

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): Inschrijfnummer Kvk en naam:	Kimmade 66355117 Kimmade V.O.F. (tot 29-06-2016 was het een eenmanszaak op naam van [REDACTED]) Per 29-06-2016 gewijzigd van eenmanszaak in vof [REDACTED]
Rechtsvorm:	
Naam ondernemer:	
Adres:	3511 LP
Inspectielocatie	Mariastraat 2, 3511LP Utrecht
@-mail	info@kimmade.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	19 januari 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Begane grond, 1 ^e verdieping en 2 ^e verdieping
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

1ste Nazorg

Datum: 7 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Bij het raamkozijn op de 2 verdieping enkele muizen uitwerpselen en in de ruimte beneden als je de trap af komt de muur iets vervuild, verder in orde. (geringe overtreding)

Bouwkundig: geen bijzonderheden, er zijn zoveel mogelijk gaten dicht gemaakt om ongediertebestrijding mogelijk te maken.

Haccp: bevinding vorige inspectie opgeheven, de werkwijze van de vorige inspectie is aangepast. Verder geen bijzonderheden, richtwaarde monster genomen.

Temp geen bijzonderheden.

Richtwaarden monster genomen: 89294347: bereid rundvlees, was niet afwijkend.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 8 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 281851287

Kort verslag:

Met betrekking tot hygiëne en plaagdierbeheersing zit er schot in de zaak. Men zou iedere dag controleren op de aanwezigheid van muizenuitwerpselen en bij aantreffen die verwijderen. Rentokil bestrijdt de muizen en geeft aan waar de muizen binnen komen. Men moet dan zelf die openingen dicht. Geadviseerd om dat door Rentokil te laten doen. Zij hebben naast de expertise ook de professionele middelen daarvoor. Qua HACCP gaat het met betrekking tot het item bereiding niet goed. Bereide rijst half lauw aangetroffen terwijl het niet werd teruggekoeld maar bewaard voor verdere bereiding. Besproken en daarvoor een waarschuwing opgesteld.

Voornemen tot sluiting

Datum: 24 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Omdat de vennoten 22 november niet aanwezig waren (zakenreis) kon het voornemen niet uitgereikt worden. In overleg met TBM [REDACTED] v.d.s sturen wij het voornemen met de post en wordt dit donderdag 24 november door mij nog aan de vennoten toegelicht. Datum van 22 november blijft ongewijzigd. Volgende inspectie na 6 december.

24-11-2016

Beschikking uitgereikt en uitleg gegeven. Ondernemer was druk met de verbouwing bezig. Nog een keer uitleg over de data gegeven en dat wij na 6 december terugkomen.

BAH gesprek

Datum: 16 november 2016

Inspecteurs/TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-Marsroute is goed doorlopen.

-De eenmanszaak is overgegaan in een VOF met dezelfde vennoot. De historie kan daarom mee. Aangezien zowel de eenmanszaak als de VOF geen rechtsvormen zijn, hoeft dit niet in ieder RvB te worden vermeld. Wel zal hierover een opmerking gemaakt worden bovenin het Journaal, waarbij de nummers van de KvK's ook vermeld zijn.

-Het journaal is niet volledig. Er zijn meer controles op sluiting uitgevoerd dan vermeld in het journaal. Daarnaast is de omschrijving van de spoedsluiting erg summier. Actie dossierbeheerder [REDACTED] gaat dit verzoek bij hem neerleggen.

-Aangezien meneer gisteren een mail heeft gezonden dat hij in het buitenland is en aanstaande maandag de zaak zal worden verbouwd, zal getracht worden het voornemen uit te reiken aan de andere vennoot. Indien dit niet lukt, zal het voornemen aangetekend verzonden worden door TBM naar het woonadres van de vennoten.

Uitreiken voornemen op 22 november 2016 door [REDACTED]

Mail

Datum: 15 november 2016

Van: [REDACTED]

Aan inspecteur: [REDACTED]

Inhoud mailbericht:

Ik heb tot 24 november in het buitenland voor zaken. Toevallig belde me aannemer die dag hij de maandag wou beginnen met verbouwen. Dat betekent dat ik nu dicht ben voor 2 weken om de zaak te verbouwen. dat u het alvast weet.

2de Nazorg

Datum: 10 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283180653

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne, RvB (1 de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden):

- vuile bedrijfsruimten (keuken, 1^e verdieping en 2^e verdieping)

Ongedierte, RvB (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):

- onvoldoende wering van ongedierte (met name muizen maar ook enkele kakkerlakken in het trapportaal gezien)

Bouwkunde

- gaten dichten in muren en vloeren.

Temperatuur in orde.

Code HACCP

- er wordt nog niet geregistreerd. Er worden wel temperatuurcontroles uitgevoerd.

