

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):	Mediterranee Rotterdam
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61152269 Mediterranee Rotterdam
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Vierambachtsstraat 135, 3022AL Rotterdam
@-mail	mediterraneerottterdam@live.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	14-07-2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte met horeca gedeelte, kelder met bereidruimte en magazijn en 2 koelcellen. Waarvan 1 met ijsbunker met scherfijls.
Veiligheid:	[REDACTED]
1 ^e Inspecteur:	[REDACTED]

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257.

LET OP: OMDAT ER EEN WERKBOEK GEBRUIKT WORDT VAN DE HOUWERSGROEP, WAT EEN AFGELEIDE IS VAN DE HYGIENECODE VOOR DE HORECA, IS DE HYGIENECODE VOOR DE HORECA VAN TOEPASSING IN DIT BEDRIJF. (10-1-17 [REDACTED])

Per 31-01-2017 is eigenaar uitgeschreven bij KVK, uittreksel in dossier, geen connecties met nieuwe eigenaar. Om die reden hoeft er geen brief Afzien van Voornemen verstuurd te worden door TBM, dossier is afgesloten ([REDACTED])

Controle door [REDACTED]
21-3-2017: Bedrijf u's sinds 3 weken geopend met een nieuwe eigenaar. Geen connecties met Alhabase.

[REDACTED] Planning en TBM geïnformeerd => bedrijf uit Veto

Controle op beschikking:

Datum: 30 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 13.50 uur

Bevinding; Enige activiteit binnen. Gesproken met [REDACTED] een tussenpersoon voor [REDACTED] Men wil het één en ander gaan verbouwen en over 2-3 weken opnieuw openen.

Datum: 27 januari 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Tijdstip: 15.45 uur

Bevinding; Bedrijf gesloten. [REDACTED]

Datum: 25 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 13.30 uur

Bevinding; Bedrijf gesloten.

Datum: 23 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 15.10 uur

Bevinding; Bedrijf gesloten, geen activiteiten

Datum: 22 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 13.45 uur

Bevinding; Bedrijf gesloten, geen activiteiten

Datum: 21 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 12:35 uur

Bevinding; Bedrijf gesloten, geen activiteiten

17-01-2017 [REDACTED]

Telefonisch gesproken met [REDACTED]. Het bedrijf blijft de hele week nog dicht. Gaan het bedrijf verkopen. Vragen of ze dan ook een openingsinspectie moeten aanvragen. Hierop geantwoord dat ze bij verkoop aan anderen (niet aan de personen die nu verantwoordelijk zijn in welke zin ook) geen openingsinspectie hoeven aan te vragen.

Uitreiking beschikking

Datum 16-01-2017

Gesproken met: [REDACTED].

Beschikking uitgereikt door [REDACTED] en [REDACTED]. Veel vragen gesteld mbt monsterfout. Proberen te achterhalen wat er niet goed gaat binnen bedrijf. Te hoge kiemen. Uitgelegd wat dit inhoudt. [REDACTED] legt het proces uit, hoe de soep van begin tot eind gemaakt wordt. Uit de antwoorden die gegeven worden, zijn geen bijzonderheden te halen. Toch uitgelegd wanneer het fout kan gaan: bv gebruik oude producten, te lang bewaard op verkeerde temperaturen etc. Meerdere malen uitgelegd wat beschikking op dit moment inhoudt. Dat er een wezenlijk verschil zit tussen laatste beschikking en deze. Uitgelegd dat er geen (zelf) bereide producten in opslag mogen zijn (niet in vriezer, niet in koeling, niet in vitrine of waar dan ook). Tevens besproken dat er geen producten meer gemaakt mogen worden (uitleg processtap (voor)bereiden producten stilleggen). Gedetailleerd besproken middels voorbeelden: geen soep maken, de oven/fornuis/bakwand etc mogen niet gebruikt worden om producten te maken, geen salades maken, geen paella, maar ook geen vis bakken. Dat laatste kwam hard aan.

Het bedrijf zou ma en di wegens verbouwing dicht zijn.

15-1-2017: [REDACTED]

[REDACTED] heeft mij telefonisch benaderd met de vraag of hij soep warm mag maken. Wederom uitgelegd dat alle kritische processtappen gestaakt moeten worden en dat de collega's die de beschikking uit gaan reiken een en ander uit zullen leggen.

13-1-2017: [REDACTED]

Richtwaarde monster onvoldoende.=> Het aantal kweekbare micro-organismen was 4.100.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g mocht zijn.

Telefonisch met [REDACTED] afgesproken dat aanstaande maandag (16-1-2017) om 12:00 de beschikking uitgereikt zal worden.

Tevens telefonisch aangegeven dat alle kritische processen per direct stilgelegd moeten worden. (verhitten, terugkoelen, opwarmen).

Tevens verklaarde [REDACTED] dat de zaak om 19:00 gesloten is en dat de zaak aanstaande maandag en dinsdag gesloten is.

Van het afgegeven contra monster was nog geen uitslag. [REDACTED] zal aanstaande maandag de Houwersgroep informeren.

Telefoonnummer van [REDACTED].

1^e Nazorg

Datum: 10-1-17

Inspecteurs: [REDACTED] en [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

Haccp: voldoende

opm; werken met een werkboek van de Houwers groep dit is een afgeleide van de Hygienecode voor de Horeca, met bijlagen van andere hygienecodes.

De beschreven processtappen dekken de toegepaste processtappen.

[REDACTED] meet zelf, hij registreert veel dezelfde temperaturen en niet alle processtappen worden geregistreerd. De vraag is of er voldoende kennis aanwezig is.

In de koelcel beneden werden diverse aangekochte bereide visproducten aangetroffen met een verstreken tht.

