



Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit  
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht  
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

# 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):	Restaurant De Pieterman
Inschrijfnummer Kvk en naam:	37129132
Rechtsvorm:	bv
Naam ondernemer:	Horeca Exploitatiemaatschappij Marina Volendam B.V.
Naam bestuurders:	[REDACTED]
Adres:	
Inspectielocatie	Pieterman 8, 1131PW Volendam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Oktober 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	??
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 6-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

*Hygiëne goed*

*Bouwkunde goed*

*Ongedierte goed*

*Temperatuur goed*

*Code HACCP goed*

*Bedrijf kan uit Veto*

### 1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP*

---

**Openingsinspectie**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP*

---

**Controle op beschikking**

**Periode:**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

**BaH gesprek**

**Datum**

**Inspecteurs/ TBM:**

**Kort verslag:**

---

**1<sup>e</sup> nazorg inspectie**

**Datum: donderdag 23 februari 2017**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer: n.v.t.**

**SW-nummer: n.v.t.**

**Kort verslag:**

-Hygiëne: voldoende

-Temp: saladiere rond de 8 graden, geringe overtreding. Weten dat ze daar problemen mee hebben. Gingen meteen de monteur bellen. verder in orde.

-Haccp: als voldoende beoordeeld

- Ongedierte: geen sporen gezien

Bureau de Wit komt regelmatig langs voor de Haccp en de ongedierte. Rapporten gezien.

RW meegenomen van aardappelgratin en boerenkoolstamppot. Deze waren in orde.

---

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

**Datum: woensdag 28-12-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiene voldoende

temp voldoende

Haccp als voldoende beoordeeld.

RW genomen uiensoep en aardappelpuree. Beide RW voldoende

Dubbele deur in orde en ijsblokjesmach schoon.

Op maandag 2 januari telefonisch gesproken met [REDACTED] en medegedeeld dat beide monsters voldoende waren.

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: maandag 12 december 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Gesprek over de monsternamen en het verschil in de uitslag tussen bureau de Wit en ons lab (bewaarfase en terugkoelfase). De vraag werd gesteld hoe dit verschil dan kan? Hierop geen antwoord kunnen geven. Uitleg gegeven over het voornemen tot boetoplegging. Verwezen naar zienswijze binnen 5 dagen en bezwaarmogelijkheid op rapport van bevindingen. Ondernemers zijn het er niet mee eens.

---

### **BAH gesprek**

**Datum: 8 december 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

RvB is in orde en de voornemen kan worden opgemaakt.

---

### **Telefoon gesprek:**

**Datum: 6 november 2016, 14:54 uur**

**Gesprek door:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

Gemeld dat richtwaarde monster van de nasi afwijkend was. [REDACTED] was verbaasd betreft de afwijking, gezien de contra-monsters die men had ingezet bij Bureau de Wit goed waren. Deze monsters waren, zelfs een dag later ingezet.

Medegedeeld dat het rw-monster afwijkt op entero's: 1100 per gram i.p.v. 100. [REDACTED] gaf aan dat (een van de) monsters wel afweek op kiemgetal: 3000, en dat de norm 1 miljoen was. Ik heb toen aangegeven, of het monster wel in de afkoelfase is ingezet, gezien de norm kiemgetal in afkoelfase 1000 betreft.

[REDACTED] heeft aangegeven in bezwaar te gaan.

---

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

**Datum: 29-11-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 480004211**

**SW-nummer: 281080138**

**Kort verslag:**

*Hygiëne:*

in orde. ook ijsblokjesmachine in magazijn was goed schoon.

*Ongedierte:*

heeft bureau de wit in dienst als bestrijder, frequentie van bezoeken is verhoogd van 1x per maand naar 1x per 2 weken. Laatste rapport bekeken van 10/11/2016, wel goede opname van het gif. Geen sporen aangetroffen.

*Bouwkundig: sw*

in het magazijn zit een toilet, waarbij geen dubbele deur zit

*Temperatuur:*

in orde

*HACCP:*

- werken met horeca code, thermometer gezien, registraties op computer via programma: Horeco. Ook vermeld men netjes actie, bij afwijking
- producten netjes gestickerd
- bureau de wit in dienst, laatste bezoek 12/09/2016, score: 79%. Acties die hierin waren genoemd, aanslag vaatwasser, tegels in keuken etc. waren inmiddels opgepakt.
- afkoelen, men heeft een blastchiller in het magazijn staan
- tip/opm betreft werkvoorraad snacks (patat/bamischijf) naast frituur, vrij veel, temperatuur producten loopt op. Men geeft aan dat het na 2 uur wordt weggegooid, houdt geen borgingslijst bij, aangegeven wellicht beter inschatten hoeveel men nodig heeft.
- opmerking over sliptongen op vloer in vriescel, geen producten op de vloer opslaan.
- richtwaarde genomen en tevens contramonster achtergelaten.
- \*kipstukken van kipsaté spies (nr. 89330262), sticker woeg, in plastic bak onderin kwb met saladière bij kookeiland, gemeten bij 2,8 graden, bewaarfase.
- \*nasi (nr.89330254), sticker donderdag bereid volgens [REDACTED] rondom 16:00-16:30 uur. Gemeten in witte plastic bak bij 21,2 graden, afkoelfase.

Richtwaarde nasi afwijkend > 1100 entero's, norm=100 in afkoelfase.

**Gesprek ondernemer**

**Datum: 10 november '16 om 15:00**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de VeTo. DE heren hebben aangegeven dat ze heel veel hebben gedaan en dat het allemaal verwoord is in hun zienswijze. Hieronder is het toegevoegd,



Fwd Zienswijze  
HEMV BV boetezaak

**Inspectie kan na 24 november 2016 worden uitgevoerd.**

Op 4 november '16 telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor de TL gesprek.

---

**Historie: 14-sep-2016 RvB met nummer 283060877**

**RvB op hfst I, bedrijfsruimte, muizenuitwerpsel**

**RvB op 852 code, bewaartermijnen**

**Historie: 26-mei-2016 RvB met nummer 281700986**

**RvB op hfst I, vuile bedrijfsruimte, muizenkeutels en schimmel koelcel**

**RvB op artikel 5, bewaartermijnen te lang**

Historie: 29-jan-2016 RvB met nummer 281410537  
RvB op code artikel 5, afkoelen en codering  
RvB hfst I. bedrijfsruimte ; muizenkeutels

Sw : hfst V. vuile snijplank

Sw; vuile ijsblokjesmachine

Sw: 178, aangevreten verpakking noodles

---