

# 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):	Masada
Inschrijfnummer Kvk en naam:	53351673
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Ginnekenweg 343
Inspectielocatie	4835ND Breda
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	7 juli 2016 tot en met 11 mei 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Counter, keuken koelcel vriescel.
Veiligheid:	----

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 11 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: ---

SW-nummer: ---

Kort verslag:

#### *# Hygiëne/onderhoud:*

- lichte schimmel op de rekken met frisdranken in de koelcel. Geadviseerd op termijn aan kunststof rekken te denken. Deze draadrekken van metaal zijn gevoelig voor schimmelvorming.
- kitrand verbeteren bij de counter.

#### *# Bouwkundig:*

- geen opmerkingen. De deuk in de deur van de diepvriescel was voorzien van een goede plaat ter afwerking.

#### *# Temperatuur:*

- in orde

#### *# Plagdieren en/of -sporen:*

- niet aangetroffen

#### *# HACCP:*

- koelt terug in dunnen lagen,
- alle producten gecodeerd in de koelcel

---

**7 november 2016:** [REDACTED] monster kipgehakt in blokjes was goed in orde. <10.000 kgt en < 100 Ent  
Bedrijf gaat door naar de 2<sup>e</sup> nazorg, ondernemer vandaag telefonisch geïnformeerd.

---

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 3 november 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** ---

**SW-nummer:** ---

**Kort verslag:**

Bedrijf was voldoende in orde, maar kan beter:

#### **# Hygiëne:**

Counter:

- enkele vuile voegen op opstandje: zwart vuil. Laten zien hoe je het kan verwijderen;
- ook houtwerk rondom de vuilnisbak frequent reinigen.

Keuken:

- vochtige zwarte schimmel rondom de klink en sluitblokken van de diepvriesdeur. Veel condens ook aanwezig langs de deur, hetgeen schimmelvorming bevordert;
- door matige afwerking langs drempel van de koelkastdeur, enige ophoping van vuil in de hoekjes.
- lichte witte schimmel aan RVS-rek in de koelcel. Alles is wel afgedekt. Grootste deel van opslag is frisdrank op trays.

#### **# Temperatuur:**

- in orde.

#### **# Bouwkundig:**

- koelceldeur is aangepast, schuurt niet meer over de vloer. Echter kier langs drempel van de koelcel;
- nog enige verbladders aan plafond boven/langs drukvat;
- diepvriesdeur is aan de onderzijde vermolmd door vochtwerking. Hij gaat er een plaat overheen maken.

#### **# Plagdieren en -sporen:**

- niet aangetroffen

#### **# HACCP:**

- geen opmerkingen, behalve het in de gaten houden van niet te lang bewaren. Advies gegeven gekoelde voorraad te beperken.
  - maakt zelf van rauw kipgehakt van de slager, na het zelf garen, kipblokjes.
- Is goed verhit, volgens hem, maar meet niet aan het einde van gaarproces. Aangegeven dat wel te doen.

Monster gegaard kipgehakt in blokjes genomen, monsternummer 89181976. Indien in orde naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

---

### **1ste marsroute inspectie**

**Datum:** 24 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** ---

**SW-nummer:** ---

**Kort verslag:**

Inspectiebevindingen.

**# Hygiëne/bouwkundig:**

- geen opmerkingen over counter.

Keuken:

- heeft deurkozijn van de diepvries met RVS hersteld, evenals de drempel
- deur koelcel is deels geschilderd. Nieuwe scharnieren waren binnen: de deur sleept namelijk over de grond.
- lichte afbladderende bij keukenvenster van het plafond. Als geringe feit beoordeeld. Gaat erop actie ondernemen.
- heeft RVS-schappen aangebracht aan de muur.

# Temperatuur:

- kleine koelkast in counter te warm. Kwam doordat de knop verdraaid was omdat deze moest ontdooien. Lagen geen direct bederfelijke producten in. Als gering beoordeeld.
- temperaturen in de koelcel goed in orde.
- diepvriestemperatuur was nu weer goed, -20°C.

# Plagdieren en -sporen:

- niet aangetroffen

# HACCP:

- heeft platte RVS-bakken aangeschaft. Koelt nu in dunne lagen af en alles was goed afgedekt in de keuken.
- deels waren de producten voorzien van een productiedatum, wist wel aan te geven wanneer geproduceerd
- T-registratie was aanwezig
- kennis was aanwezig.

Bedrijf heeft na het gesprek op kantoor een goede omslag gemaakt.

Er waren geen monsters voor richtwaarden aanwezig: wat gesneden in de koelcel lag, wordt nog via salamander verhit. Dit gebeurt namelijk ook als hij warm vlees snijdt van de rol voor bestelling: altijd gaat het nog in de pan, in de salamander voor goede naverhitting.