3 emmertjes met scallop meat tht 2-1-17

1 bak tonijn salade tht 4-1-17

1 bak krab salade tht 8-1-17

2 dozen gestoomde makreel tht 7-1-17/4-1-17

1 open verpakking Crevettes tht 6-1-17

1 doos makreel filet met peper tht 7-1-17

[REDACTED] verklaarde dat de zaak gisteren gesloten was geweest, en dat nu de voorraad nog niet was gecontroleerd. Alle producten die naar boven gebracht worden om verkocht te worden, worden gecontroleerd door [REDACTED]

In overleg met [REDACTED] is besloten om dit als geringe overtreding aan te merken en een richtwaarde monster te nemen om Haccp verder te beoordelen.

Hygiene: voldoende

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

opm; enkele vloer tegels en dorpel van een koelcel in de kelder aangestreeken.

De poten van de metalen voorraad rekken in magazijn en bereidingskeuken aangezet met roest.

Ongedierte: voldoende

ivm activiteiten van ongedierte (volgens [REDACTED]) wordt "Ongedierte service" weer ingeschakeld.

Geen recente sporen aangetroffen, er lijkt wel activiteit ivm losliggend, geknaagd isolatie materiaal.

Richtwaarde monster vissoep genomen. Indien in orde => 2^e nazorg Indien niet in orde => stilleggen processtappen.

[REDACTED] 13-01-2017: Vissoep is fout. RvB kgt van 4.100.000.

"Openingsinspectie beschikking processtap opslag"

Datum: 31 oktober 2016

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag:

Rapportage van Houwers en Holtackers aanwezig en ingezien. Men scoorde onvoldoende voor het niet aanwezig zijn van een steekthermometer. Tijdens de openingsinspectie de steekthermometer ingezien. Verder waren er wat punten mbt hygiene. Voor wat betreft de processtappen was alles voldoende.

Foto's van ingevulde rapportage worden in de bedrijfsmap geplaatst.

Bedrijf mag open en alle processen weer uitvoeren.

2^e Marsroute

Datum: 18-10- 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

in overleg met [REDACTED] 2e marsroute inspectie uitgevoerd zonder monsternamen omdat bedrijf volgens beschikking geen zelfbereide eetwaren in opslag mag hebben. Dit is afhankelijk van de uitslag van de, nog aan te vragen, openingsinspectie!

Gesproken met [REDACTED], eigenaar en zijn vader. De reden van de inspectie uitgelegd en tevens nogmaals de route die het bedrijf nog heeft te gaan uitgelegd. Men zou aanstaande donderdag de Houwersgroep op bezoek krijgen voor een inspectie en advies. En als dat in orde zou zijn zou men voor aanstaande vrijdag een "openings" inspectie aan willen vragen.

Haccp: voldoende

thermometer aanwezig, meet en registreert de processtappen ontvangst, opslag en verhitten.

Geen terugkoelen mogelijk ivm beschikking.

Men werkt volgens "boek" van de Houwersgroep en deze is gebaseerd op de hygienecode voor de horeca.

Hygiene: voldoende

opm; de magnetron licht verontreinigd met oude resten, de vloer naast de bakoven licht verontreinigd met vet en onder de trap naar de kelder een lichte verontreiniging.

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: voldoende

Datum: 13 oktober 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: telefonisch gesproken met de vader van de eigenaar. Deze gaf aan dat het niet gaat lukken om een openingsinspectie aan te vragen voor de gestelde termijn. Afgesproken dat begin volgende week de volgende stap in de marsroute wordt uitgevoerd. De Houwers Groep zal op vrijdag 21 oktober 2016 langskomen.

Controle op beschikking:

Datum: 7 oktober 2016

Inspecteur: [REDACTED]

gesproken met [REDACTED]:

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Brief uitgereikt waarin [REDACTED] in de gelegenheid wordt gesteld om voor 15 oktober 2016 een openingsinspectie aan te vragen (zie brief 7 oktober 2016). Als er niet binnen deze termijn wordt gereageerd, zal de volgende stap in de marsroute worden uitgevoerd.

Datum: 30 september 2016

Inspecteur: [REDACTED]

gesproken met [REDACTED]

Er wordt niets meer teruggekoeld. Volgens betrokkene zal Houwers komende week langskomen.

Tussentijds gesprek met bedrijf

Datum: 21-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag: op verzoek van vader van eigenaar het bedrijf bezocht. Gesproken met [REDACTED]. [REDACTED] had grote moeite met de houding van de inspecteurs tijdens de laatste inspecties. Hij had het gevoel dat er gezocht werd en dat er persoonlijke zaken waren tegen hem. Ook de inspecties van 17 en 20 september waren rauw op zijn dak gevallen. Hij maakte zich zorgen over de indruk die dit soort inspecties hebben op zijn klanten. Gezegd dat wij ons kunnen voorstellen dat dit een bepaald beeld geeft aan zijn klanten, maar dat hij moet beseffen dat het bedrijf onder een vergrootglas ligt. Duidelijk uitgelegd dat er geen inspecteurs rondlopen die iets tegen hem persoonlijk hebben. Wanneer er tijdens een inspectie deuren gesloten blijven, kan bij ons de indruk ontstaan dat er dingen bewust verborgen worden gehouden. De oplossing ligt in een snelle aanvraag van een 'openingsinspectie' waarna het bedrijf via nazorg in regulier toezicht kan komen. Ze begrepen dit en zullen direct de Houwers groep inschakelen hiervoor.

Controle op beschikking:

Datum: 20 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Controle om 7:00 uur met politie op de achterhand. [REDACTED] wilde net het pand verlaten. In het pand geen zelfbereide producten aanwezig. De hotpot was ook leeg. In zijn auto staat emmer met afval.

Datum 17 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bij binnenkomst en aanmelden reageren verschillende medewerkers geschrokken en snellen zij naar keldertrap naar de bewerkingsruimte. Een medewerker in de winkel geeft aan, op onze vraag waar de eigenaar is, dat deze beneden is. In de kelderruimte en -keuken aangekomen zie ik echter niet de eigenaar en ook niet zijn vader [REDACTED] die tot nog toe telkens in het bedrijf werd aangetroffen.

