

# JOURNAAL

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Shoarma Karnak (Rogier Vos Horeca)
Inschrijfnummer Kvk en naam:	18085454 Sentinels Security
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Heuvel 6, 5038 CN Tilburg
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	06-19661457
Tijdvak:	20 september 2016 t/m 13 juli 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken/spoelkeuken, Counter, Magazijn op de eerste etage met koelcel
Veiligheid:	-----
Openingstijden:	17.00 uur, za/zo 15.00 uur.

30-7-2018

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne:* was in orde.

*Bouwkunde:* vloer achter de counter was nog niet gerepareerd. Er zou in mei een grote verbouwing gepland staan, bedrijf gaat dan een maand dicht.

*Ongedierte:* geen overlast.

*Temperatuur:* was in orde.

*Code HACCP:* t-reg. was in orde, verder geen opm.

geen monster kunnen nemen, er was nog niets bereid. rond 20.00 uur hebben ze meestal het e.e.a. bereid.

---

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

**Datum:** 15 november 2016.

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

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

**Kort verslag:**

In eerste instantie binnen gelaten door een klusjesman, die [REDACTED] heeft gebeld.

De klusjesman was bezig met het bevestigen en afkitten van o.a. rvs plinten.

*Hygiëne:* was in orde.

*Bouwkunde:* Achter de gril waren een aantal vloertegels gescheurd, [REDACTED] vertelde dat ze waarschijnlijk in januari de vloer gaan vernieuwen.

*Ongedierte:* geen overlast, was in orde.

*Temperatuur:* was in orde.

*Code HACCP:* er was voldoende kennis en er werd een registratie bijgehouden.

bij binnenkomst stonden er een aantal kratten kippenbouten in het bedrijf, deze waren volgens de klusjesman net door de slager gebracht. Bij navraag aan [REDACTED], vertelde deze dat de slager zelf een sleutel heeft en de bestellingen daar altijd neer zet. Aangegeven dat de kip door de slager in de koeling moet worden gezet of dat hij pas levert als er iemand aanwezig is.

De temperatuur was nu nog in orde.

geen monsters kunnen nemen.

---

### Gesprek ondernemer

**Datum:** 31 oktober 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

---

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] en [REDACTED] 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:

# U houdt de bedrijfsruimten in schone en voldoende onderhouden staat;

# U houdt de aanwezige apparatuur, materialen en gereedschappen die in aanraking komen of in aanraking kunnen komen met levensmiddelen in schone en goed onderhouden staat;

# U houdt de bedrijfsruimten vrij van ongedierte zoals muizen. Dit door goede wering en adequate bestrijding;

# U werkt volgens de hygiëncode voor de horeca, met name bij de bereiding van

levensmiddelen met bijzondere aandacht voor de beheersing van de temperatuur bij verhitten en afkoelen.

Voorts gaf U aan dat U nogmaals de voedselbereiding zal bespreken met de verantwoordelijke personen. Tevens gaf U aan dat U op de bovenste verdieping een tegelvloer had gelegd, om de ruimte beter schoon te kunnen houden en dat er in de bereidruimten beneden diverse maatregelen waren genomen om vervuiling te voorkomen.

Na 14 november 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf om te beoordelen of uw bedrijf voldoet aan de wettelijke voorschriften.

Dit conform de afspraken die tijdens het gesprek op met u zijn gemaakt.

---

**Historie:**

**Datum: 20 september 2016.**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 480003950.**

**SW-nummer: nvt.**

**Kort verslag:**

Gesproken ter plaatse met [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

- er is beneden goed schoon gemaakt.
- veel voorzieningen getroffen tegen de muizen: metalen strips bij kieren en schopplaten onder werkbanken.
- hier geen muizenuitwerpselen aangetroffen.
- op bovenverdieping is de vloer nog niet voldoende schoon, nog wat muizenuitwerpselen langs en onder de diepvrieskasten. Wordt nog deze week aangepakt. Omdat hier niets bereid wordt als gering feit beoordeeld. ook tip gegeven met gebruik pannenspons tegen muizen. Vermoedelijk zijn de uitwerpselen niet van recente aard.
- Koelcel boven goed schoon en alle DV-kisten ook.

