

# 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):	Mild & Spicy
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57866139
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Woonadres:	Tuinen 1, 8911 KB Leeuwarden
Inspectielocatie	Tuinen 1, 8911 KB Leeuwarden
@-mail	info@mildandspicy.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	8-9-2016 t/m 12-06-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoop-/bereidingsruimten, keuken, koelcel, magazijn
Veiligheid:	Nvt

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

Opgemerkt: **1<sup>e</sup> inspectie was een SPOEDSLUITING!**

Derhalve geen ondernemersgesprek in het journaal.

Aanvulling (via mail [REDACTED] dd 22-3-2017):

Een bedrijf wordt bij een spoedsluiting gesloten op basis direct gevaar voor de Volksgezondheid. Hierdoor komt hij in VeTo. Het enige wat dit bedrijf overslaat in de marsroute is het ondernemersgesprek. Hij start bij 1<sup>ste</sup> marsroute inspectie en vervolgt dat gewoon de route.

Een **voornemen** = een aankondiging dat we een bedrijf kunnen sluiten op basis van tekortkomingen/maatregelen in het gehele traject. Dat is bij een beschikking directe sluiting niet het geval en zodoende kan je daar ook niet verder op borduren.

**KvK-nummer 57866139**

**Uitgeschreven uit het handelsregister per 13-06-2017**

**Op 13-06-2017 is geregistreerd dat de onderneming is opgeheven met ingang van 12-06-2017.**

**2de Nazorg**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP

---

1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP

---

**Openingsinspectie**

Datum: 12-5 2017 om 11.15 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED], bedrijf was nu voldoende schoon.

De ondernemer heeft veel gedaan aan wering. Gaten en kieren zijn gedicht. Hij gaat nog in overleg met bestrijder over meer inzet op wering. Verder zal er frequenter en meer volgens vast schema worden schoongemaakt

Dit met ondernemer besproken. Bedrijf kan weer open en dit medegedeeld.

---

---

**Controle op beschikking NVT ivm korte periode van herstel**

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

---

**Sluitingsbeschikking**

Datum: donderdag 11 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Gesproken met ondernemer en sluitingsbeschikking toegelicht.

Verder consequenties en te nemen acties besproken

Ondernemer had zijn bedrijf al gesloten en is aan het schoonmaken.

Ondernemer wil graag volgende dag (12 mei) een openingsinspectie. Hij zal na een definitieve check op 12 mei deze aanvragen via het centrale nummer

---

---

**1e Nazorg**

Datum : 10 mei 2017.

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken : [REDACTED]

BR-nummer : 281831129

SW-nummer : -

Kort verslag : bedrijf was vervuild met muizen uitwerpselen en de werkbanken plakten, Sluiting aangekondigd en inwerking gesteld (SPD's gebeld) Dit ivm Voorneming sluiting en/of stilligging processen van 21 februari 2017. Aangegeven dat hij de andere dag (donderdag 11 mei) gebeld wordt op zijn mobiel enr. voor overhandiging beschikking.

Hygiëne : voldoet niet, vuile bedrijfsruimten en werkbanken.  
Bouwkunde : voldoet niet, veel opengedeeltes en gaten.  
Ongedierte : veel overlast  
Temperatuur : voldoet  
Code HACCP : schoonmaakplan aanpassen.

Opmerking : ongediertebestrijder in dienst , onduidelijk over werkwijze.

**Advies** : terug in de marsroute 'Sluiting'.

---

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

**Datum:** 8 maart 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

Hygiëne van de vloer, onder de kookopstelling in de open keuken was onvoldoende, maar een geringe overtreding.

Opslagruimte wel een vervuilde vloer, maar er stonden helemaal geen levensmiddelen in.

Nog enkele muizenuitwerpselen, maar gaten waren grotendeels gedicht.

Geen producten aangetroffen die te lang werden bewaard. Verder geen afwijkingen op te controleren CCP's. (geen registraties / goed verhaal).

Relevante monsternamen niet mogelijk tijdens inspectie.

Bedrijf kan naar 1<sup>e</sup> nazorg inspectie.