Bedrijf kan door naar de 1e nazorg

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 8 augustus 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:** *Denkt zelf al op de goede weg te zijn, Gaat zorgen voor RVS schappen zodat alles beter en overzichtelijker opgeborgen kan worden.*

*Deur vriescel wordt met rvs bekleed en een monteur was al geweest om deze onder de -18 gr.C te krijgen.*

*[REDACTED] gaf aan het lastig te vinden dat de beide laatste inspectie aan het begin en einde van de Ramadan zijn geweest omdat het dan heel moeilijk is om alles geregeld te krijgen.*

*Gezegd in de periode voor Ramadan te zorgen dat het bedrijf spik en span is.*

*Tussen 31/08 en 4/09 is de Ginnikenmarkt in Breda. Ondernemer vroeg hier met de HI rekening te houden. Aangegeven dat de volgende inspectie is de week van 22 augustus plaatsvindt.*

---

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] en [REDACTED] over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
  2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
  3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
  4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
- *U zorgt er voor dat de bedrijfsruimtes schoon en goed onderhouden zijn,*
  - *U zorgt er voor dat alle in het bedrijf aanwezige apparatuur, artikelen en uitrustingsstukken schoon en indien nodig ontsmet zijn,*

- *U draagt zorg voor de invoer en juiste toepassing van de HACCP beginselen conform de door uw bedrijf gebruikte hygiënecode voor de horeca, zodat ook de in de toekomst genomen richtwaardenmonsters voldoen aan de normen zoals gesteld in voornoemde hygiënecode.*
- *U zorg dat de bewaartemperatuur van de bederfelijke eet- en drinkwaren voldoet aan de wettelijke normen.*

Na 22 augustus 2016 kan het bedrijf ingepland worden voor de 1<sup>ste</sup> marsroute inspectie

---

## **Historie: 7 juli 2016**

### **RVB 280942025**

# de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden  
 # artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet  
 # de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen  
 # voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur  
 # 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

Gesproken met [REDACTED].

Hygiëne onvoldoende: RvB

koelcel

- verdampers bezet met grijs gekleurd aangekoekt vuil;
- een witte kunststof bak, gevuld met shoarma, was bezet met een zwarte vuile waas;

Vriescel

- de deur was aan de onderzijde en bovenop bezet met donker oud vuil;
- een spleet, tussen de vloer en drempel, was bezet met oude resten van levensmiddelen;

Counter

- onderstellen van werktafels waren bezet met oud aangekoekte vetresten en ander vuil;
- de kitrand van de spoelbak was bezet met zwart vuil;
- de kitrand van een werktafel waar de salamander op stond was bezet met een donker bruine vetaanslag;
- de vloer onder en achter koelkasten was bezet met oud resten van levensmiddelen;
- electra was bezet met oude resten van levensmiddelen en een bruine vetaanslag;
- gasleidingen en koppelingen waren bezet met aangekoekte bruine vetresten;
- de onderzijde van bakapparatuur, waaronder een salamander, lavagrill en een spiesgrill, waren bezet met oude vetresten;
- ventilatie roosters onder 2 koelkasten waren bezet met donker aangekoekte vuilresten;
- een met aluminium folie omkleed rechthoekig object, naar zeggen als scheiding gebruikt tussen frituur en salamander, was bezet met een bruine vetaanslag;
- een frituur was op het bedieningspaneel bezet met bruine vetresten;
- van een vaatwasser waren diverse randen bezet met oude, rose en bruin gekleurde slijmerig aanvoelende vuilresten en resten van kalk;
- een legplank in een schoon servies kast was bezet met bruin, vettig aanvoelend vuil;
- strooi bus met Tandori kruiden was aan de buitenzijde bezet met aangekoekte kruiden;

Haccp onvoldoende: RvB

- het moment na voorstellen loopt de medewerker richting de keuken en neemt 3 zakken Potato Slices, die op een tafel lagen, mee naar achteren. De zakken worden direct daarna aangetroffen in de koelcel, onder bevroren zakken van het zelfde product. De medewerker vertelde dat de zakken bovenop, die nog bevroren waren, als eerste verwerkt zouden worden. Fifo volgens hem. Uiteraard niet logisch als je ook vertelt dat aardappel schijfje alleen ontdooid gebakken worden. Bewaartemperatuur op de zakken -18 graden Celsius. Gemeten temperaturen +19,8 18,5 en 17,5 graden Celsius; Ontdooiproces onvoldoende beheerst.

- in de koelcel gebakken kipgehakt aangetroffen met een kerntemperatuur van 17,8 graden Celsius. De medewerker vertelde ons dat het gehakt de dag ervoor was gebakken en nog verwerkt diende te worden tot gehakt blokjes. Een bak met deze kipgehakt blokjes stond naast de genoemde gebakken gehakt en was 5,4 graden Celsius koud; Het afkoelproces werd onvoldoende beheerst.
- registratie lijsten en thermometer werden getoond. Registratie tot november 2015. Ondernemer zou werken volgens/met de Hygiëncode voor de horeca. Thermometer gecontroleerd en goed bevonden;
- gemeten temperaturen van producten in de vriezer: shoarma spies (bevroren geleverd) op 2 cm diepte -4,6 graden Celsius, kipsate -8,0 graden Celsius.

