



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken,

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 onderneming (rechtspersoon).

Inspectielocatie:	Pancake Corner
Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Pancake Corner V.O.F.
KvK nummer	813440713
Rechtsvorm:	VOF
Dossiereigenaar:	[REDACTED]
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	<u>Kleine-Gartemanplantsoen 51</u>
Telefoon:	[REDACTED]
e-mail:	
Tijdvak:	11-10-2015 - heden
Ruimten:	
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

2^e nazorg inspectie van 2^{de} marsroute

Datum : **dinsdag 23-05-2017**

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

2de nazorg ,2de marsroute,
NA DEZE INSPECTIE UIT VETO. IN ORDE

Hygiënecode Haccp: heeft een thermometer, code horeca 2016 aanwezig.

heeft registraties van temperaturen koelingen.

Afkoelen nog besproken, hiervan geen registraties. Besproken hoe dit op te schrijven en nog uitleg gegeven. , er wordt erwtensoep gemaakt, temp in orde.

Verhaal afkoelen was niet echt op orde maar besloten om een opmerking te maken hiervan.
(anders zou bedrijf gesloten moeten worden)

in voorgaande inspecties waren rw monsters in orde

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plaaqdieren: paar keutels in magazijn, hebben bestrijder, rapport bestrijder was positief.

Bouwkundig: in orde

1^e nazorg inspectie

Datum : woensdag 23-11-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

HACCP: geen registraties terug koelen (gering).

Temperaturen: geen opmerkingen

Hygiëne: geringe overtreding. Op enkele plaatsen lagen muizen uitwerpselen in het bedrijf (magazijn zolder en achter diepvrieskist magazijn)

Bouwkunde: geringe overtreding

- 8 tal tegels in de keuken waren gedeeltelijk stuk;
- in het magazijn was een tegel kapot en afgebroken.

Ongedierte: voldoende

RW: Paddenstoelenmix in saus. Monster voldoet, bedrijf gaat naar de 2^e nazorg.

2^{de} Marsroute inspectie.

Datum : donderdag 22-09-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Hygiëncode Haccp: heeft code, heeft thermometer, verhaal klinkt goed over afkoelen. de koelwerkbank is gemaakt, temp in orde

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plagdieren: niets gezien, geen last

**Bouwkundig: in orde,
bij toilet in magazijn , enkele deur toilet maar daar wordt niet met eten gewerkt. alleen
wat koelingen en diepvriezers voor opslag. Dus in orde.**

**Rw monster tomatensoep genomen. 89049849.
Monster in orde**

Voornemen tot sluiting

Datum: 6-9-2016

NVWA medewerkers: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Men vraagt zich af wat er was met de ingemaakte vruchten: verwezen naar Hygienecode om alle processen binnen het bedrijf te evalueren.

Voornemen is betekend. HI na 20 september

██████████
Zon 4 september 2016 18.00 uur tel contact met Pancake Corner en ██████████ ██████████
██████████ nummer: Niet kunnen bereiken op beide nummers

BAH gesprek

Datum: 2-9-2016

Door: ██████████ ██████████

Kort verslag: Op 22-10 heeft gesprek ondernemer plaatsgevonden en in de brief naar ondernemer is vastgelegd dat de HI na 5 nov zou plaatsvinden. BR van 11 okt is op 3 nov verstuurd naar ondernemer. Ondanks dat de huidige geldende termijnen niet gehaald zijn, wordt toch het voornemen uitgereikt omdat eind vorig jaar er een overgangsfase was, waarin is afgesproken dat binnen 4 weken na het versturen door TBM pas het gesprek ondernemer gehouden moet worden. In dit geval is de ondernemer niet geschaad dus voornemen wordt uitgereikt. ██████████ past nog kleine puntjes in BR aan.

Uitreiking op 6 september 2016

2^e Nazorg

Datum:

23 augustus 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

Inspectiebevindingen:

Hygiëncode -> RvB

Er was een digitale kernthermometer aanwezig/in gebruik.

Er was een Hygiëncode voor de Horeca 2004 aanwezig/in gebruik. Info gegeven waar de nieuwe code te verkrijgen is en advies gegeven deze aan te schaffen. RvB voor het bewaren bij een te hoge temperatuur i.c.m. het niet ondernemen van voldoende actie bij een defecte koeling en het niet correct terugkoelen.