Bij aankomst in de bewerkingsruimten en keuken in de kelder blijkt dat de oven warm is en liggen op de grond een tiental lege verpakkingen van rijstnoedels. In de uitstortspoeibak liggen tevens restanten van geweldige rijstnoedels. Her en der staan meerdere pannen die gebruikt zijn gezien de productresten (restjes noedel, aangebrand zwarte resten binnenzijde panbodem). In het bedrijf verder geen product aangetroffen waarin deze zijn verwerkt. De geschrokken reacties van meerdere medewerkers doen vermoeden dat er misschien iets is gedaan dat tegen de sluitingsbeschikking in gaat.

Eén van de personen die geschrokken had gereageerd blijkt een dochter van [REDACTED] te zijn; terwijl ik in de kelderkeuken arriveer, staat zij met haar gezicht dichtbij gericht naar deze deur, vlak voor een afgesloten deur te praten met iemand die kennelijk in de magazijnruimte in de keuken is. De magazijnruimte is vanaf twee kanten te bereiken maar beide deuren zijn nu op slot; de deur in de keuken met een cilinderslot, en de tweede deur naar het restaurant op de begane grond van binnenuit d.m.v. een schuifgrendel. Terwijl ik beneden aan de keukenzijde naast [REDACTED] kom staan komt er geen enkel geluid meer vanuit het magazijn, en zowel [REDACTED] als twee andere medewerkers verklaren vervolgens bij hoog en bij laag dat er helemaal niemand in het magazijn is. Middels een foto die ik met mijn telefoon onder de deur door neem (grote kier onderzijde), is duidelijk zichtbaar dat hier iemand in spijkerbroek en met werkschoenen midden in het magazijn staat. De deur wordt niet geopend, ondanks herhaalde vordering daartoe. Bij een volgende foto blijkt er niemand meer in zicht te staan.

Na circa 5 minuten komt [REDACTED] in de kelder aan en reageert verbaasd op mijn verhaal, haalt een sleutelbos tevoorschijn en opent het magazijn; er is nu niemand meer te zien terwijl een derde deur in het magazijn op slot blijkt. De deur naar restaurant blijkt nog steeds vanuit het magazijn versloten en ook collega [REDACTED] heeft vanaf die zijde niemand uit het magazijn zien komen. De derde gesloten deur is volgens [REDACTED] van een kantoortje, maar daarvan heeft niemand een sleutel. De persoon die eerder in het magazijn was kan enkel via deze deur uit het magazijn zijn gekomen.

Op dit moment gestopt met inspectie en stevig gesprek met [REDACTED] gehad waarbij tevens duidelijke uitleg over de NVWA-bevoegdheden gegeven. [REDACTED] vindt dat de NVWA erg moeilijk doet en zijn klanten wegjaagt.

Overleg met spd-er/TL over alternatief in komende dagen.

Controle beschikking:

Datum: 16 september 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Datum: 15 september 2016

Inspecteur [REDACTED]

gesproken met [REDACTED]

Er wordt niets meer zelfbereid en er is opnieuw contact gezocht met Houwers & Holtackers.

Uitreiking beschikking (stillegging bereidings- en behandelingsprocessen van levensmiddelen)

Datum: woensdag 14 september 2016 [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgereikt en uitgelegd wat de ondernemer moet gaan doen, gekoppeld aan de gevolgen als hij zich niet aan de beschikking houdt. De ondernemer en medewerkers moeten zich door een extern controle bureau laten informeren en instrueren over aantoonbaar voedselveilig werken. Betrokkene dacht hier onderuit te kunnen komen, door te verklaren om vanaf nu geen zelfbereiding meer te laten plaatsvinden. Duidelijk gesteld, dat de beschikking uitsluitend kan worden opgeheven na overleg van een rapportage door een gecertificeerd controle- en adviesbureau. Tot dan mogen er geen zelfbereide bederfelijke producten in de koeling worden opgeslagen.

Datum 13 -9-16 [REDACTED]

De beschikking m.b.t. stillegging die vandaag wordt uitgereikt omvat de processtap opslag gekoeld. In dit bedrijf betreft dat specifiek de gekoelde opslag van zelfbereide verhitte producten (omdat dit is nav RvB richtwaardemonster gekoelde opslag en presentatie verhitte producten). Andere producten mogen dus wél gekoeld opgeslagen worden.

Datum: 8-9-16

Inspecteur: [REDACTED]

Richtwaarde monster 89113865: bereide rijst met groenten.

RvB 480003907 Entro's 71.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000 /g mocht zijn.

1^e Nazorg

Datum: 8-9-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag: bedrijf voldoet indien richtwaarde monster in orde -> 2^e nazorg.

Hygiëne: koelcelrekken en trechter van ijsbunker beter schoon maken.

Bouwkundig geen bijzonderheden

Temperatuur: in de gekoelde verkoopvitrine staan diverse bakken met verse vis met een minimale ijslaag. Ook is er door te hoog stapelen van vis en paella op sommige plaatsen een klein temperatuurs afwijking van 1 a 2 graden. Let op niet te hoog te stapelen en voldoende ijs te gebruiken.

Ongedierte: met name in het verkoopgedeelte enkele vliegen aanwezig. Er hangt een vliegenlamp met plakval. 1 TL verlichting werkt niet en de andere is zo oud dat de vliegen gewoon tussen de lampen door vliegen. Lampen elk jaar in het voorjaar vervangen dan werkt de vliegenlamp tot in het najaar.