Temperaturen onvoldoende: RvB

- potato Slices bewaren -18 graden Celsius gemeten 19,8 18,5 en 17,5 graden Celsius
- gebakken kipgehakt 17,8 graden Celsius
- bevroren shoarma spies -4,8 graden Celsius op 2 cm diepte
- bevroren kipsaté -8,0 graden Celsius.

Bouwkundig onvoldoende: RvB

- van de vriesceldeur was onder andere aan de onderzijde de afwerking kapot en gescheurd. Het hout in de binnenzijde van de deur voelde zacht en nat aan. Zonder kracht uit te oefenen kwamen houtsnippers los en voelde het hout rot aan;
- de deursponning van de vriescel was onvoldoende afgewerkt. Isolatie materiaal was zichtbaar waardoor het reinigen onvoldoende kon worden uitgevoerd. Afwerkstrips zaten los en afwerking beplating was gedeeltelijk afwezig en/of gescheurd;
- de onderzijde van de koelceldeur was aan roestvorming onderhevig. Verf bladderde af.

Geen last van ongedierte.

Vrijdag 8 juli 2016 telefonisch contact gehad met [REDACTED].  
Hem vertelt wat traject Verscherpt Toezicht inhoud. Kort uitgereikte folder besproken.

## **Historie: 2 juni 2016**

### **RVB 283191375**

- # de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- # artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

### **SW 283191376**

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

1. gesproken met [REDACTED]
2. HACCP: kan geen registratie en code tonen. Wel een kook thermometer.  
Ontdooien aardappelschijfjes gebeurd op een tafel in het restaurant, waardoor de temperatuur opgelopen is tot 16,9 °C.
3. Temp: 4 zakken mc cain aardappelschijfjes 16,9 °C. Aanduiding is alleen storage -` 18°C dus in art.5 meegenomen.
4. Ongedierte: diverse soorten levende en dode insecten in de koelcel. Geen sporen van muizen. Onduidelijk is of er een bestrijder is.
5. Bouwtechnisch:  
Vriescel deur en sponning verkeerd in slecht onderhouden staat evenals een koelkastje waarbij het isolatiemateriaal zichtbaar is aan de binnenzijde.
6. Hygiëne:  
Gehele bedrijf is ernstig verontreinigd. Ik ben niet boven in de opslag geweest. Er stond een laddertje tegen de vriescel maar dat was niet begaanbaar.

De achterzijde van de verdamper is ernstig verontreinigd met stof en vuil.  
De vloer van de koelcel was verontreinigd met levende en dode insecten.  
De buitenzijde van de koelceldeur was verontreinigd met zwartgekleurd vuil.  
De buitenzijde van de vriesceldeur was verontreinigd met roestbladders en zwartgekleurd vuil.  
De sponning van de vriesceldeur was beschadigd waardoor vuil isolatiemateriaal zichtbaar was. De deurpost van de vriescel was ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vuil.  
De vloer van de vriescel was verontreinigd met aangekoekt vuil.

De Vloer en de muur van de keuken waren verontreinigd met meerkleurig plakkerig vuil.

In het verkoopgedeelte was de bakstenen muur onder de counter ernstig verontreinigd met plakkerig meerkleurig vuil.

De vloer achter de counter was verontreinigd met vet en zwart, opgehoopt vuil.

De kitrand bij de spoelbak was verontreinigd met zwartgekleurd vuil.

De afzuigkap was ernstig verontreinigd met vet en vuil.

De onderzijden van de rekken in de koelcel zijn verontreinigd met meerkleurige schimmelplekken.

De gasleiding van de grill was ernstig verontreinigd met een dikke laag meerkleurig vet.

De lavagrill was ernstig verontreinigd met zwarte verkoolde resten en vuil aluminium folie.

De onderzijde van de grill was ernstig verontreinigd met een dikke laag vet. Hieronder was een pan met shoarma geplaatst.

De binnenzijde van de witte koelkast was verontreinigd met vuil isolatiemateriaal en oude productresten. Het deurrubber van de koelkast was verontreinigd met geel plakkerig vuil.

#### **Historie: 3 september 2015**

##### **RVB 280532010**

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

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

Herinspectie.

nog steeds onvoldoende schoon :

vuile vloer, vuile lekkende afzuigkap, vuile wanden, vuile apparatuur, vuile wand van de counter.

Br opgemaakt regel 7

Gesproken met [REDACTED], code niet volledig beoordeeld.