



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).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Grieks restaurant Rhodos
Inschrijfnummer Kvk en naam:	21016309 Grieks rest Rhodos CV
Rechtsvorm:	CV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Bierkaaistraat 12, 4561 BC Hulst
Inspectielocatie	idem
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	17 september 2015 tot 13 juni 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken met opslag bij elkaar, op éérste verdieping koelcel en diepvriescel
Veiligheid:	nvt
Dossier-eigenaar:	[REDACTED]

**LET OP: Bedrijf voor de 2<sup>e</sup> keer in HWHM**

**2de Nazorg**

Datum: 13 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: ---

SW-nummer: ---

Kort verslag:

*Geen bijzondere noemenswaardige bevindingen.*

*Bedrijf gaat per heden uit VeTo.*

**1e Nazorg**

Datum: 10 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: ----

SW-nummer: ----

Kort verslag:

Hygiëne, temperatuur, bouwkundig goed in orde, geen opmerkingen.  
Plaagdieren en -sporen afwezig. In magazijn boven was de deur hor geplaatst.

Geen opmerkingen over HACCP: registratie wordt door medewerkster bijgehouden, maken gebruik van de chiller met interne thermometer.  
Houdt zich aan maximale bewaartermijnen en laten monsters onderzoeken door Micro-Analyse Zeeland.

Twee monsters meegenomen en op contramonsters achter gelaten. Gekookte witte rijst en moussaka.

Indien in orde, naar tweede nazorg.

---

**Datum: 3 november 2016.** Bedrijf bleek wegens vakantie gesloten te zijn van 24 oktober tot en met 7 november 2016.

---

Datum: **10-9-2016**  
Uitslag rw monster bonensoep in orde  
Kgt 1600, hierover uitleg gegeven (lab voorstel GV)  
Bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> nazorg

---

**2<sup>e</sup> marsroute inspectie**  
**Datum: 6 september 2016**  
**Inspecteurs:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**  
**SW-nummer: nvt**  
**Kort verslag:**

---

**Gesproken met** [REDACTED], **vennoot.**

[REDACTED] heeft Micro-Analyse Zeeland ingeschakeld.  
Zij hebben in de tussentijd diverse producten onderzocht waaronder ook de gekookte rijst. De witte rijst bevatte nog teveel entero's (5.100), de rest was ruim onder de norm (onder andere bonensoep en tonijnsalade. Het bureau heeft vervolgens het bedrijf en de processen beoordeeld en een rapport opgemaakt met nog enkele aandachtspunten.  
Rijst wordt nu dagelijks vers gekookt en direct in de bain marie geplaatst.

Hygiëne: in orde

Aandachtspunten.

- zeep en handdoek rol wordt nog geplaatst. Nu stond er een pomp met afwasmiddel en hier en daar een keukenrol.
- thermometer reinigen met desinfectie. Wordt nu alleen afgeveegd met keukenrol.
- In de opslagruimte boven zijn horren geplaatst voor het raam en de deur.  
De hordeur is verkeerd gemeten. Deze was te kort. Dit wordt nog aangepast.

Haccp: in orde

Temperaturen: in orde

Ongediertebestrijding/wering: buiten de verkeerd geplaatste hordeur in orde.

Richtwaarden monster bonensoep (nr. 89225671) genomen, indien in orde bedrijf naar 1<sup>e</sup> nazorg, indien afwijkend Sluiting

---

**Voornemen tot sluiting**  
**Datum: 16 augustus 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Voornemen uitgereikt en nogmaals procedure Veto uitgelegd. [REDACTED] was niet tevreden over de inspectie van juni. Hij vond het zoeken naar overtredingen. Richeltjes, schroefjes ed.

Laatste RvB doorgenomen en besproken wat de mogelijkheden kunnen zijn van te hoog kiemgetal en te hoog entero's.

Medegedeeld dat hij zelf kritisch naar zijn eigen bedrijf moet kijken, omdat de volgende controles, volledig worden uitgevoerd op zowel basis als processen. Tevens medegedeeld dat voornemen van kracht is gedurende het bedrijf in het traject Veto zit.

---

**Bah gesprek:** [REDACTED]

**Datum:** 15 augustus 2016

**Verslag:** Termijnen goed doorlopen, bedrijf heeft in oud traject gezeten en loopt nu met nieuw traject mee. RvB is goed. Uitreiking in principe 16 augustus.

