

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):	Nur Döner Afhaalcentrum
Inschrijfnummer Kvk en naam:	58264256
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	31-10-2016 tot 13-07-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	[REDACTED]
Veiligheid:	[REDACTED]
Tolk (neef van de eigenaar):	[REDACTED]
Openingstijden:	Ma t/m Zo 10.00-22.00 uur

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 13-07-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: was voldoende.

Bouwkundig; 2 deurrubbers van de koelwerkbank waren gescheurd, gering.

Had een nieuwe rvs werkbank aangeschaft.

Ongedierte: overlast van vliegen, had een vliegenlamp, gaat een 2^e lamp aanschaffen. Afval werd snel afgevoerd en zakken werden goed afgesloten.

Temperatuur: was in orde.

Code HACCP: werd voldoende beheerst.

bedrijf gaat terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 12 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: was in orde.

Bouwkunde: de tegelwand in de keuken was zo goed als klaar, een deel moest nog gevoegd worden.

Ongedierte: geen overlast.

Temperatuur: was in orde.

Code HACCP: het weekformulier werd al voor een deel ingevuld, bereiding werd nog niet ingevuld, gering. Door een medewerker werd een tang gebruikt voor het vlees en de rauwkost, uitgelegd dat dit niet is toegestaan, gering.

Had nu de nieuwe vriescel in gebruik.

Monster kip doner genomen.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 15/11/2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne; was nu voldoende, m.u.v. van de roosters van de verdamper in de koelcel, deze waren verontreinigd met stof, gering.

Bouwkunde; een deel van de wand in de keuken moest nog betegeld worden. [REDACTED] had de tegels eraf gehaald omdat de tegelzetter geen goed werk had geleverd, werd deze week hersteld, gering.

Ongedierte; geen overlast, was in orde.

Temperatuur; was in orde.

Code HACCP; hadden de nieuwe code en een voedselkernthermometer.

er werden wel temp. controles uitgevoerd en er was kennis van de code, er werd echter nog niets geregistreerd, gering.

Monster doner genomen.

Gesprek ondernemer

Datum: 31 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

1. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- # U houdt de bedrijfsruimten in schone en voldoende onderhouden staat;
- # U houdt de aanwezige apparatuur, materialen en gereedschappen die in aanraking komen of in aanraking kunnen komen met levensmiddelen in schone en goed onderhouden staat;
- # U houdt de bedrijfsruimten vrij van ongedierte zoals vliegen. Dit door goede wering en adequate bestrijding;
- # U werkt volgens de hygiëncode voor de horeca, met name bij de bereiding van levensmiddelen met bijzondere aandacht voor de beheersing van de temperatuur bij verhitten en opslag.

U heeft aangegeven dat U kitranden in de koelcel heeft vervangen, de verdamper goed heeft laten reinigen door een bedrijf, het broodkastje heeft vervangen, de achterpoten van apparatuur heeft gereinigd en de wanden betegeld heeft bij de pizza-oven in de keuken.

Zodra de vriescel in gebruik genomen kan worden, worden de diepvrieskasten buiten gebruik gesteld,

Historie

Datum: 29 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280942046

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

RvB

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon en/of onderhouden waren. Dit bleek onder meer uit het volgende:

Magazijn:

- het onderstel van een spoelbak was bezet met een bruine vetaanslag;

Koelcel:

- ribben van de verdamper waren bezet met grijs stof, schimmel en ander vuil;
- de vloer was in randen bezet met donker oud vuil, mede door slecht afgewerkte kitranden;

Verkoopcounter:

- de vloer onder de bakwand was in randen bezet met opgehoopt oud vuil. Om er voor te zorgen dat er onder de bakwand geen vuil zou ophopen was er een houten stoot/afwerk plint gemonteerd. De bovenzijde van deze plint was bezet met opgehoopt donker vettig aanvoelend vuil.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiëncode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