HACCP: na enig zoeken worden de digitale voedselthermometer en de weekregistratieformulieren gevonden. De registraties zijn ingevuld tot de eerste week van augustus. wekelijks dezelfde temperaturen van de processtappen ontvangst, opslaan, bereiden, regenereren en terugkoelen. Bereiden afwisselend 70 of 75, zou minimaal 75 moeten zijn geen acties ingevuld. Terugkoelen wekelijks 13 tot maximaal 17 na 2 tot 5 uur. Er wordt geen product ingevuld en de tijd van terugkoelen wordt niet juist geregistreerd. Op verklaring lijkt het goed te gaan met bereiden en terugkoelen.

Richtwaarde monster 89113865: bereide rijst met groenten.

'Openingsinspectie'

Datum: 8 juli 2016 - 14:10 uur

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: gesproken met de vader van de eigenaar.

Houwers & Holtackers heeft een inspectie uitgevoerd. Daarbij is de lijst van de NVWA niet gebruikt maar een eigen lijst. In overleg met SPD'ers is dit goed. Enkele punten voldeden nog niet maar bleken tijdens de openingsinspectie wel opgelost te zijn.

Bedrijf kan verder naar de nazorg.

Controle op beschikking en gesprek ondernemer

Datum: 28 juni 2016 omstreeks 15 uur

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: [REDACTED]

Controle uitgevoerd. Heeft de producten laten zien die hij nu kant en klaar inkoopt. Wilt hier graag vanaf, zelf bereid is beter. Waren geen producten aan het bereiden.

4 Juli komt Houwers groep om alles door te nemen. Ze wilden eigenlijk dat Houwers eerder kwam, maar konden niet eerder vanwege drukte. [REDACTED] heeft nog overwogen om over te stappen naar een ander adviesburo, heeft wel gebeld maar dit buro kon ook niet eerder komen.

[REDACTED] geeft aan dat eerst alles op orde moet zijn, voor ze een openingsinspectie aanvragen.

Vanuit NVWA nogmaals aangegeven wat erin vorig gesprek is afgesproken en wat er in de brief bevestigd is, nl: voor 11 juli een openingsinspectie aanvragen, anders een volledige DHH inspectie. Ze proberen te streven naar een openingsinspectie voor 11 juli.

Extra gesprek ondernemer

Datum: 13 juni 2016

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: gesproken met [REDACTED]

Stand van Zaken: Houwers Groep is langs geweest en heeft advies gegeven. Komt binnenkort terug om laatste punten te bespreken en lijst in te vullen voor 'openingsinspectie'. De hygiëncode is nog steeds niet binnen; ze hebben deze nu al 2x betaald. Advies gegeven om Houwers Groep hier achteraan te laten gaan. Houwers Groep heeft weeklijsten achter gelaten voor registratie van temperaturen etc. De ondernemer geeft aan dat hij zo snel mogelijk een openingsinspectie wil aanvragen. Daarna hebben wij het 'alternatief' aangegeven zoals besproken in overleg TO-TU-JZ (zie hieronder). Omdat de beschikking nu bijna 2 maanden geleden is uitgereikt en het noodzakelijk is om een volgende stap in de Marsroute te nemen, gaan wij na 4 weken een inspectie uitvoeren op alle punten, als er binnen die termijn geen openingsinspectie is aangevraagd. De beschikking van 15 april 2016 blijft van kracht. De ondernemer geeft daarop aan dat zij dit begrijpen en dit willen voorkomen door zo snel mogelijk een openingsinspectie aan te vragen. Daarna gesproken over de inhoud van de RvB's en de verbouwing van de zaak. Zij willen over drie maanden de bakoven vervangen.

Overleg TO-TU-JZ

Datum: 6 juni 2016

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: We kunnen van de marsroute afwijken maar dan moet dat gemotiveerd, omdat het een beleidsregel is. De volgende afspraken zijn gemaakt:

1. Er wordt een gesprek met de ondernemer ingepland (actie voor team 4). Waarbij hem te kennen wordt gegeven dat we verder gaan met de volgende stap in de marsroute en de toezicht dus weer gaan opstarten.
Daarnaast wordt de afspraak gemaakt dat hij het proces terugkoelen niet meer uitvoert. De LOD blijft van kracht dus als hij ergens in 2017 het proces weer oppakt gaat de dwangsom in.
2. Dit alles wordt nav dit gesprek goed vastgelegd in een brief richting de ondernemer. JZ heeft aangeboden om mee te lezen en advies te geven mbt het opstellen van deze brief. Dit zal via [REDACTED] lopen.
3. We moeten nadenken hoeveel weken we na dit gesprek de marsroute laten ingaan. Normaal gesproken vindt 8 weken na de openingsinspectie de 1^e nazorg plaats. Nu zouden we eerder terug kunnen, maar dan moeten we het risico wel omschrijven en beargumenteren waarom we eerder terug gaan.
4. Goed in het Journaal vastleggen en in ISI met name dat de beschikking van kracht blijft.

Controle beschikking:

2 juni 2016: (18418) [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED] Beneden geen bereide eetwaar aanwezig, boven soep in hotpot 62,5 °C. Senior vraagt mij om te kijken of het boek goed is. Vervolgens toont hij mij een ordner met LEGE registratie formulieren en zegt dat 'die mensen van VNV' zeggen dat het goed is. Aangegeven dat hij de Hygienecode voor de Visdetailhandel moet hebben. Hij heeft immers al tig keer eerder gezegd dat hij die besteld heeft. Er is nog geen controlebureau oid langsgeweest.

Voldeed wel aan het gestelde in de beschikking.

29 mei 2016: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Er vinden geen afkoelprocessen plaats. Volgens betrokkene is er voor komende week een afspraak met een adviesbureau.

20 mei 2016: [REDACTED]

Medewerkster gesproken, heeft geen idee hoe het met de vorderingen staat.

Voldoet aan beschikking.

12 mei 2016: (

Gesproken met

- Bedrijf voldeed aan beschikking. Hygienecode is inmiddels besteld. geeft aan dat uiterlijk volgende week vrijdag (20/5) alles op orde zou moeten zijn. Ten tijde van de inspectie werd er flink schoongemaakt in de kelder.

