:** 19-07-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 283231116

**SW-nummer:** 283231117

#### **Kort verslag:**

*Haccp: RvB => SLUITING*

*-onvoldoende controle op CCP opslag.*

*\*de temperatuur van de eetwaren in de koelkast met de glazendeur was ruim boven 7°C.*

*Gegaarde kipstukjes 10°C, 9,6°C. (bereid op 18-7-17)*

*Spare ribs 10,2°C (bereid op 18-7-17)*

*gegaarde groenten 9,7°C (bereid op 18-7-17)*

*geopende salami 9,4°C (max 7°C)*

*gegaard spek 9,8°C (bereid op 18-7-17)*

*-onvoldoende registratie van de eigen controle op de CCP opslag, de laatste registratie was van week 17.*

*-onvoldoende codering van de bereide eetwaren in opslag.*

*-de bereiding van de rol varkensshoarma werd niet uitgevoerd volgens de voorgeschreven werkwijze van de Hygienecode voor de horeca 2016. De branders waren uit, de kerntemperatuur bedroeg 1°C en de rand 17,4°C.*

*Hygiëne: voldoende*

*Bouwkundig: voldoende*

*Ongedierte: SW*

*-veel vliegen binnen, de klappaampjes in de bijkeuken waren niet voorzien van horren en stonden open.*

### Openingsinspectie

**Datum:** 12 mei 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Openingsinspectie uitgevoerd door inspecteur en collega inspecteur. Gesproken met [REDACTED].

**HACCP:**

- Hygiëncode voor de horeca (versie 2016) aanwezig;
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Het bedrijf heeft een contract afgesloten met adviesbureau Sensz. De bevindingen van Sensz kunnen inzien, hiermee voldeed het bedrijf aan de beschikking. Het bedrijf mag weer open.

---

### Controle op beschikking

**Periode:** 10-5-2017 t/m 12-5-2017

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**Datum:** 11 mei 2017

**NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Bedrijf voldeed aan de beschikking. Ik vroeg aan [REDACTED] of er een adviesbureau was langs geweest. Zij gaf aan niemand gezien te hebben. Telefonisch nog kort gesproken met de eigenaar en hem dezelfde vraag gesteld. Om 10.00 uur zou 'Senz' langs zijn geweest voor advies.

Geen problemen met gasten ervaren.

**Datum:** 10 mei 2017

**NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** Medewerkster

**Kort verslag:** Gesproken met medewerkster die zorgen uit of de eigenaar het hele principe van de sluiting wel begrepen heeft. Ze geeft aan dat de eigenaar op 11-5-2017 weer open wil gaan.

Medewerkster uitleg gegeven en tevens contact opgenomen met [REDACTED]. [REDACTED] gaat contact opnemen met de eigenaar om het nogmaals uit te leggen.

Voor nu voldeed het bedrijf aan de controle op beschikking. Er stonden nog wel levensmiddelen in het bedrijf waaronder één bak met daarin gegaarde kipblokjes. Deze uit het handelsverkeer onttrokken. (Medewerkster heeft het weggegooid).

Geen problemen met gasten ervaren.

---

### **Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 09-mei 2017

**NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** eigenaar en zijn broer

**Kort verslag:** beschikking uitgereikt en consequenties besproken. RvB uitgereikt en nadruk gelegd op opsporen van oorzaak te hoog kgt. in spareribs met behulp van adviesbureau. Voor en tijdens uitreiking problemen met aangeschoten cafébezoeker die zich bemoeide met de uitreiking. Na duidelijke interventie van [REDACTED] geen problemen meer veroorzaakt. Controle op sluiting ingeregeld voor komende week.

---

**Woensdag 9 mei 2017.** [REDACTED]

**Monster Spare-ribs is afwijken, sluiting conform LOD volgt.**

### **1ste Nazorg**

**Datum:**

3 mei 2017

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

N.v.t.

**SW-nummer:**

N.v.t.

**Kort verslag:**

---

# Hyg.:

Bijkeuken:

- Vloer onder aanrecht (waar ook een fornuis op staat), onder de staande glasdeurkoeling en de koel/vriescombinatie, was verontreinigd met ingedroogde resten van levensmiddelen.
- Muur achter werk/bergmeubel(bij de gasleidingen voor de grill en salamander) in de keuken was verontreinigd met vettige druipsporen.
- Een rubber van de deur van de koel/vriescombinatie was verontreinigd met een vettige aanslag en resten van paneermeel van snacks.

#HACCP

- In de keuken stond een Bain-Marie met daarin satésaus. Deze Bain-Marie stond uit, de satésaus was 22,3 gr. De aanwezige koks vertelde dat de saus daar waarschijnlijk de hele nacht had gestaan, maar dat zij gisteren niet gewerkt hadden en het dus niet zeker wisten. De saus werd weggegooid. Dit is gekwalificeerd als een incident.
- registraties worden bijgehouden, werkende thermometers (2x aanwezig). Over de geregistreerde waarden nog wel twijfels over de juistheid en de wijze van registreren geeft niet duidelijk aan of de processen daadwerkelijk beheerst worden, Verder geen feiten om dit gevoel te onderbouwen.

#Temp.: Temperaturen waren in orde (alleen een tomatensaus was te warm, deze bleek net verdund te zijn met leidingwater).