[REDACTED] deelde mede dat Rentokil de ongediertebestrijder is waarmee hij een contract heeft afgesloten. Om de werkformulieren in te kunnen zien moet [REDACTED] digitaal inloggen bij Rentokil. Hij kon op het moment van de inspectie niet inloggen. Met [REDACTED] afgesproken dat hij uiterlijk de volgende dag het laatste werkformulier zou mailen naar de dienst. Dit heeft hij vervolgens niet gedaan.

1ste Nazorg

Datum: 6 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Meneer gaf aan de code te hebben maar nog niet alles te hebben gelezen.

Dacht dat hij stoofvlees 7 dagen kon bewaren, maar dat het door de omloopsnelheid wel eerder op was. Advies na bereiding een gedeelte in te vriezen.

Maakt gebruik van stickers en zegt ook temperaturen te meten maar ze niet op te schrijven.

Temperaturen van opslag waren in orde.

Bereid ook zo veel mogelijk dagvers, op voorraad enkel stoofvlees(rund) en tofu.

In keuken boven een enkele muizenkeutels onder de wastafel.

De eigenaar nog gewezen op vuile koks doek en mogelijke kruisbesmetting.

Situatie duidelijk verbeterd na sluiting.

Opmerkingen:

Ruimte tussen plafond verkoopruimte en 1e etage vol met oude rommel.

Advies opruimen en extra gifdozen plaatsen.

Hygiëne als voldoende beoordeeld

Bouwkunde op orde

Ongedierte op orde

Temperatuur op orde

Code HACCP opmerking

Openingsinspectie

Datum: 5 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne: In orde

Bouwkunde: In orde

Ongedierte : Bedrijf heeft rentokil in dienst. Geen kakkerlakken aangetroffen. Op het plafond nog vele muizen uitwerpselen. Bedrijfsruimten waren schoon. Bedrijf heeft nagenoeg alle apparatuur vervangen voor nieuw.

Temperatuur: NVT geen producten aanwezig

Code HACCP: Nieuwe code voor de horeca aanwezig. Thermometer aanwezig.

Bedrijf mag weer open.

Controle op beschikking

2 februari 2016

Inspecteurs [REDACTED]

Het bedrijf was gesloten.

Controle op beschikking

28 januari 2016

Inspecteurs [REDACTED]

Het bedrijf was gesloten en afgeplakt met karton. Op de gevel hangt een papier dat ze twee weken dicht zijn.

Datum: 25 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Geprobeerd om kopie RVB aan de ondernemer uit te reiken. Er was niemand in de zaak aanwezig.

Kopie RVB aangetekend aan de ondernemer verstuurd.

Controle op beschikking

Controle op beschikking

25 januari 2016

Inspecteurs [REDACTED]

Het bedrijf was gesloten en afgeplakt met karton. Op de gevel hangt een papier dat ze twee weken dicht zijn.

Controle op beschikking

23 januari 2016

Inspecteurs [REDACTED]

Het bedrijf was gesloten en afgeplakt met karton. Op de gevel hangt een papier dat ze twee weken dicht zijn.

Controle op beschikking

22 januari 2016

Inspecteurs [REDACTED]

Het bedrijf was gesloten en afgeplakt met karton. Op de gevel hangt een papier dat ze twee weken dicht zijn.

Controle op beschikking

Periode: vanaf 20-01-2016

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Inspecteurs: [REDACTED]

Bij de inspectie op 20 januari vastgesteld dat het bedrijf gesloten is en dat de ramen dichtgeplakt zijn met krantenpapier.

Volgens de eigenaar [REDACTED] gaat de verbouwing zeker twee weken duren.

Sluitingsbeschikking Spoedsluiting!!!!!!

Datum: 19-1-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Spoedsluiting n.a.v. overlast van muizen en kakkerlakken, vuile bedrijfsruimte en vuile materialen etc.

1 de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

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

3 het in de handel brengen van levensmiddelen, die schadelijk zijn voor de gezondheid.

4 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.

Beschikking uitgereikt en ondernemer de beschikking uitgelegd. Tevens traject notoire overtreders uitgelegd en de consequenties hiervan. Ondernemer is van plan om zaak te gaan verbouwen.

Ook aan de ondernemer uitgelegd dat hij via zijn zaak ook niets mag bezorgen of bereiden.

Inspectie nav klacht

Datum: 19 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281600769

SW-nummer: 281600770

Kort verslag:

Inspectie nav klacht ongediende nummer 456508

Kakkerlakken en muizen aangetroffen en ernstig verontreinigd.

RVB en spoedsluiting

1 de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

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

3 het in de handel brengen van levensmiddelen, die schadelijk zijn voor de gezondheid.

4 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.

SW voor haccp en temp.

1 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.

2 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.