OPM: Vliegen in het bedrijf. De buitendeur in de kelder stond open. Ter hoogte van de afvalbakken en in een krat honderden vliegen. Binnen een enkele vlieg waargenomen.

5 mei 2016: (

Gesproken met

Beneden staat soep te pruttelen, verder geen zelfbereide eetwaren aanwezig.

4 mei 2016: (

Gesproken met

Beneden staat soep te pruttelen, verder geen zelfbereide eetwaren aanwezig.

3 mei 2016 (14.30 uur)

Gesproken met

Waren beneden vissoep aan het maken voor gebruik in hotpot. Verder geen zelfbereide producten aanwezig. Zou vandaag weer gaan bellen voor code. Wil eerst samen met Houwers de code doornemen en dan pas monsters laten nemen voor onderzoek. Wil eerts alles goed voo elkaar hebben.

29 april 2016 (14.30 uur)

Gesproken met

Waren beneden vissoep aan het maken. De bedoeling was om de hete soep naar boven te brengen en in hotpot te doen. Had de registratieformulieren ingevuld op ontvangst en opslag. Wist niet wat te doen bij bereiding. Uitgelegd dat juist deze stap niet ingevuld kon worden ivm beschikking. Waarschijnlijk komt maandag de code (eindelijk) binnen. Geadviseerd eerst de code goed door te nemen (evt samen met Houwers) voordat er een openingsinspectie aangevraagd wordt. In overleg met besloten geen inspecties dit weekend uit te voeren.

28 april 2016: (

Gesproken met

Voldoet aan beschikking.

Soep in hotpot en soep in pan op vuur beneden in kelder.

Verder geen zelfbereide producten aanwezig.

27 april 2016; omstreeks 13:45uur (

Gesproken met

. In hotpot in restaurantgedeelte hete vissoep. Verder geen bereiding of teruggekoelde zelfbereide producten. Enkel bereiding gebakken vis op directe bestelling van klanten. In kelder is de oven koud en wordt niets bereid. Volgens zal komende vrijdag waarschijnlijk verzocht worden om een openingsinspectie.

26 april 2016: (

Gesproken met

Beneden in de kelder staat op het gasfornuis (zonder vuur) een pan (voor ongeveer een kwart gevuld) met visgraten e.d. om bouillon van te trekken. Duidelijk uitgelegd aan meneer dat als soep niet verhit wordt (geen vuur eronder) er dus sprake is van afkoelen.

Besproken met hier nu niets mee te doen omdat het om een kleine hoeveelheid gaat en het om een tussenstap gaat.

Rapport Houwersgroep ingezien, er moet nog veel aangepakt worden.

Er is nog geen hygienecode aanwezig.

Meneer geeft aan op Koningsdag wel open te zijn, maar niet buiten te gaan staan.

24 april 2016, omstreeks 15:30u (

Gesproken met

Er werd voldaan aan de opdracht uit de beschikking.

In de winkel was een hotpot met vissoep en er werd op bestelling van de klant eventueel vis gebakken. In de bereidingsruimte in de kelder werd verse vis gefileerd en werden schoonmaakwerkzaamheden verricht. Er waren geen producten aanwezig die zelf verhit en teruggekoeld waren/werden. Men verwacht, vanwege nog enkele "onduidelijkheden", uit eindelijk dinsdag een verzoek op een openingsinspectie te gaan doen.

23 april 2016: ([REDACTED])

Gesproken met [REDACTED]

Boven staat een hotpot met zelfbereide vissoep. Er werd beneden in de keuken nieuwe vissoep gekookt. Er werden geen producten teruggekoeld.
Controle naleving beschikking voldoende.

22 april 2016: ([REDACTED])

gesproken met [REDACTED]

voldoet aan de beschikking

vraag waarschijnlijk openingsinspectie aan voor maandag/dinsdag

21 april 2016: ([REDACTED])

Gesproken met [REDACTED]

Er staat een hotpot met zelfbereide soep. Er werd in de benedenkeuken nieuwe vissoep gekookt. Er werden geen producten teruggekoeld. Had net contact gehad met Controlebureau Houwers. Komen morgen. Gewezen hun de eisen die in de beschikking staan goed te laten lezen. Gaat op Koningsdag toch hoogst waarschijnlijk geen kraampje buitenzetten.

Controle naleving beschikking voldoende.

Per ongeluk dubbel ingeboekt in ISI (geen actie i.v.m. geen retributie ondernemer)

20 april 2016: ([REDACTED])

Gesproken met [REDACTED]

Er staat een hotpot met zelfbereide soep. Als deze op is wordt er nieuwe bereid en als er over is aan het einde van de dag wordt het weggegooid.

Er werden geen producten teruggekoeld.

OVERIGE INFORMATIE:

- Er was nog geen adviesbureau ingeschakeld. Volgens de eigenaar werkte de link die in de brief staat niet. Tijdens de controle de link ingevoerd en deze werkte. Eigenaar heeft enkele adviesbureaus opgeschreven. Verwachting is dat er voor het weekend geen openingsinspectie aangevraagd zal worden.

- Ik vroeg de eigenaar of er nog bedrijfsmatige plannen waren met Koningsdag. De eigenaar denkt er over na een kraampje buiten te zetten. Aangegeven dat de beschikking ook hier van toepassing is en dat het terugkoelen dan ook niet is toegestaan.

19 april 2016: ([REDACTED])

Gesproken met [REDACTED]

Er staat een hotpot met zelfbereide soep. Als deze op is wordt er nieuwe bereid en als er over is aan het einde van de dag wordt het weggegooid.

Controle naleving beschikking voldoende

18 april 2016: ([REDACTED])

Gesproken met [REDACTED]

Soep in hotpot is bijna op. In een pan in de kelder staat nieuwe vissoep te pruttelen. Volgens [REDACTED]

[REDACTED] gaat deze pan op bij de avond verkoop.