Hygiëne

Bedrijfsruimte -> Gering

De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch, echter bij het fornuis liggen aan beide kanten een pallet als staverhoging. Deze pallets/vlonders waren in de randen vervuild met zwartkleurig vuil. Bovendien waren ze gemaakt van onbewerkt hout.

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Temperatuur -> RvB

In de keuken stond een onderkoeling die een foutmelding gaf. Deze foutmelding op internet opgezocht en betrof het te hoog zijn van de temperatuur in de koeling. De gemeten temperaturen bedroegen:

- Erwtensoup 14,5°C/13,8°C
- Tomatensoup 11,8°C/11,9°C

De display van de koeling gaf naast de foutmelding ook 12°C aan.

Bouwkundig

Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.

Ongedierte

Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig. Erik Piké is ongediertebestrijder. Het laatste bezoek was 27-07-2016. In het rapport wordt advies gegeven om beter schoon te maken en gaten te dichten. Zelf geen overlast waargenomen.

Roken

Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

Regel interventiebeleid: 4.1 en 12

Inspectiemaatregelen:
RvB-nummer: 281250357
SW-nummer:

Kort verslag:

Advies: BAH-gesprek en uitreiken voornemen tot sluiting

1^e Nazorg

Datum : 16 februari 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]
[REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Hygiëncode : In orde. Twee RW monsters meegenomen.

- Oude versie hygienecode voor de horeca aanwezig. Vermeld de nieuwe versie te bestellen.
- Kernthermometer aanwezig.
- Oude registratielijsten aanwezig. Laatste registraties waren van december 2015. Desgevraagd werd er verteld dat er wel metingen zijn verricht. (deze zouden verzorgd worden door [REDACTED])
- Desgevraagd ging het terugkoelen als volgt; de zelfbereide levensmiddelen werden 3 a 4 uur buiten de koeling gehouden tot de meeste warmte ervan af was, dan werden de meeste levensmiddelen zoals spareribs en kipstukjes gevacumeerd en direct in de vriezer gezet. Andere levensmiddelen zoals erwtensoep en tomatensoep gingen in een emmertje de diepvries in.
- Desgevraagd werden producten zoals spareribs en kipstukjes op bestelling uit de vriezer gehaald om vervolgens meteen verhit te worden in de magnetron.
- Desgevraagd werden producten zoals erwtensoep en tomatensoep in de koelwerkbank ontdooit, om vervolgens max 1 dag bewaard te worden. Hierna werden de levensmiddelen weggegooid.
- Op moment van inspectie erwtensoep geconstateerd in de koelwerkbank, deze was desgevraagd gisteren ontdooit. De erwtensoep was niet voorzien van een ontdooitsticker. Dit besproken met de medewerkers in de keuken.

Temperaturen: In orde

Bouwkunde : Opmerking WC

- De wc was niet voorzien van een dubbele deur en kwam direct uit op het magazijn achter waarin alleen droge opslag, een koelkast en diepvrieskast stond. Op moment van inspectie werd er een schaal met gesneden ham hier ontdooit. Aangegeven dat er geen handelingen in het magazijn verricht mogen worden zolang er geen dubbele deur in de wc zit. De medewerker gaf aan de dubbele deur te plaatsen, de ruimte(kozijn) was hiervoor aanwezig.

Ongedierte : Geen ongedierte waargenomen.

- Men heeft ongediertebestrijder 'Erik Pike' onder contract staan. Deze komt elke maand langs. De bestrijder geeft in zijn rapporten aan preventief aan het bestrijden te zijn
- In het bedrijf geen muizen uitwerpselen tegengekomen.

Hygiëne : Opmerking

- De ventilator in de dubbele deur rvs koelkast was bevuild met grijskleurig stoffig vuil.
- De vloer rondom het kanaal van de afzuigkap, op de eerste etage, was bevuild met grid en donkere vetresten. (lijkt op een omgekeerde kattenbak)

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Uitslag richtwaarden d.d.

Beide in orde

1^e Marsroute inspectie.

Datum : **16-12-2015**

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne:

Bedrijf is goed schoon gemaakt

HACCP:

Goed thermometer aanwezig geen opmerkingen

Bouwkundig staat:

In orde

Temperaturen:

In orde

Plaagdieren:

Kat is weg (ook geen eten en kattenbak meer) eenmaal per maand komt de ongediertebestrijder ProSekt

Regel interventiebeleid:

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Advies:

Gesprek ondernemer

Datum: **22-10-2015**

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] was ons gesprekspartner vandaag op de Naritaweg.