**Uitslag RW monster witte rijst met monsternummer 89203589 :**

**Inspecteur:** [REDACTED]

Monster was zowel op kiemgetal als ook op entero's afwijkend. (> 49.000.000 kgt. en 54.000 Ent. RVB opgemaakt.

Er volgt een BAH gesprek en voornemen.

---

**1e Marsroute inspectie uitvoeren (Module B)**

**Datum:** 4 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

---

**Gesproken met** [REDACTED].

Hygiëne: ok

Ongedierte: ok

Temperaturen: ok

Bouwtechnisch: ok

HACCP: geringe overtreding: in de koelcel boven stonden 2 bakken met Moussaka. Temperatuur van de bakken was tussen de 10 en 13,5 gr C. De rest van de producten was ca 3 gr C. Bij navraag bleek dat de kokkin de moussaka te vroeg uit de blast chiller had gehaald. Deze was blijkbaar door iemand anders uitgezet en zij dacht dat het programma klaar was en heeft hem toen in de koelcel geplaatst. (incident). De rest vd terug gekoelde producten waren qua temperatuur in orde.

Richtwaarde monster witte rijst genomen met monsternummer: 89203589. Indien dit monster in orde is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 18 juli 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:

- Het gat in de muur is gedicht
- U heeft een nieuwe rvs werktafel
- De houten rekken zijn verwijderd
- Er worden voor openstaande deuren en ramen horren geplaatst
- Verfbidders worden van het plafond verwijderd
- Er komen nieuwe rubbers in de koelingen
- U gaat het schoonmaken door de werknemers controleren

---

#### **Overleg TU-TO**

**Datum:** 16 juni 2016

**NVWA:** [REDACTED]

**Kort verslag:** overleg over de volgende stap in de marsroute. Een BAH-gesprek doet geen recht aan de situatie, omdat de ondernemers niet zijn geïnformeerd over de vernieuwde Marsroute en de consequenties. Dit ondanks het feit dat het bedrijf eerder in VeTo heeft gezeten. Een gesprek ondernemer is hierin dus de juiste stap. Ondernemers worden uitgenodigd voor dit gesprek.

---

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

**Datum:** 15 juni 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280302732

# de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon

# het schoonmaken en/of ontsmetten van artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, vond niet frequent genoeg plaats waardoor niet elk gevaar van verontreiniging werd vermeden

# het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

**SW-nummer:** 280302733

# een artikel, uitrustingsstuk of apparatuur dat met voedsel in aanraking komt, was niet zodanig geconstrueerd, van zodanig materiaal gemaakt en/of zo onderhouden of gerepareerd dat het kon worden schoongehouden of ontsmet.

#### **Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED]

We waren er om 15.45 maar dan is er nog niemand (beneden). Voorbereiding wordt in de ochtend gedaan. Op aankloppen kwam [REDACTED] naar beneden en riep haar man erbij. We konden aan de inspectie beginnen.

Gevraagd waar [REDACTED] ging beginnen in de keuken: met opstarten, zoals aanzetten verticale grill en vullen van de bain-marie.

Bij binnenkomst gaf [REDACTED] direct aan dat hij in de ochtend in een koelwerkbank aangevoren ijs had weggehaald en de koeling even had uitgezet, maar producten erin had laten staan. Producttemperatuur kipfilet in olie was 9,8°C. Aangegeven bij ontdooing van apparatuur altijd producten over te brengen in andere geschikte meubelen. Beoordeeld als incident.

Inspectiebevindingen:

Keuken:

- horizontale grill: ingedroogd vet rondom de knoppen en voorzijde van apparaat, een cm's dikke laag kennelijk verbrande etensresten tussen opstaande rand van de grill en het rooster. Tevens flinke hoeveelheid vuil in het rooster, achter die grill;
- oude smurrieachtige vlees- en vetresten onder de horizontale grill;
- bruin deels in druppelvorm hangend vet onderaan roestvrijstalen frame met marmeren blad erop. Op dit marmeren blad staan onder meer: frituur, bain-marie, horizontale grill. Marmeren blad was aan de voorrand bezet met ingedroogd geel vet en aan de onderzijde ook met kleverig aanvoelend vet. Langere tijd niet of onvoldoende goed gereinigd;
- onder deze werktafel/frame was aan de achterzijde in de muur een gat: tegels ontbraken en oude ondefinieerbare ingedroogde etensresten waren aanwezig;
- de rekken van "metaaldraad" waren plaatselijk bezet met kleverig aanvoelend vuil en aangeplakt stof. Op de rekken hing gereedschap zoals opscheplepels en bananen en er stonden levensmiddelen in zoals een zak met ongekookte rijst;