- er werden geen wekelijkse temperatuur metingen verricht van de hierboven genoemde processen. Van opslag apparatuur werden de displays afgelezen;
- wekelijkse registratie formulieren konden niet worden getoond;
- er was onvoldoende kennis van regels en normen. Minimale temperatuur van het verhitten van rauwe producten was niet bekend. De regels en normen staan onder andere vermeld in de genoemde Hygiëncode voor de horeca. Deze kon op vraag niet getoond worden;
- er werd onvoldoende gehandeld met het opslaan van bederfelijke producten. Turkse pizza's die bevroren werden geleverd en ontdooid in de koelcel, werden daarna ongekoelde bewaard in een werkbank. De bewaartemperaturen van de Turkse pizza's waren 17,3 en 18,8 gr. Celsius.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4a van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

De hygiëncode voor de horeca is verkrijgbaar bij:

Koninklijke Horeca Nederland

Pelmolenlaan 10 3447GW Woerden

Postadres: Postbus 566 3440AN Woerden

Tel: 0348-489489

<https://www.khn.nl/hygiencode>

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- van een opslag kast brood de snijplaat in randen en onderzijde bezet was met bruin plakkerig aanvoelend vuil. De rand van deurtje was bezet met een bruine vetaanslag. Het onderstel was bezet met zwart vuil;
- van een koelwerkbank, die niet meer in gebruik was als gekoelde opslag, waren de zijden van laden bezet met een gele vetaanslag. In de laden werden onder andere verpakkingsmaterialen, maar ook Turkse pizza's bewaard;
- van de koelwerkbank counter was het front bezet met donker vuil. De bodemplaat was in randen bezet met geel plakkerig aanvoelend vuil;

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Historie

Datum: 30 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280091498

SW-nummer: 280091499

Kort verslag:

RvB

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon en/of onderhouden waren. Dit bleek onder meer uit het volgende:

Magazijn:

- er vlogen veel fruitvliegen om 2 afvalemmers. tevens zaten er veel fruitvliegen in deze afvalemmers. De ene emmer zat vol met geopende blikjes frisdrank en de andere was gevuld met productresten. De ene afvalemmer, gevuld met de blikjes, was niet afgesloten, de andere afvalemmer had een niet passende deksel;
- tegen de binnenkant van de kap van vaatwasser zat een stuk plastic geplakt, dat vervuild was met een zwart-witte laag op schimmel gelijkend vuil;
- de wanden waren vervuild met opgedroogde stukjes vlees, opgedroogde sausresten en ander ondefinieerbaar vuil;
- de vloer, onder de vaatwasser en onder de spoelbak, was vervuild met opgedroogde zwarte vuilresten, oude productresten en papier.

Koelcel:

- achterzijde van de verdamper was vervuild met een laag stof;
- op een plateau van het kunststofrek lag een geelgroene plas vocht. In dit vocht lag een beschadigde plastic zak, met een krop rottende sla. Tevens zat in de plastic zak een beschimmelde glazen pot, gevuld met een onbekend voedingsmiddel;
- de kitrand, tussen de vloer en de wand, was door ophoping van vervuiling zwart verkleurd;
- op de vloer, tussen emmers met sauzen lagen ingedroogde gele sausresten.

Verkoopcounter:

- het front van de koelwerkbank, waarin een fles en bakjes saus opgeslagen waren, was vervuild met opgedroogde productresten;
- de vloer onder de gehele bak wand, met grill en frituur, was vervuild met oud vet en productresten;
- de houten schopplaat, die op de vloer voor de grill stond, voelde plakkerig aan. Vervuild met een bruinzwarte laag oud plakkerig vet.
- de roosters van de afzuigkap, boven de draaiende spiezen met döner, waren vervuild met een laag aangekoekt stof en vet. De vetdruppels hingen boven de spiezen;
- op de vloer, onder de koelkast waarin blikjes frisdrank opgeslagen waren, lag een laag opgehoopt stof, papier en productresten;
- de vloer van de, niet in werking zijnde, diepvriescel was vervuild met een zwarte laag, makkelijk verwijderbaar, ondefinieerbaar vuil;
- op de bodemplaat van de, niet in werking zijnde koelwerkbank, lagen verbrande productresten. In deze koelwerkbank was verpakkingsmateriaal opgeslagen;