De hele procedure van het traject werd hem uitgelegd. Het was hem duidelijk.

De laatste twee RvB's waren voor het houden van een kat in het bedrijf. De eerdere maatregelen waren allemaal voor in orde bevonden.

[REDACTED] vertelde dat hij de kat inmiddels weggedaan had. Hij heeft ook het advies van de vorige controleur opgevolgd en gebruikt sindsdien een zaklamp in het bedrijf. Alles is nu grondig schoon.

Hij heeft een voedselthermometer en registratielijsten, deze houden de medewerkers bij.

Hij is nog op zoek naar een goede ongediertebestrijder. Momenteel zegt hij geen last te hebben van muizen.

Hem medegedeeld, dat hij na vandaag over circa twee een inspectie verwachten kan.

Historie

3^e BR

Datum: **11 oktober 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne:

HACCP:

Bouwkundig staat:

Temperaturen:

Plaagdieren: BR kat:

- 2x kattenbak aanwezig in het magazijn
- een bakje met brokjes en een bakje met water
- een zwart/oranje kleurige (lapjes) kat gezien naast de doos met eieren
- 2x felix natvoer verpakkingendoos gezien

Regel interventiebeleid: IB02-Spec37 regel 8c

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: **281720995**

SW-nummer:

Kort verslag: uitleg gegeven over vervolgstappen m.b.t. notoire overtreders traject.

2^e BR

Datum: **4 augustus 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne:

HACCP: als voldoende beoordeeld maar twijfels.

- Steekthermometer is aanwezig maar geen registraties aantoonbaar.
- Telefonisch gesproken met [REDACTED] verklaarde temperatuurmetingen te doen maar deze niet te registreren.
- Bewaren producten max 2 dagen maar coderen niet.

Bouwkundig staat:

Temperaturen:

Plaagdieren: Kat: BR opgemaakt. (regel 8c)

- In het magazijn 2x kattenbak met grid en poep, 2 voerbakjes en 1 waterbakje aangetroffen. Kat op het moment van inspectie niet aangetroffen.

- Kattenharen tussen meeltonnen in magazijn

Opmerking: Roken: geringe overtreding.

- Asbak met peuken aangetroffen in magazijn. Eigenaar verklaarde dat er buiten wordt gerookt. Geen rooklucht geroken.

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: **281700791**

SW-nummer:

RW monster spaghetti en bolognesesaus genomen ter verificatie.

Kort verslag: ivm herinspectie op hygiëne, kat en code

Datum: **12 juni 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: vennoot,

Inspectiebevindingen:

Hygiëne: voldoende

- alleen de rubbers van de koelingen welke als opslag van pannen fungeert moeten nog schoongemaakt worden

Plaagdieren: SW

(in kartonnen doos op extra zaaltje op de tafel) voer en kattenbak in magazijn

HACCP: SW

- geen steekthermometer
- geen registraties
- geen coderingen
- terugkoelen van kip in grote emmer; na 4 uur gemeten, 25 in de kern/14 buitenkant; besproken smallere bakken; terugkoelen meten.

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer:

SW-nummer: **281140571**

1^e BR

Datum: **17 april 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: RvB, SW

Apparatuur: RvB

- zowel in het magazijn, als het zoldermagazijn zijn alle diepvrieskasten en kisten verontreinigd aan de buitenzijden en de rubbers.
- diverse koelwerkbanken aan de binnenzijde verontreinigd.
- dubbeldeurskoelkast binnenzijde verontreinigd.
- meeltonnen buitenzijde verontreinigd

Bedrijfsruimte: SW

- vloer achter diverse diepvrieskasten verontreinigd met zwerfvuil en zwartkleurig vuil.
- meerdere ex koelwerkbanken (nu opslag kasten) op diverse plaasten verontreinigd met aangekoekte productresten.

HACCP: SW

- hygienecode en thermometer aanwezig.
- geen registratie
- geen metingen van het terugkoelproces (soep).
- coderen producten wordt niet uitgevoerd.

Bouwkundig staat:

Temperaturen:

Plaagdieren: SW

- kat aanwezig restaurant, in de WC stond een voerbakje, waterbakje en katten bak. Deze Wc kwam uit in het magazijn.

Regel interventiebeleid:**Inspectiemaatregelen:**

RvB-nummer: **283060586**

SW-nummer: **283060587**