- een diepvrieskist met ijsproducten voor desserts: versleten tape rondom de handgreep/bedieningspaneel;
- bruin ingedroogd vuil in het sluitrubber;
- geelbruin aangekoekt vuil aan draaiknop van de magnetron;
- diverse roestvrijstalen schappen met bakken en onderborden met pannetjes voelden bij aanraking kleverig aan en hadden een gelige gloed van vet
- koelkast met knoflookboter, appels en citroenen: schimmel achter demonteerbaar rooster van de verdamper;
- bruin kleverig vuil op de bovenste zijde van de deur;
- diverse wandcontactdozen en schakeldozen met kleverig aanvoelend zwart vuil;
- vuile afvoerbuizen/syfon en deel van de muur onder het aanrecht voor de vaatwas.
- plafond begint af te bladderen aan de draagbalk boven/langs de verticale grill en boven de koelkast.

#### "Magazijn":

- in dubbeldeurs koelkast met sla en selderij: stof/schimmel aan rooster van de verdamper;
- bruin vuil onderaan de onderste rekken;
- uienschillen, zwart/grijs ingedroogd kennelijk schrobvuil onder de dubbeldeurs koelkast.

In het "magazijn" stonden twee origineel gesloten netten met uien. Eén met gewone uien en één met rode uien. Daarnaast stonden een grote en een kleine bak met uien. In beide bakken waren aangetaste uien aanwezig, waarop wij meerdere wormpjes zagen kruipen. Die uien waren in deels rottende staat.

#### Bar:

Schoon.

Diepvrieskastje met glaasjes ouzo: roestende onderzijde, zichtbaar bij openen deurtje.

#### HACCP:

- hebben chiller aangeschaft
- legt met blote handen vlees vanuit de koelwerkbank op de grill, veegt de handen af aan een doek en die doek legt [REDACTED] weer op de werkbank. Aangeven dat dit een onjuiste werkwijze is.
- geen datumaanduiding op de producten
- volgens verhaal wordt op de juiste wijze afgekoeld en niet te lang bewaard.

---

### 24 november 2015: Het RW-monster was goed. Het bedrijf gaat naar de 2<sup>e</sup> nazorg

---

#### 1<sup>e</sup> Nazorg

Datum: 19 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

#### Kort verslag:

Bouwk --> bezig met verbouwing (uitbreiden koelcel naar de tweede verdieping)

Hyg --> goed

Temp --> goed

Ongedierte --> afwezig

Haccp --> Gekookte rijst in dunnere laag terugkoelen

RW-monster 79116777 witte rijst uit de afkoelfase genomen. **Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg**

---

### 24 november 2015: Het RW-monster was goed. Het bedrijf gaat naar de 2<sup>e</sup> nazorg

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde

---

**23 september 2015** – RW-monster is goed. Het bedrijf kan definitief naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

---

**Verificatie-inspectie (4<sup>e</sup> Inspectie, Module A)**

**Datum:** 17 september 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Uitgebreid het HWHM-traject nogmaals besproken. Tevens de tekortkomingen van de vorige BR's (temperatuurs-problemen) nogmaals besproken en aangegeven wat van hen verwacht wordt. De vennoten geven aan een adviesbureau te hebben gecontracteerd om hun te begeleiden.

Bouw --> goed

Hyg --> goed

Haccp --> goed

Ttemp --> goed

Ongedierte --> afwezig

**Antwoorden op toelichtingsvragen:**

- Met welke hygiënecode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? **Hygienecode voor de Horeca**

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

**Bespreken code**

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis? **twijfelachtig**

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil? **Bespreken code**

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd? **Vennoten en keukenpersoneel**

RW-monster mousakka (nr 79116688) uit de bewaarfase genomen. Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