- op de vloer achter de diepvrieskist lagen papierresten, stof en productresten.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- de diepvrieskisten, die in de voormalige diepvriescel stonden, aan de buitenzijde vervuild waren met bruine strepen opgedroogd vleesvocht en bruinrode druppels ondefinieerbaar vuil. In een van deze diepvrieskisten stonden vleesspiezen;
- het gescheurde sluitrubber van de deksel van de diepvrieskist, die in de verkoopcounter stond, was vervuild met schimmel en ondefinieerbaar vuil.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

SW

Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiëncode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

- er was geen thermometer aanwezig om temperaturen te kunnen meten bij de ontvangst, opslag en bereiding van bederfelijke levensmiddelen.
- er was geen kennis van de temperatuursgrenzen bij de bereiding van shoarma en doner.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4a van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

De hygiëncode voor de horeca is verkrijgbaar bij:

Koninklijke Horeca Nederland
Pelmolenlaan 10 3447GW Woerden
Postadres: Postbus 566 3440AN Woerden
Tel: 0348-489489
<https://www.khn.nl/hygiencode>

Historie

Datum: 15 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280302688

SW-nummer: 280302689

Kort verslag:

RvB

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon en/of onderhouden waren. Dit bleek onder meer uit het volgende:

Verkoopruimte:

- ernstig vervuilde put vóór de verkoopvitrine;

- drie ernstig vervuilde putten in de ruimte achter de verkoopvitrine, waaronder een kleine onder de grill's;
- vuilophoping op de vloer rondom pootjes van de verkoopvitrine en onder de grill's;
- vuile muur achter de diepvrieskist: geelbruin vet en rode kennelijk sausresten;
- ingedroogde etensresten, papier, plastic deksels op de vloer achter de diepvrieskist;
- stof en vet aan rooster bij de motor van de diepvrieskist;
- de niet als koeling dienende koelwerkbank was op de bodem ernstig vervuild met papierresten en ander meerkleurig ondefinieerbaar vuil;
- de sluitdelen en randen van de lades waren met ingedroogd geelkleurig vuil bezet.

Koelcel:

- stof en schimmel op beide roosters;
- stof op de lamellen van de verdamper;
- schimmel op onderzijde en voorzijde groenkleurig rek;
- vuil karton op het rek.

Magazijn/spoelkeuken:

- zwarte kennelijk schrobresten onder de vaatwasser en aanrecht;
- ingedroogde geelkleurige vleessappen op de sluitrand van de diepvrieskist;
- stof, zand, papierresten achter de diepvrieskist;
- roestige en vuile tafel tussen de oven en diepvrieskist, tevens vetig aanvoelend;
- stof en ander ondefinieerbaar vuil onder de oven tussen diverse materialen.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

SW

Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen meest van toepassing zijnde hygiëncode voor de horeca, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

- er was geen thermometer aanwezig om temperaturen te kunnen meten bij de ontvangst, opslag en bereiding van bederfelijke levensmiddelen.
- er was geen kennis van de temperatuursgrenzen bij de bereiding van shoarma en doner.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4a van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

De hygiëncode voor de horeca is verkrijgbaar bij:

Koninklijke Horeca Nederland
 Pelmolenlaan 10 3447GW Woerden
 Postadres: Postbus 566 3440AN Woerden
 Tel: 0348-489489
<https://www.khn.nl/hygiencode>

Tijdens de inspectie is gebleken dat de werkgever niet of onvoldoende had voldaan aan de verplichting tot het instellen, aanduiden en handhaven van een rookverbod.

Dit bleek uit het feit dat er in de magazijnruimte op een tafeltje een schotel stond, omhuld met aluminiumfolie, waarop een sigarettenpeuk en sigarettenas lag. Tevens lag onderop het tafeltje een kegel van sigarettenas.

In het bedrijf werden door medewerkers werkzaamheden verricht.

