

# 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):	Paal 11
Inschrijfnummer Kvk en naam:	68414692
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Strandweg 11, 3891 AD Zeewolde
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 6 juli 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken bijkeuken magazijn restaurantgedeelte
Veiligheid:	Nvt

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2<sup>e</sup> Nazorg

**Datum:** 24 augustus 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** -nvt

### **Kort verslag:**

Bedrijf voldoet  
Kan naar regulier toezicht

### 1<sup>de</sup> Nazorg

**Datum:** 25-01-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Alles i.o.

Hygiëne i.o.

Bouwkunde i.o.

Ongedierte i.o.

Temperatuur i.o.

Code HACCP i.o.  
RW monster genomen (nasi)  
**Monster is goed bedrijf gaat naar 2<sup>e</sup> nazorg.**

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

**Datum:** 16-11-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

### **RW monsters:**

**89253357 bereide varkens- en kippenvlees (loempia vulling)**

**89253365 bereide rijst met ei. Beide monsters niet afwijkend**

### **Kort verslag:**

Hygiëne: punten vorige RvB , nu voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: geen ongedierte of sporen gezien. Zegt dat hij geen ongedierte heeft, en daarom heeft hij geen contract meer met een bestrijder.

Temperatuur: voldoende

Code HACCP:

Code:

Heeft de nieuwe code. Meet en registreert. Afkoelen staat uitgebreid op een linker pagina dekt produkten af en codeert dmv stickers. Kan kennisvragen mbt de code beantwoorden.

## **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 31 oktober 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

### **Kort verslag:**

Gesprek gevoerd met [REDACTED] Machtiging heeft hij bij zich.

Uit de GBA blijkt dat [REDACTED] niet meer de echtgenoot is van [REDACTED], het huwelijk is op 17-6-2015 ontbonden. Dit nagevraagd bij [REDACTED] en dit blijkt te kloppen.

Voornemen uitgereikt en doorgenomen. Duidelijk aangegeven dat het voornemen gedurende het hele VeTo traject van toepassing is. Daarnaast aangegeven dat bij een volgend RvB de sluiting/stillegging direct ingaat, dus dat de inspecteurs terplekke sluiten of stilleggen.

De ondernemer heeft het plan om op korte termijn de zaak 2 dagen te sluiten om te gaan verbouwen en een aantal bouwkundige zaken op te pakken.

Inspectie uitvoeren na 14 dagen na deze uitreiking. Na 14 november 2016 een inspectie inplannen.

---

## **BAH gesprek**

**Datum: 28 oktober 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

### **Kort verslag:**

Termijnen zijn allemaal gehaald.

In het journaal de datum waarna de eerste Marsroute uitgevoerd wordt, zoals in gesprek weergegeven, toegevoegd. Naam dossiereigenaar toegevoegd.

RvB enkele wijzigingen die door de inspecteur doorgevoerd zullen worden. Fotosjaloon witte blz weghalen.

Uit de GBA blijkt dat het huwelijk van [REDACTED] ontbonden is op 17-6-2015.

---

## **[REDACTED] 26-10-2016**

Telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor uitreiking op maandag 31 oktober 2016 om 11.00 uur op kantoor in Wageningen.

Bevestigingsbrief verstuurd. Navraag gedaan naar adres, kan verstuurd worden naar woonadres, [REDACTED]. Daarnaast brief per mail verstuurd.

1ste Nazorg

**Datum:** 20 oktober 2016 **Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 282890938

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne: Rvb voor vuile bedrijfsruimte

Bouwkunde: Enkele vloer- en wandtegels stuk. Kluis in tussenruimte, evt verwijderen of omkisten. Mondeling besproken

Ongedierte: In het magazijn hangt een oude vliegenstrip. Op de vloer liggen diverse poppen van vliegen. Opmerking

Temperatuur: Geen opmerkingen

Code HACCP: In de koelcel zijn bereide producten afgedekt met een theedoek met daarop een tbt datum/sticker. (Besproken)

Bah gesprek volgt.

---

### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

Afspraak: [REDACTED] ([REDACTED] ga ik inscannen)

**Datum:** 16-8-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**RW monsters:**

**89242185 bereide kip**

**89242207 pangang vlees**

**Kort verslag:**

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: geen ongedierte of sporen gezien. Zegt dat hij geen ongedierte heeft, en daarom heeft hij geen contract meer met een bestrijder.

Temperatuur: goed

Code HACCP:

Code:

meet en registreert

heeft een thermometer, deze gezien. afkoelen staat uitgebreid op een linker pagina dekt produkten af en codeert dmv stickers. Gaat de nieuwe code bestellen, voorbeeld op internet laten zien

Heeft goed schoongemaakt, opgeruimd en alle plafonds gesaust

Heeft vloeren en drempels aangepakt, metalen strips aangebracht en schoongemaakt

---

**Op 2 augustus van administratie melding ontvangen dat de brief terug is gekomen met de mededeling dat geadresseerde zou zijn vertrokken.**

**Ik had de brief ivm korte termijn ook per email verzonden. En man van eigenares is gewoon op gesprek geweest. Maar vraag bij 1<sup>e</sup> marsroute inspectie na hoe het zit met het huisadres. Brief was verzonden naar: [REDACTED]**

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 1 augustus 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

GBA check gedaan. [REDACTED] is idd gehuwd met de eigenares.

---

Had geen machtiging bij zich. Afspraak: geeft machtiging mee bij 1<sup>e</sup> marsroute inspectie.

**Korte weergave van het gesprek:**

█ geeft aan dat hij de leiding heeft in het bedrijf. Zijn vrouw spreekt niet goed Nederlands.

Uitleg gegeven over de marsroute. Historie besproken. █ geeft aan dat hij wel vil voldoen, maar het niet altijd even goed schoon kan zijn. Hij vraagt zich af of de voedselveiligheid wel in het geding is. Met name m.b.t. de werkwijze van het zouten van het vlees en dan ongekoeld wegzetten in het magazijn. Aangegeven dat deze werkwijze niet conform de hygiëncode is. Dat als hij een andere werkwijze hanteert hij hiervoor een risicoanalyse moet laten uitvoeren. Dat het aan hem en niet aan de NVWA is om aan te tonen dat deze werkwijze geen gevaar oplevert voor de volksgezondheid. Hij gaat dit overwegen. Tot die tijd gaat hij zorgen dat deze producten wel in de koelcel worden gepekeld. Tevens overweegt hij om iemand in dienst te nemen die 's ochtends voor het bedrijf open gaat, beoordeeld of alles wel goed schoon is. Hij kan deze taak er zelf niet bij hebben.

Datum volgende inspectie na 15 augustus 2016.

---

**Historie: 3<sup>e</sup> RvB**

Datum: 6 juli 2016

Inspecteur: █

RvB: HACCP

RvB; Temperaturen

RvB; Hygiene: Bedrijfsruimte

RvB; Hygiene: Apparatuur

Inspectiemaatregelen

RvB nummer: 280030786

**Historie: 2<sup>e</sup> RvB**

Datum: 11 november 2015

Inspecteur: █

RvB: Hygiene: Bedrijfsruimte

SW: HACCP/ Muurtegels/voegen vloer

Inspectiemaatregelen:

RvB nummer : 281300437

SW nummer: 281300436

**Historie: 1<sup>e</sup> RvB**

Datum: 2 september 2015

Inspecteur: █

RvB: Hygiene: bedrijfsruimte en Apparatuur

SW: HACCP/voegen vloer

Inspectiemaatregelen:

RvB: 283180538

SW: 283180537

---