---

**Historie**

**3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer:** 280600062 (1 juli 2015)

# de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

# onverpakt bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

# voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur

# de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer:** 281290781 (7 maart 2014)

# de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

# onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

# de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer:** 283230475 (16 december 2013)

# de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

# onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was



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).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Grieks restaurant Rhodos
Inschrijfnummer Kvk en naam:	21016309 Grieks rest rhodos CV
Rechtsvorm:	CV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Bierkaaistraat 12 4561 BC Hulst
Inspectielocatie	idem
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	7 maart 2014 tot 21 januari 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken met opslag bij elkaar, geen andere ruimten
Veiligheid:	

## LET OP: Bedrijf voor de 1<sup>e</sup> keer in HWHM

### 3<sup>e</sup> Nazorg

Datum: 21-1-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 280161039

de exploitant van de horeca-inrichting niet of onvoldoende heeft voldaan aan de verplichting tot het instellen, aanduiden en handhaven van een rookverbod.

### **Kort verslag:**

hyg in orde

bouwk oke

temp: in koelingen in orde

in saladiere tzaziki in open bak 10°C

vissalade 7,5°C

inktvissalade 7,4°C

gewezen op evt kleinere porties en vanuit koelingen bijvullen

saladiere staat naast fornuis waardoor makkelijk temperatuurstijging in saladiere

ongedierte niet aanwezig

haccp/code: 2 dig thermometers aanwezig en hyg code horeca

registraties bijhouden

niet alles wordt consequent gedateerd, hier meer discipline in aanbrengen

erop gewezen dat de heer Sakellariou aan einde werkdag evt zelf controleert dat op alle zelfbereide producten een datum sticker zit.

soms een dag te lang bewaren (choc mousse)



roken: op tafel achterdoor bij toilet (soort personeelstafel) stond wederom een asbak met 2  
peuken erin  
geen penetrante tabakslucht geroken WS

---

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

Datum: **25-6-2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

### **Inspectiebevindingen:**

hyg in orde, ook muffe lucht in restaurant was weg (oorzaak mat voor deur naar keuken)

bouwk in orde

temp in orde, wil in ruimte boven plaats gaan maken voor extra koelingen en dv en evt blastchiller  
(hier volgende keer navraag naar doen)

ongedierte niet aanwezig

haccp: vorige inspectie gewezen op spec techniek bereiding shoarma en doner (ivm spies gyros)  
deze was niet aantoonbaar, zou hij wel hebben, volgende keer nogmaals naar vragen, overige  
controle en registratie in orde  
wel voldoende kennis,

in bedrijf zat achterin personeelslid, er stond een asbak met peuk??  
erop gewezen dat er in bedrijf niet gerookt mag worden (opm hierover gemaakt)

rw monster moussaka genomen, indien in orde:

bedrijf kan naar 3e nazorg

indien rw monster BR dan gesprek TL

1-7 2014 uitslag rw monster monster geen bevindingen geconstateerd kgt <10.000, entero < 100

Bedrijf kan naar 3<sup>e</sup> nazorg

---

### **Monitoring toelichtingsvragen van de 4<sup>e</sup> inspectie:**

- Met welke hygiënecode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? Hygiënecode voor de Horeca

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

Bespreken, personeel spreekt en leest geen Nederlands

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?

Ik vraag of ze het begrijpen

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?

Af en toe via collega's en vakbladen nieuwe info word doorgegeven aan personeel

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Vennoot zegt af en toe zelf te meten

---

## **4<sup>e</sup> Inspectie – A-inspectie**

Datum: **30-4-2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

---

### **Inspectiebevindingen:**

Folder notoire overtreders uitgereikt

Toelichtingsvragen besproken zie journaal

hyg; oke, enkele opmerkingen:

Vloer in moeilijke hoekjes onder werkbanken beter poetsen en putje in vloer, gewezen op poetsplan en betere controle door vennoten  
Rode krat onder verticale grill smoezelig  
Ook werkruimte onder grill smoezelig  
Op gekoelde werkbank word opzetrand geplaatst zodat er geen vuil meer achter werkbank kan vallen  
1 combimagnetron binnen/bovenzijde aangekoekt vuil  
1 magnetron binnenzijde kapot, wordt vervangen  
in koelkast groente beginnen rekjes te roesten, hierop gewezen  
wc heren, stankafsluiter linkse pissoir ontbreekt, hierdoor muffe lucht ruikbaar in restaurant

bouwk: oke

temp; in orde

ongedierte niet aanwezig, adequate maatregelen

haccp/code: nieuwste code aanwezig, ingevulde registratieformulieren en goedwerkende steekthermometer aanwezig in keuken