Controle naleving beschikking voldoende

17 april 2016: ([REDACTED])

Gesproken met [REDACTED]

Soep in hotpot en aardappelsalade (ingekocht/factuur) aangetroffen.

Controle naleving beschikking voldoende

16 april 2016: ([REDACTED])

Telefonisch gesproken met [REDACTED]

Beschikking kort toegelicht.
Controle beschikking voldoende

Sluitingsbeschikking

Datum: 15-04-20156

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: beschikking uitgereikt en uitgelegd wat de ondernemer moet gaan doen met de gevolgen als hij zich niet aan de beschikking houdt.

De beschikking houdt in dat hij niet meer mag terugkoelen en enkel nog producten mag produceren voor directe verkoop of zonder verhittingsstap. Ondernemer maakt oa vissoep, paella en onder meer pastasalade waarbij er sprake is van een terugkoelstap.

2° Marsroute

Datum: 14 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283230916

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Hygiene: voldoende

Bouwkundig: voldoende

opm: enkele vloertegels in de kelder bereidruimte ontbreken en onder de koelvitrine enkele wandtegels. Deze worden komende tijd vervangen en dan zal ook de bakoven vervangen worden en de winkel opnieuw ingericht worden.

Haccp: RvB

-geen hygienecode voor de vishandel aantoonbaar aanwezig.

(Volgens eigenaar besteld en betaald, echter nog steeds niet ontvangen)

Registratielijsten aanwezig echter nog geen controles uitgevoerd en geregistreerd.

Kennis ontbreekt.

-de processtap terugkoelen niet goed geborgd. In de koelcel, in de kelder, staat een pan vis soep. Deze was volgens verklaring bereid op de avond van 13 april en daarna in de koelcel geplaatst. De vissoep had een kern temperatuur van 20,3°C.

Tijdens de nabespreking van de inspectie en de eventuele maatregelen (ongeveer een 1/2 uur na mijn temperatuur meting) kwam de vader van de eigenaar met het verzoek of hijzelf de vissoep mocht meten omdat hij niet snapte dat de soep nog zo warm was. Vervolgens is hij gaan meten en hij kwam even later terug met de mededeling dat de soep nu ongeveer 9°C was.

vervolgens ben ik [REDACTED] meegegaan en ook de soep gemeten wat een temperatuur opleverde van 8,4°C. Na even geroerd te hebben met mijn thermometer in de soep voelde ik harde stukjes, waarna ik vervolgens enkele stukjes scherfijs naar boven haalde. De vader van de eigenaar verklaarde dat het geen ijs was.

Vervolgens ben ik naar boven gegaan en mijn collega mee geroepen om de inspectie af te breken.

Aan [REDACTED], de bevindingen van de laatste meting medegedeeld. Tevens medegedeeld dat in de loop van de middag contact met hem opgenomen zou worden om de genomen maatregel mede te delen. Vervolgens het pand verlaten om escalatie te voorkomen.

Telefonisch contact

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: gesproken met [REDACTED] over de situatie van afgelopen middag.

Duidelijk gemaakt dat de processen zijn stilgelegd met onmiddellijke ingang. [REDACTED] gaf aan dat hij alleen vissoep, paella en tortilla's maakte en dat alle visproducten op verzoek van de klant werden gebakken. Ook aangegeven dat de stillegging duurde tot het moment dat hij dmv een rapport van een adviesbureau aan kan geven dat het probleem is opgelost en wordt beheerst.

Daarna zaak van de soep met scherfijs besproken. [REDACTED] gaf aan dat hij geheel achter de constatering van de inspecteurs stond [REDACTED].

[REDACTED]. Het voorval had plaatsgevonden terwijl hij zelf in gesprek was met de

inspecteurs, zonder zijn toestemming. [REDACTED]. Aangegeven dat de NVWA dit soort incidenten ziet als beletten en belemmeren van ambtenaren in functie en dat bij een volgende keer PV zal worden opgemaakt (overlegd met TL [REDACTED]). Afsluitend aangegeven dat morgenmiddag de Beschikking zal worden uitgereikt.

Uitreiken voornemen tot sluiting

Datum: 29 maart 2016

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: Na diverse veranderingen qua datum ivm uitreiking, vandaag om 14.40 uur het voornemen tot sluiten uitgereikt en uitgelegd aan [REDACTED] op de Reeweg te Rotterdam.

[REDACTED] heeft nogmaals de uitleg gekregen mbt de procedure Veto bij NVWA. [REDACTED]

is diverse keren gevraagd of hij de procedure begreep en hij heeft dit bevestigd.

[REDACTED] gaf in eerste instantie aan niet eens te zijn met het laatste RvB. Was voor hem niet RvB waardig. Laatste RvB met [REDACTED] besproken dat het voornamelijk oude productresten betrof. [REDACTED] gaf aan dat de afzuigkap en de daarbij behorende oven weg gaat oa omdat deze niet meer goed te reinigen zijn. Hij heeft een nieuwe besteld en heeft daar ook de papieren van. De nieuwe oven wordt ergens in juni geplaatst. Bij de volgende controle zal hij de papieren overhandigen. Wat hij schoon kan maken van de oven, moet wel schoon zijn.

Daarnaast gaf hij aan dat de oven in de kelder niet meer gebruikt wordt. Gezegd dat deze dan verwijderd moet worden uit het bedrijf of schoongemaakt moet worden.

Verder heeft [REDACTED] een hygienecode aangevraagd, betaald (factuur gezien) en tot 2 x toe gebeld naar VnV. Volgens [REDACTED] zeggen ze dat ie verstuurd wordt, maar hij had nog niets ontvangen.

BAH-gesprek

Datum: 22 maart 2016

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: Marsroute is goed doorlopen en bijzonderheden zijn goed omschreven in journaal en correct toegepast. Geen bijzonderheden in RvB. Beschikking voornemen wordt opgemaakt en uitgereikt op 25 maart 2016 door [REDACTED] en [REDACTED]. Uitnodiging verstuurd.