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 21 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

De ondernemer heeft geen ondernemersgesprek gehad vanwege de eerdere spoedsluiting. Daarom het traject VeTo aan de hand van het schema goed uitgelegd. Voornemen tot sluiten besproken en uitgereikt. [REDACTED] heeft inmiddels al veel aangepast in zijn bedrijf. Hout is vervangen voor RVS etc. Advies gegeven om de hygiëncode voor de horeca goed door te nemen, met name op het gebied van bewaartermijnen en gewezen op de mogelijkheid om een extern adviesbureau in te schakelen. Voornemen is ondertekend en in het dossier geplaatst.

---

### **BAH gesprek**

**Datum:** 15 februari 2017

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

RVB en marsroute besproken, er wordt een voornemen opgemaakt. Afspraak met ondernemer gemaakt voor uitreiking beschikking voornemen tot sluiten voor 21 februari 2017

---

### **1ste Nazorg /extra herinspectie**

**Datum:** 09 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 283090731

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Bouwkundig in orde.

Hygiëne: geringe overtreding

- lade koelwerkbank bezet met oud vuil; overige in orde.  
Temperatuur in orde.  
Ongedierte niet aangetroffen.  
HACCP: **ernstige overtreding-->RvB**  
- diverse zelfbereide producten over de houdbaarheidstermijnen.

#### **1ste Nazorg**

**Datum: 14 december 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 480004260 INGETROKKEN!!! en omgezet in een SW, m.a.w**

**SW-nummer: 480004260**

Kort verslag: [REDACTED] heeft alles weer goed op de rit. Vanwege een niet goedwerkende afzuigkap voelen sommige onderdelen iets plakkerig aan. [REDACTED] verzekerd ons dit grondig aan te gaan pakken met een goed schoonmaakmiddel.

#### **RW monster basmati-rijst meegenomen voor onderzoek.**

Is het monster goed dan kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

**Resultaat laboratorium:** entero's 21000. In overleg met [REDACTED] en de kerngroep een SW opgemaakt.

#### **Overleg met kerngroep VeTo**

**Datum: 20-12-2016 en 22-12-2016**

**Deelnemers:** [REDACTED]

#### **Kort verslag gesprek:**

Maatregelvoorstel van het laboratorium was een SW, maar zij kijken niet verder naar de historie van het bedrijf. In eerste instantie is er gekozen voor een RvB na overleg met het kernteam, want er was al eerder een SW opgemaakt voor artikel 5 van de Vo 852/2004. Volgens het huidige interventiebeleid mag er nog een tweede maal gewaarschuwd worden, alvorens over te gaan tot een RvB. Uiteindelijk toch besloten (na overleg met TBM, inspecteur, teamleider en kernteam VeTo) om het RvB om te laten zetten in een SW en de ondernemer het voordeel van de twijfel te geven. Wat meeweegt is de bereidwilligheid van de ondernemer. De ondernemer heeft al veel stappen ondernomen om de situatie, zoals deze was tijdens de spoedsluiting, te voorkomen. Een **extra herinspectie**, waarbij het proces beoordeeld wordt zal binnen 2 maanden worden ingepland.

Op donderdag 22 december 2016 met [REDACTED] gesproken n.a.v. bovenstaande informatie.

---

#### **Geen 1<sup>ste</sup> nazorg inspectie kunnen uitvoeren**

**Datum: 23-11-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Op internet staat dat bedrijf open moet zijn, echter bedrijf was dicht. Eigenaar woont boven bedrijf. Hier was ook geen bedrijvigheid te bekennen. Telefonisch privé-nummer van eigenaar gebeld en telefonisch bedrijf gebeld. Geen contact kunnen krijgen. Dus onverrichte zaken huiswaarts gekeerd.

#### **Openingsinspectie (herhaalde):**

**Datum: 21-9-2016 om 10.15 uur**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED], bedrijf was nu voldoende schoon en ook was de wering nu voldoende (alle acties ondernomen van de aanbevelingen bestrijder). Dit met ondernemer besproken. Bedrijf kan weer open en dit medegedeeld.