De geconstateerde tekortkomingen waren van geringe aard, en onvoldoende voor een terechte sluiting. De ondernemer neemt de inspecties blijkbaar niet zo heel serieus, want in de een van de eerdere inspecties had de ondernemer gezegd het boek (de hygiëncode voor de horeca) te hebben besteld. De HC was echter niet in het bedrijf aanwezig. Waarop via de telefoon aan de medewerkster werd doorgegeven door de ondernemer dat het boek thuis was bezorgd, en niet op

het bedrijf. Nadat we vroegen om met de telefoon foto's te nemen en door te sturen, was de ondernemer in de auto en onderweg, maar hij zou dat wel regelen. Enige tijd later verschijnen er foto's van de oude hygiëncode van de horeca. Hierdoor werd duidelijk dat de ondernemer de hygiëncode niet heeft besteld. Ook de reacties die per WhatsApp naar de medewerkster werden gestuurd zoals 'oh, ik dacht een boek is een boek, dat maakt niet zo veel uit', duiden niet op een serieuze aanpak door de ondernemer.

Telefonisch overleg met [REDACTED] gehad in verband met de afweging of we overgaan tot sluiten. Na overleg besloten om niet te sluiten, maar wel tot monsternamen over te gaan.

**Monsters genomen van gebakken kipstukjes en spareribs. Indien de monsters in orde zijn kan het bedrijf door naar de 2e nazorg, indien afwijkend volgt sluiting conform LOD.**

---

#### **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: 7-3-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Haccp: voldoende

gering:

Nog geen hygiëncode horeca 2016 aanwezig, zou wel besteld zijn.

Meet en registreerd wel, redelijke kennis aanwezig.

Hygiëne: voldoende

opm: bovenkant van de pizza oven plakkerig en stoffig.

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: voldoende

richtwaarde monster kipstukjes genomen, indien in orde naar 1<sup>e</sup> nazorg

Richtwaarde monster voldoende => 1<sup>e</sup> nazorg (Gert-Jan)



### Voornemen tot sluiting

Datum: 15 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Beide personen waren aanwezig op het kantoor in Zwijndrecht voor de uitreiking.

Orginele RvB is al met de post binnen gekomen. Toch kopie RvB, voornemen uitgereikt. Uitleg gegeven RvB en beschikking. Tijdsplan doorlopen, uitleg gegeven mbt zienswijze en bezwaar. Zij wilden hun rechten weten. Benadrukt dat niet alleen de punten genoemd in RvB opgelost dienen te zijn, maar dat het bedrijf in het geheel schoon en in orde moet zijn.

Tevens uitleg gegeven mbt sluiten en stilleggen van processen, omdat het hier gaat om 2 bedrijven in 1. Mocht het tot sluitingsbeschikking komen, goed beschrijven om welke ruimten het gaat.

---

### BAH gesprek

Datum: 09-02-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Procedure is gevolgd.

Alles binnen de termijnen verlopen.

Alle documenten aanwezig.

RvB: voldoende bewezen.

Uitreiking: gepland woensdag 15 februari 2017 door [REDACTED]

---

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

Datum: 2 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281470820

SW-nummer: nvt

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne onvoldoende*

*Bouwkunde: opmerking*

*Ongedierte voldoende*

*Temperatuur voldoende*

*Code HACCP voldoende*

*HACCP:*

*niet in het bezit van HC voor horeca*

*registratie is summier*

*niet voldoende kennis, twijfel of processen worden beheerst (geen feiten)*

*Hygiëne:*

*schoonmaakplan is nog niet opgezet (zoals besproken gesprek TL) en meneer ziet niet het nut in een schoonmaakplan omdat volgens hem toch alles schoongemaakt was.*

*Dit blijkt niet tijdens de inspectie en uitleg gegeven dat mogelijk een schoonmaakplan meer structuur geeft in de schoonmaakwerkzaamheden.*

*Aangegeven dat de schoonmaakmaterialen ook schoon moet zijn (bezem vloer).*

*Bouwkundig:*

*De professionele klusser (?) heeft nog niet alle RVS-planken gemonteerd in de keuken.*

*Geen sporen van ongedierte*

*Temperaturen in orde*

*Ondernemer was boos want in zijn beleving was er al veel schoongemaakt sinds het gesprek TL.*

*Opmerking gemaakt over de openstaande deur van rookruimte, geen overlast.*

*Bedrijf naar BAH-gesprek.*

**Gesprek ondernemer****Datum: 13 januari 2017, 11:00u****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Standaard onderwerpen (leidraad gesprek) allen besproken en uitgelegd.

Afspraken;

- 
- Er is inmiddels al van alles gerepareerd
  - De roestende draadrekken uit de Coca-Cola-koelkast worden vervangen
  - De frituuroven is verwijderd, functioneerde niet goed. Nwe volgt.
  - Er zijn diverse RVS-schappen e.d. besteld die door een professionele klusser worden gemonteerd.
  - Het bedrijf wordt op 16&17 januari gesloten om een grondige schoonmaak van de keukenruimten uit te voeren; alle apparatuur wordt daarbij voor zover mogelijk tijdelijk uit de ruimten verwijderd.
  - Er is inmiddels een schoonmaakplan opgesteld
- 

Herinspectie 1<sup>e</sup> marsroute inspectie ná 27 januari.

---

**Datum 5 januari 2017;** [REDACTED]**Poging om ondernemer telefonisch (**[REDACTED]**) uit te nodigen voor gesprek. Telefoon gaat direct naar een voicemail; voicemail ingesproken met datum/tijdstip komend gesprek. (telefoon ook bij eerdere pogingen direct naar de voicemail)**

---

**Historie: 9-12-2016****RVB nummer 283191503****Inspecteur:** [REDACTED]**Vuile bedrijfsruimten, vuile apparatuur, niet goed onderhouden apparatuur****Historie: 28-10-2016****RVB nummer 281930847****Inspecteur:** [REDACTED]**Vuile bedrijfsruimten, vuile apparatuur, niet goed onderhouden apparatuur****Historie: 30-8-2016****RVB nummer: 281870668****Inspecteur:** [REDACTED]**Vuile bedrijfsruimten, vuile apparatuur**

---