[REDACTED] heeft aangegeven dat er een familielid is overleden en dat hij niet op de afspraak kan verschijnen. Vraagt om een nieuwe datum.

2^e Nazorg

Datum: 15 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283230898

SW-nummer:

Kort verslag:

Haccp: voldoende.

Goedwerkende digitale insteekthermometer aanwezig, waarmee volgens verklaring de controles uitgevoerd worden. Er wordt geen registratie bijgehouden en ook is de Hygienecode voor de vishandel nog niet aanwezig. Volgens vader is deze wel besteld en betaald maar nog niet geleverd. Hij zal bij de boekhouder navraag doen en de factuur aan mij, [REDACTED] mailen.

Verder was er weer discussie over de bereide eetwaren zoals paella en viskoeken. Deze worden in een verkoopvitrine gepresenteerd op een te hoge temperatuur (10°C). Men verklaart dat deze alleen als decoratiemateriaal liggen. Geen verhandeling gezien van deze eetwaren, opnieuw aangegeven dat kenbaar gemaakt moet worden dat deze eetwaren niet voor de verkoop zijn.

Temperatuur: voldoende

Ongedierte: voldoende

geen sporen aangetroffen, ongedierte bestrijder komt niet meer.

Hygiene: RvB

-de rekken in de koelcel in de kelder verontreinigd met oude aangekoekte productresten en schimmel.

-de onthuid/fileermachine verontreinigd met oude aangekoekte productresten.

-verschillende kruidenbakjes verontreinigd met oude aangekoekte resten.

-de oven aan de binnenkant verontreinigd met zwarte aangekoekte productresten.

-de vrieskast in de verkoopruimte verontreinigd met oude productresten.

-de deur van de koelcel verontreinigd met oude aangekoekte productresten.

-de afzuigkap in de verkoopruimte boven verontreinigd met een aanslag van oud vet.

-de vloer in de verkoopruimte boven verontreinigd met oude productresten en vooral onder de frituuroven verontreinigd met oud vet.

1^e Nazorg

Datum: 3-9-15

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag: bedrijf voldoet -> 2^e nazorg.

Gesproken met [REDACTED]

Haccp: voldoende

gering:

-nog geen hygienecode voor de visdetailhandel aanwezig

-alleen een infra rood thermometer aanwezig

Wel controle met deze thermometer van de processtappen ontvangst, opslag en verkooppresentatie echter er vindt ook (geringe) bereiding plaats en deze processtap wordt niet gecontroleerd.

[REDACTED] gaf aan dat de hygienecode besteld was en dat hij gelijk een digitale insteekthermometer ging kopen.

Omdat deze processtap niet geheel geborgd kan worden is er geen richtwaarde monster genomen, dit moet tijdens de 2e nazorg gebeuren. (indien in orde)

Tevens aangegeven dat de gebakken vis in de toonbank gepresenteerd gemerkt moet worden als presentatiemateriaal. Deze vis wordt volgens [REDACTED] niet verkocht!

Hygiene: voldoende

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: voldoende

geen sporen aangetroffen bestrijder is nog actief.

Tevens navraag gedaan omtrent het afvoer van visafval welk was teruggestuurd in Scheveningen door inspecteur [REDACTED] heeft een copie afgegeven van de factuur van Rendac. De partij was als C2 materiaal gemerkt en op 24-6-15 opgehaald.

Al het andere visafval wordt gekoeld bewaard en iedere dag naar Scheveningen afgevoerd.

Openingsinspectie

Datum: 3 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

*Hygiëne in orde
Bouwkunde in orde
Ongedierte in orde
Temperatuur n.v.t.
Code HACCP n.v.t.*

Alle maatregelen genoemd in de beschikking waren opgelost, dus mag de zaak weer open.
In de kelder en in de winkel waren nieuwe wandtegels, rvs wandplaten, vloertegels, nieuw plafond geplaatst. Alles was schoongemaakt en de koelingen leeg en materialen die niet gebruikt werden zijn afgevoerd.

De ongedierte bestrijder, OngedierteService, was ook bezig met een inspectie ronde.

Verder het traject notoire overtreeders besproken.
De 1e nazorg inspectie kan na ongeveer 4 weken verwacht worden.
Tevens gewezen op het concept rapport van bevindingen, de hierin genoemde overtredingen worden tijdens de 1e nazorg inspectie beoordeeld.
Beiden gaven aan dat ze alle zaken goed gingen bijhouden en verder in orde maken.

Eigenaar mag bedrijfsvoering/processen weer oppakken.

Controle op beschikking

Periode: 15-07-2015 t/m 2-8-2015

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Controle op de beschikking: 29 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Controle op de sluitingsbeschikking uitgevoerd. De verbouwing is bijna klaar. Bedrijf is begonnen met schoonmaken. Ze verwachten vrijdag 31 juli een openingsinspectie aan te kunnen vragen. Voldoet verder aan de beschikking.

Gesproken met [REDACTED]

Controle op de beschikking: 27 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Pand in geweest, men is nog aan het verbouwen. Telefonisch gesproken met [REDACTED]

Verwachting is woensdag openingsinspectie.

Controle op de beschikking: 23 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Het pand was gesloten, binnen is men nog steeds aan het verbouwen. [REDACTED] gesproken, hij verwacht op zijn vroegst, na het weekend, een openingsinspectie aan te kunnen vragen.

Controle op de beschikking: 21 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Het pand was gesloten, binnen is men bezig met verbouwen.

Controle op de beschikking: 18 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Het pand was gesloten, binnen geen activiteiten waargenomen.

Controle op de beschikking: 17 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Het pand was gesloten, binnen geen activiteiten waargenomen.

Controle op de beschikking: 16 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Deur open, binnen druk bezig met slopen en verbouwen. Voor de deur het bedrijfsbusje met veel nieuwe gipsplaten.