---

#### **Openingsinspectie:**

**Datum: 16-9-2016 om 10.15 uur**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED], bedrijf was op diverse plaatsen nog onvoldoende schoon en ook was de wering nog onvoldoende (geen concrete actie ondernomen op aanbevelingen bestrijder). Dit met ondernemer besproken. Bedrijf blijft voorlopig gesloten.

Reiniging & desinfectie en onderhouden van bedrijfsruimten

Tijdens de inspectie werd geconstateerd in de verkoop- annex bereidingsruimte dat:

- de vloer op meerdere plaatsen vervuild was met een dikke laag, zwart aangekoekt ondefinieerbaar vettig, vuil, oude etensresten, glas, plasticresten (waaronder doppen)
- de muren, met name aan de onderzijde ernstig vervuild waren met zwart aangekoekt vettig vuil en oude etensresten;
- deze muren op andere plaatsen vervuild waren met okergeelkleurig vettig aangekoekt vuil;
- de kitnaad tussen een rvs werkblad en de muur vervuild was met zwarte, aangekoekte vet-en/of etensresten;
- diverse leidingen afvoeren vervuild waren met een laag, meerkleurig (zwart, grijs) aangekoekt, vettig vuil en oude, opgedroogde etensresten, spinraggen en/of een dikke stoflaag;

Verder zag ik in de keuken dat:

- de vloer op meerdere plaatsen vervuild was met meerkleurig (zwart, grijs) aangekoekt, vettig vuil, oude opgedroogde etensresten en restanten van roze-kleurig muizengif;
- de muren op meerdere plaatsen vervuild waren met meerkleurig (zwart en/of grijs en/of okergeel) vettig, oud vuil;
- de vaatwasser en het onderstel van de spoelwerkbank vervuild was met oud, vettig, okergeel- en zwartkleurig vuil en oude, opgedroogde etensresten;
- het interieur van de vaatwasser op meerdere plaatsen vervuild was met bruinkleurig, slijmerig vuil.

**Beoordeling:** onvoldoende. Bedrijf dient gesloten te blijven.

---

**Woensdag 14 sept** brengt de ongediertebestrijder het bestrijdingsplan en de lokdoosjes. Losse/kapotte vloertegels worden vervangen.

**Periode:** maandag 12 september om 17.15 uur. ([REDACTED])

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Ondernemer gesproken . Bedrijf is dicht en men is aan het schoonmaken.

Ondernemer verwacht woensdagmiddag e.e.a. te kunnen afronden en hij zal dan de NVWA benaderen voor een openingsinspectie voor de donderdag.

Ondernemer er nogmaals op gewezen dat hij pas met de voorbereidingen mag beginnen na toestemming van de NVWA.

**Periode:** zondag 11 september om 16.45 uur. ([REDACTED])

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Ondernemer gesproken . Bedrijf is dicht en men is aan het schoonmaken.

**Controle op beschikking**

**Periode:** zaterdag 10 september om 20.15 uur. ([REDACTED])

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Ondernemer gesproken . Bedrijf is dicht en men is aan het schoonmaken.

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum:** vrijdag 09-09-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Gesproken met ondernemer en sluitingsbeschikking toegelicht.  
Verder consequenties en marsroute besproken

Ondernemer heeft bedrijf gesloten en is aan het schoonmaken. Ongedierte bestrijder is benaderd. Er is een afspraak gemaakt voor maandag 13.30 uur.

---

### **Eerste inspectie bij nieuw bedrijf + SPOEDSLUITING**

**Datum:** donderdag 8 september 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 2016/282900320/24364

**SW-nummer:** 282900321

#### **Kort verslag:**

Hygiëne: ernstig vuil bedrijf in combinatie met >> muizenuitwerpselen.

Onderhouden staat: vloertegels voor koelwerkbank gebroken => vocht sijpelt erdoor heen.

Bouwkunde: gaten, naden, kieren => SW

Ongedierte: zwaar onder de muizenuitwerpselen (koelcel, bereidingsruimte, magazijn, op werkbank naast/onder saladiere, enz.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: => SW (geen code, geen steekthermometer, enz.)

---

### **Gesprek ondernemer nvt ivm spoedsluiting**

**Datum:**

**Deelnemers NVWA:**

**Gesproken met:**

**Korte weergave van het gesprek:**

---