

# 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):	Café restaurant Vandaag
Inschrijfnummer Kvk en naam:	818269467 cafe restaurant Vandaag
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Proostwetering 80L 3543AJ Utrecht
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	30 maart 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte, keuken, magazijn
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

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

Datum: 7 februari 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Monster nummer: 89133971 monster in orde

**Kort verslag.** Bedrijf is voldoende schoon. Ongedierte bestrijder in dienst. Opslag van levensmiddelen is verplaatst naar waar geen muizen zijn.

## Openingsinspectie

Datum: 8 december 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

**Kort verslag:** Openingsinspectie uitgevoerd gelet op de schikking

Hygiëne	in orde
Bouwkunde	niet beoordeeld
Ongedierte	in orde
Temperatuur	niet beoordeeld
Code HACCP	niet beoordeeld

## Controle op beschikking

Datum: 7 december 2017

Inspecteur: [REDACTED]

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**  
**Bedrijf was gesloten en er werd voldaan aan de beschikking.**  
**Gesproken met de** [REDACTED]

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 7-12-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Beschikking overhandigd en toegelicht.

Er wordt al druk schoongemaakt en [REDACTED] geeft aan dat bijna alle levensmiddelen al weg zijn. Ook RvB uitgebreid besproken, ook met de bestrijder.

[REDACTED] vraagt of de pilaren gevuld met snoepgoed die ter decoratie staan mogen blijven.

Hiervoor toestemming gegeven. Dit snoepgoed zit al 7 jaar in deze pilaren en dient uitsluitens als decoratie. Pilaren zijn hermetisch afgesloten.

Bedrijf gaat in februari verbouwen, dan komt er oa een nieuwe vloer. Bedrijf is dan 6 weken dicht. Aangegeven dat de eerste nazorg voor februari uitgevoerd wordt en dat het dan wel in orde moet zijn, ook als er een verbouwing gepland is.

---

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

**Datum:** 6 december 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280791391

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Hygiëne: ernstige overtreding, RvB bedrijfsruimte en RvB apparatuur. Bedrijf ernstig verontreinigd met muizenuitwerpselen.

Ongedierete: ernstige overtreding, RvB adequate maatregelen. De tijd tussen het laatste bezoek van de ongediertebestrijder en de inspectie was onvoldoende frequent gezien de huidige mate van overlast.

---

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

**Datum:** 2 mei 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Hygiëne opmerking. Plagdieren beheerst. HACCP voldoende. Bewaring werkvoorraad en (warme) presentatie opmerking. Geen oorzaak m.b.t. onderstaande melding kunnen vaststellen.

---

**27 maart 2017:**

Melding ontvangen via [REDACTED] met nummer 580236.00, betreft voedselvergiftiging.

In overleg met kernteam besloten dat melding te vaag is om een extra inspectie te plannen.

Meenemen tijdens de 1<sup>e</sup> Nazorg inspectie.

---

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

**Datum:** 2 maart 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Hygiëne verbeterd. Enkele kleine zaken nog. Plagdieren nu beheerst. HACCP niet beoordeeld. Was al bij een vorige inspectie beoordeeld.

---

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 15 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

[REDACTED] geeft aan dat hij een slecht gevoel heeft over de laatste inspectie. Hij mocht niet meelopen met de inspecteurs, hij heeft het gevoel dat deze inspecteurs strenger waren en dat ze zochten naar overtredingen.

Na de inspectie zijn direct het schoonmaakbedrijf en de bestrijder gebeld. Er zijn kunststof kratten gekocht om het eten in op te slaan. Men is met het hele pand samen geweest om samen op te trekken in de bestrijding.

Voornemen uitgereikt en toegelicht.

---

### **BAH gesprek**

**Datum:** 10 februari 2017

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

RvB tekst mbt VeTo is weggevallen, deze zal [REDACTED] weer toevoegen.

Journal staan bij de 2<sup>e</sup> nazorg inspectie enkele opmerkingen die niet in het RvB terugkomen. Deze verwijderen. De namen van de inspecteurs zijn niet altijd op de juiste wijze geschreven. [REDACTED] zal dit aanpassen.

Termijnen zijn allemaal gehaald. [REDACTED] zal beschikking opmaken. Uitreiken woensdag 15 februari door [REDACTED]

Op 13 februari 2017 telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt om beschikking op woensdag 15 februari 2017 rond 15.00 uur uit te komen reiken op de locatie.

