

# 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):	Grand Café Restaurant Kade 60 B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	66754690
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Willemsoord 60 B, 1781AS Den Helder
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	10 nov 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Begane grond en 1 <sup>e</sup> etage met magazijn en vriezer
Veiligheid:	Check veiligheid in ISI!

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## 2de Nazorg IN ORDE

**Datum: 3 januari 2018**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*hccp: er zijn registraties en er is een digitale kernthermometer.*

*opmerking: in 1 koeling was vlees rond 7 tot 9 graden. De monteur was al gebeld. Vlees is in andere koeling gedaan.*

*De koelingen worden elke dag gemeten . gisteravond was deze rond de 4 graden.*

*gelaten bij een opmerking, ze hadden wel vlees eerder in andere koeling moeten plaatsen.*

*hygiëne: in orde*

*ongedierte: hebben muizen probleem onder controle. er liggen klapvallen van obn. nog elke keer wordt nagekeken of gaten dicht zijn.*

*bouwkunde; in orde, tegelvloer keuken was pas geleden nog gevoegd.*

---

#### **1ste Nazorg**

**Datum:** 15-6-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Hygiëncode Haccp: code in orde, registraties aanwezig en een thermometer.  
bewaartermijnen in orde  
rw genomen van hartige taart.

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne Apparatuur: in orde,  
kleine opmerkingen. De magnetron staat laag in een kast en het plafond van de magnetron is daardoor niet makkelijk te zien, Deze was vuil. En de lampen in de afzuigkap hadden enkele vetdruppels. Dit is besproken met de chef kok.

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: niets gezien, ze hebben nu een bestrijder die het hele blok aanpakt. (restaurants er naast) dit schijnt goed te werken.

Bouwkundig: in orde

Rw van hartige taart met nummer 89427398, in orde.  
Kan naar 2<sup>de</sup> nazorg

---

#### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 19-4-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Bedrijf was in orde. Monster meegenomen van spareribs. Monsteruitslag 24/4/2017: In orde

Opmerking rek in de grote koelkast in de keuken wat oude productresten.  
Onder de vaatwasser wat productresten.

Eigenaar was aanwezig en zat aan de bar. Heeft zich niet met de inspectie en ons bemoeid.

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 31-3-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Mevrouw was emotioneel, Konden niet begrijpen dat zij weer een RVB hebben gekregen na al de aanpassingen die zij hebben uitgevoerd. Uitleg over de processen gegeven en ook het laatste RVB doorgesproken. Zelf nog door de zaak gelopen en de zolder gezien. Hebben het muizenprobleem goed onder controle.  
Ruim 2 uur het voornemen besproken en uitleg over verschillende procedures gegeven.

---

#### **BAH gesprek**

**Datum:** 27-03-2017

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** opm. TBM volgende keer in het journaal vermelden dat het bedrijf van EZ naar BV is veranderd maar de eigenaar dezelfde is gebleven. Verder in orde voornemen op 31-3-2017 uitreiken.

Ondernemer diverse keren geprobeerd te bellen (zaaknummer en 06 nummer) geen gehoor. Ondernemer voor 31-3-2017 om 11:00 in Amsterdam uitgenodigd.

---

**1ste Nazorg**

**Datum:** 22-03-2017

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:** 281250516

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

Hygiëne	in orde
Ongeschikte levensmiddelen	RvB ivm te lang bewaren en bedorven slibtongen
Bouwkunde	in orde
Ongedierte	in orde
Temperatuur	in orde
Code HACCP	in orde

---

**1ste marsroute inspectie**

**Datum:** 17-01-2016

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:** x

**SW-nummer:** x

**Kort verslag:**

was erg zenuwachtig en gaf aan erg veel energie in het schoonmaken te hebben gestoken. Dit was tijdens de inspectie ook wel terug te zien, bedrijf was brandschoon.

*Code: geringe overtreding*

- hygienecode horeca 2016 aanwezig;
  - registraties waren ingevuld en volledig (blastchiller was kapot, ze koelden in ijs terug);
  - digitale steekkerntermometer.
  - richtwaarde meegenomen van zelfbereide sparerib.
  - bewaartermijn is max 3 dagen onder de 4 graden. In een koelkast werd Kalfsfond ofwel Jus de veau bewaard van de 12e. Bleek over het hoofd gezien te zijn.
- Temperatuur:*

*Hygiëne: voldoende*

*Bouwkunde: voldoende*  
*aannemer had gaten gedicht zoals de ongediertebestrijder had aanbevolen.*

*Ongedierte:*  
*geen mk's meer aangetroffen. OBN is de bestrijder.*

*richtwaarde monster sparerib (nr omzak: 31768776)*

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 28 december 2016

**Deelnemers NVWA:**

**Gesproken met:**

**Korte weergave van het gesprek:**

Mevrouw is emotioneel. Zij zijn samen met OBN bezig met het bestrijden van de muizen. Ze zijn flink verbeterd en maken 's avonds en 's morgens (door schoonmaker) schoon. Echter in de loop van de dag als de keuken even leeg is dan liggen er toch weer muizenuitwerpselen. Ze vreten zich zelfs door de plastic bakken heen. Verder hebben ze met trespas diverse plinten aangebracht. Ze willen graag samen met Verhuurder en burens met 1 bestrijder de muizenoverlast aanpakken.

---

Buren [REDACTED] hebben echter attack tot einde 2017. Hebben ontevreden gevoel over inspectie in augustus. Was toen erg druk en zij vonden het vervelend dat de inspecteur in een open keuken op een trap staat en met vingert ondernemer wenkte. Volgens zeggen contact opgenomen met de NVWA maar niet tot een gesprek kunnen komen.

Uitleg gegeven over marsroute. Afgesproken dat het besluit van de brandweer om zolder niet te betreden klaar ligt bij een volgende inspectie. Gemeente stelt nl (zie 22-10-2016) dat er geen probleem is om de zolder te betreden. Dus als dit niet aantoonbaar is dan wordt de zolder gewoon betrokken in de controle.

29 december 2016 Gebeld door [REDACTED]. Ze heeft net OBN weer over de vloer gehad. Die maakt nu looprichtingen naar de vallen. Verder komt de verhuurder 's middags kijken om gaten in het dak te dichten. Na de ochtend schoonmaak, hebben de koks de opdracht gekregen om 14.00 uur nogmaals schoon te maken en hierna te gaan koken. Ze is bang dat als de NVWA op 15.00 uur komt er toch weer een mk gevonden wordt.

---

#### **CONTACT GEMEENTE:**

##### **22 oktober 2016**

26098 gesproken met [REDACTED] van de gemeente Den Helder, afdeling veiligheid, vergunningen en handhaving. Verdieping op de eerste etage (zie inspectie 20 november 2016) kan gewoon worden betreden. Er staat hier opslag, een cv ketel en het wordt gebruikt als omkleedruimte. Volgende controle brandveiligheid oktober 2017.

---

#### **Opmerking:**

Het derde RvB is opgemaakt aan de BV. Daarvóór was het nog een eenmanszaak. De historie is meegenomen op basis van het feit dat de naam en locatie van het bedrijf ongewijzigd zijn gebleven en de eigenaar van de eenmanszaak nu de directeur van de holding is.

**Historie: 283220373 03-mei-2016,- RvB bedrijfsruimte en uitrustingsstukken niet schoon.**

**Historie: 281410611 23-aug-2016,- RvB bedrijfsruimte niet schoon.**

**Historie: 281701123 10-nov-2016,- RvB bedrijfsruimte niet schoon en RvB ongeschikt voor de handel.**

---