alle prod afgedekt en gecodeerd  
alleen 2 bakken met choc mousse langer dan op sticker staat aangegeven in kk 1 bak choc mousse vrij weg op zon terwijl het woensdag is  
1 bak choc mousse zon weg op dins ( nog niet gebruikt)  
gewezen op mogelijkheid tot microbiologisch onderzoek voor verlenging houdbaarheid (eigen verantwoordelijkheid)

invullen klopt niet  
meten en registratie grill gyros en vlees op grillplaat na bereiden word niet gecontroleerd en genoteerd  
gewezen op spec techniek shoarma en doner  
ws op zijn plaats hiervoor  
personeel zal nogmaals goed uitleg krijgen en vennoten gaan beter controleren op goede toepassing en registratie

bedrijf kan naar 2e nazorg

### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 280160991

# de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

---

### **Historie**

#### **3<sup>e</sup> BR**

Datum: **7 maart 2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

#### **Inspectiebevindingen:**

BR:

- artikel 5 (geen code)
- artikel 5 (onvoldoende werken met de code)
- BBL temp <60°C
- BBL temp >7°C

HACCP:

- Er is geen hygiëncode aanwezig.
- Bewaren van zelfbereide Moussaka 3 dagen met een bewaartemperatuur tussen de 4,8°C en 5,9°C. tijdens inspectie staat er een volle schaal Moussaka 3 dagen geleden bereid temperatuur 5,2°C.
- De Moussaka is niet afgedekt en niet voorzien van codering.

- voorbereiden van varkensvlees temperatuur 13,5°C
- bain marie schaal rode saus met gehaktballen na ongeveer 4 uur kerntemperatuur 35,6°C. Kok heeft het over warm bewaren boven de 60°C.
- Geen borging van warm bewaren in de bain marie

Temperatuur: een schaal met ongeveer 10 kilogram varkensvlees is omstreeks 13.30 uit de koelkast gehaald om te worden gesneden. Omstreeks 16.15 is de temperatuur van het vlees 13,5°C. In de bain marie staat een schaal met rode saus met gehaktballen, deze schaal is omstreeks 12 uur in de bain marie geplaatst, na ongeveer 4 uur is de temperatuur van het vlees 35,6°C.

Hygiëne, bouwkundig in orde.  
Geen ongedierte.

#### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: **281290781**

- # onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- # de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- # de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
- # de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C

SW-nummer: **nvt**

#### **2<sup>e</sup> BR**

Datum: **16 december 2013**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

#### **Inspectiebevindingen:**

Klachtnummer 303206, zuur gehakt van Hermes schotel.

Gesproken met [REDACTED].

Het gehakt wordt zelf gedraaid en voorzien van kruiden. Het aanwezige gehakt had geen afwijkende geur, echter het was niet voorzien van een codering waaruit bleek wanneer het gemaakt was.

Haccp: BR

- controles volgens de Hygienecode voor de horeca werden niet frequent uitgevoerd, registratie tot week 34.
- de producten, zelfbereid en uit geopende verpakking en of ontdooid, waren niet voorzien van een codering waaruit bleek wanneer deze bereid waren, ontdooid waren of tot wanneer deze houdbaar waren.
- het terugkoelproces werd niet volledig beheerst. Dit bleek uit het feit dat er een pan met "rode saus" stond terug te koelen buiten de koeling met een temperatuur van 55,2°C die al bijna 4 uur stond af te koelen.
- Uit de verklaringen bleek dat niet alle toegepaste processtappen werden gecontroleerd door middel van meten en registreren.

Hygiëne: voldoende

Temperatuur: BR

- 1 pan rode saus met inhoud ongeveer 15 liter had een temperatuur van 55,2°C.

#### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: **283230475**

# de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

# onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

SW-nummer: **nvt**

---

--

**1<sup>e</sup> BR**

Datum: **16 augustus 2012**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

**Inspectiebevindingen:**

**Werken met Hyg. code voor de horeca. Borging processen onvoldoende; er wordt niet meer gemeten en niet geregistreerd. Hygiëne keuken onvoldoende; BR. Temperatuur matig; enkele producten in saladiere (vis, garnalen etc.) 9 graden Celsius.**

**Ongediertebestrijding in orde. Uitrusting keuken sterk verouderd en aan vervanging toe.**

**Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: **280600035**

# de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

# de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

SW-nummer: **nvt**