Voldoet aan beschikking.

Controle op de beschikking: 15 juli 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Deur was gesloten, verbouwingsgeluiden te horen binnen.

Sluitingsbeschikking

Datum: 14-07-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: beschikking uitgereikt en uitgelegd wat de ondernemer moet gaan doen met de gevolgen als hij zich niet aan de beschikking houdt.

De beschikking houdt in dat alleen de koelcel in de kelder gebruikt mag worden voor opslag en dat de rest leeg moet zijn en geen verkoopactiviteiten.

Men was al aan het slopen in de kelder, [REDACTED] gaf aan dat hij alles in orde wil gaan maken en dat er dan pas een openingsinspectie aangevraagd gaat worden.

Tevens verklaarde hij dat hij alles begrepen had.

Op 23-7-15 is het concept rapport van bevindingen door [REDACTED] verstuurd naar huisadres van de eigenaar.

Historie:

Inspectie op 14-7-2015.

Inspectie nav melding collega van visteam over verwerking cat. 2 materiaal.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Tijdens de inspectie geen cat.2 materiaal aangetroffen. alleen een bak met visafsnijdsels (cat.3) wat volgens verklaring iedere dag naar de visafslag in Scheveningen wordt afgevoerd in een afval tub van verwerker Visser.

SPOEDSLUITING IN VERBAND MET AANWEZIGHEID MEERDERE RATTENKARKASSEN, EEN DODE RAT EN HONDERDEN RATTENUITWERPSELEN.

Verder inspectie uitgevoerd:

Haccp: RvB

- Geen Hygienecode voor de visdetailhandel aantoonbaar aanwezig
- geen recent ingevulde registratielijsten aantoonbaar aanwezig
- geen digitale insteekthermometer aantoonbaar aanwezig.
- geen controle op de temperatuur van de verkoopvitrines.

Temperatuur: RvB

Toonbank 1 (gebakken vis)

*gebakken vis 17,9°C

*gebakken poon 19,7°C

*gebakken horsmakreel 19,1°C

*gebakken ansjovis 18,6°C

*gebakken kabeljauw 19,1° 16,1°

*paella 15,5°C (3kg)

*gebakken schol 17,3°C

Koelvitrine 2 (rauwe vis)

*zalm 9,2°C

*koolvisstukjes 8,6°C

*Inktvis ringen 9,7°C

*gepulde loempia 19,7°C

Toonbank 3 (salades)

*garnalen salade 9,7°C

*gerookte paling 11,1°C

*gerookte makreel 12,1°C

*Hollandes garnalen 7,8°C

Koelvitrine 4 (verse vis)

*zalmmoten 11°C

*rogvleugels 8°C

Hygiëne: RvB

Verkoopgedeelte:

De afzuigkap was verontreinigd met oude vettige resten en losse bladders, hieronder stond een kom met beslag.

Op verschillende plaatsen in het verkoopgedeelte waren de muurtegels kapot waarachter een verontreiniging zichtbaar was.

Kelder met bereidruimte en koelcel:

Trapleuning naar de kelderruimte was ernstig verontreinigd met plakkerig meerkleurig vet, en was doorgeroest in het midden.

De traptreden waren ernstig verontreinigd met zwart ingetrokken vuil.

De liftschaft was ernstig verontreinigd met oude productresten, vochtige drab en zwerfvuil.

De muur van de kelder was op een groot aantal plaatsen beschadigd, er ontbraken tegels en in het kapotte gedeelte was een ernstige verontreiniging zichtbaar.

Het rooster van de afvoergoot in de vloer was ernstig verontreinigd met meerkleurige vochtige drab en een sigarenpeuk en oude productresten.

Er hing een penetrante lucht van oud vuil in de kelderruimte, onder meer veroorzaakt door de afvoerput die vol zat met oude resten.

In de kelder stond een koelmotor op een verhoging. Rondom deze motor lagen tientallen rattenuitwerpselen. Op de richel van deze verhoging lagen rattenuitwerpselen, hieronder stonden open zakken met scherfij, bestemd voor rechtstreeks contact om de vis koel te bewaren.

Het plafond van de kelder was op diverse plaatsen ernstig beschadigd, zodat er open gedeeltes waren ontstaan. Op het plafond lagen meerdere rattenkarkassen en honderden ratten uitwerpselen. Onder dit plafond stond een werktafel.

Aan het plafond was een vet-afvoerbuis bevestigd. Deze buis lekte bruinegekleurd vet.

De vloer was ernstig verontreinigd met meerkleurig oud vuil en oude productresten.

Aan de muur hing een schuimspaan, om de put mee leeg te scheppen, deze was ernstig verontreinigd met een dikke laag vuil.

In de hoek van de kelder was een ijsbunker. Het plafond van deze ijsbunker was ernstig verroest en de muren van deze ijsbunker bladden en waren ernstig verontreinigd met oud vuil.

De deur van de koelcel was verontreinigd met meerkleurig plakkerig vuil.

In de opslagruimte naast de bereidruimte zat een groot gat in de muur. In dit gat lag een dode rat en tientallen rattenuitwerpselen.

De trap naar het bovengestapelde zitgedeelte was ernstig verontreinigd met zwart ingetrokken vuil.

Op het schap met schoon verpakkingsmateriaal lag een rattenuitwerpsel.

In de kelder was een grote opvangput, deze was niet afgedekt, en stond vol met een laag drab, oude productresten en zwerfvuil.

Apparatuur:

De rekken in de koelcel waren aan de onderzijde ernstig verontreinigd met oude productresten.

De mengbak was ernstig verontreinigd met bruinegekleurd vuil.

De vriesmachine was ernstig verontreinigd met oude ingedroogde productresten.

Het houten werkblad van een tafel was aan de zijkant ernstig verontreinigd met een laag plakkerig vuil, de rand was beschadigd.