---

### **2de Nazorg**

**Datum:** 07-02-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280221293

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Magazijn: langs de vloerranden vele muizenuitwerpselen en op schappen muizenuitwerpselen.*

*Pattiseriekeuken : Onder de staande koelkast op de vloer vele muizenuitwerpselen en een berg losgevreten isolatiemateriaal en vet aanslag.*

*Keuken: Onder koelwerkbank veel losliggend vuil en muizenuitwerpselen.*

*Restaurant: langs de lange wand onder de koelwerkbanken op diverse plaatsen losliggend vuil en muizenuitwerpselen. Wokafdeling: achter de witte deuren vele muizenuitwerpselen.*

*Sushiafdeling: onder de koelingen veel los vuil en rottend fruit en muizenuitwerpselen.*

*Bouwkunde is matig. Veel klein achterstallig onderhoud*

*Ongedierte veel overlast van muizen. Ongediertebestrijder aanwezig*

*Temperatuur in orde*

*Code HACCP in orde*

---

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 25-07-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne: geen bijzonderheden*

*Bouwkunde: geen bijzonderheden*

*Ongedierte: geen bijzonderheden*

---

Temperatuur: geen bijzonderheden  
Code HACCP: geen bijzonderheden  
De nieuwe ongediertebestrijder is [REDACTED]. Heeft inspectie uitgevoerd op 2/6,4/7,8/7,18/7 2016.

Richtwaardemonster champignonsoep genomen. Monsternummer: 89262925. Contramonster genomen.

Opmerking: de schappen in de stellingen in het magazijn zullen gelakt of beplakt worden, zodat deze beter schoon te houden zijn. Op dit moment nog geen probleem.

Monster voldoet. Bedrijf kan naar 2<sup>e</sup> nazorg.

---

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

**Datum:** 17 mei 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

##### *Hygiëne:*

Voldoende, sterk verbeterd tov de vorige inspectie, men heeft een behoorlijke slag gemaakt

##### *Bouwkunde:*

Geen opmerkingen. Mbv van de ongedierte bestrijder worden gaten dichtgemaakt etc etc.

##### *Ongedierte:*

Men heeft een nieuwe ongedierte bestrijder ingehuurd. Er lagen hier en daar nog wel wat muizen uitwerpselen maar het geheel wordt momenteel redelijk goed beheerst

##### *Temperatuur:*

In orde

##### *Code HACCP:*

De code wordt goed toegepast. Registraties aantoonbaar, ook van pH meting van de sushi rijst.

Men maakt gebruik van een elektronische pH meter en stripjes.

**Richtwaardemonster: nr: 79470554**

**Resultaat: in orde, 24 mei 2016, bedrijf kan door naar 1<sup>e</sup> nazorg.**

#### **Opmerkingen:**

-Spullen die niet nodig zijn in de bedrijfsvoering, verwijderen:

-In magazijn wordt gebruik gemaakt van houtachtige schappen in de stellingen die lastig te reinigen zijn. Op dit moment nog geen probleem maar kan in de toekomst reden tot bevuilding zijn.

-onderliggende ruimtes in de verschillende kookeilanden zijn moeilijk te reinigen

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** donderdag 28 april 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *Ongedierte bestrijdingsplan wordt met de ongediertebestrijder geïmplementeerd.*
- *U overweegt om een adviesbureau in te huren,*
- *U schaft de meest recente Hygiëncode voor de Horeca aan.*

- *Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiënecode voor de Horeca) gaat u instructie geven aan uw personeel.*

Na donderdag 12 mei 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf.

---

#### **Historie**

**Datum:** 30 maart 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281540700

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Bedrijf is diverse plekken onvoldoende schoon. Er zijn diverse kookeilanden.

Hiervoor Rvb opgemaakt

Temperatuur in de koelcel is te hoog en er zijn geen aantoonbare temperatuurcontroles aanwezig en thermometer is kapot. RvB opgemaakt.

#### **Historie**

**Datum:** 3 juli 2014

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 283070295

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Muizenprobleem.

#### **Historie**

**Datum:** 23 april 2014

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 283080399

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Bedrijf heeft last van muizen