Bovenverdieping gaat nog verbouwd worden, onbekend wanneer.

**Monstername:**

Ik zag in de koelcel, op de bovenverdieping, in een bak, gesneden kebavlees. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] mij, dat het vlees kebavlees van kalfsvlees was. Ik zag dat de bak was afgedekt met doorzichtig folie en dat enig condens aan de onderzijde van het folie aanwezig was, boven het vlees.

Dit product bevond zich in de bewaarfase.

Voor genoemd product is een levensmiddel in de zin van artikel 2 van de Verordening (EG) 178/2002. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] mij dat dit kebab van kalfsvlees, de dag tevoren, op 19 september 2016 in het eigen bedrijf was bereid.

Met inachtneming van de gebruikelijke voorzorgen heb ik van de in voorraad zijnde kebab van kalfsvlees een hoeveelheid product bemonsterd ter verificatie van de bewaarfase.

Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik daarna de temperatuur van deze eetwaar gemeten. De temperatuur die ik aflas voldeed aan de wettelijke norm en was 6,5° Celsius.

Dit monster kebab van kalfsvlees werd door mij, toezichthouder, verpakt, gewaarmerkt en verzegeld en voorzien van het monsternummer 89181836.

Met betrekking tot het monster heb ik de volgende gegevens geregistreerd:

Monstergegevens:

Monsternummer : 89181836

Waarsoort : zelfbereid verhit product, koud (horeca) / bewaren

Aanduiding : Kebab van kalfsvlees

Monster(s) vergoed naar geldende verkoopprijs: Op betaling werd geen prijs gesteld.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 49.000.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Uit de onderzoeksresultaten die door het microbiologisch laboratorium zijn vastgesteld, blijkt dat één of meer richtwaarden zijn overschreden, zoals is opgenomen in de goedgekeurde hygiëncode voor de Hygiëncode voor de horeca en zoals bedoeld in artikel 4, tweede lid, onder c, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. De onderzoeksresultaten zijn een aanwijzing dat het bedrijfsproces onvoldoende wordt beheerst.

**Historie:**

**Datum: 7 juni 2016.**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 280091492.**

**SW-nummer: nvt.**

**Kort verslag:**

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

Keuken/spoelkeuken;

- op de tafel stonden 2 grijze plastic bakken, gevuld met bloem. In de bloem werd kip gewenteld om daarna te frituren. Deze plastic bakken waren in zijn geheel vervuild met aangekoekte bloem met kipvocht. In de naastgelegen ruimte stonden enkele "schone" grijze bakken. Deze waren aan de buitenzijde vervuild met een bruine aangekoekte laag vuil.
- een geopende zak bloem werd bewaard in een met kipvocht en aangekoekte bloem vervuild groen winkelmandje.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

Keuken/spoelkeuken:

- de grote groene afvalton was aan de buitenzijde en de binnenzijde vervuild met oude producten. Op de bodem van de afvalton stond een laagje stinkend verslijmd vocht;
- de afvoerput en de deksel waren vervuild met een laag verslijmde productresten;
- de kier tussen het aanrechtblad van de spoelbak en de werktafel was vervuild met een gele slijmvormige laag vuil;
- de zwanenhals, onder de spoelbak, was vervuild met een grijs-bruine aanslag.

Counter:

- de binnenkant van de afvalcontainers waren vervuild met deels aangekoekte en deels verslijmde oude productresten;
- de vloer en de muur onder de grill waren vervuild met een zwarte laag aangekoekt vet en vuil. Aan de voorzijde lag bij een poot een beschimmelde kroket;
- de goot, rondom de afzuigkap, zat vol met harde brokken oud bruin vet en nog deels vloeibaar donkerbruin oud vet.

Magazijn op de eerste etage:

- op de vloer achter de diepvrieskasten laggen veel muizenkeutels;
- op de vloer, onder een soort metalen kast, lagen stukjes bereide döner;
- in de koelcel waren het rooster en het binnenwerk van de ventilator vervuild met stof en zwarte vettige aanslag;
- de onderkant van het rek in de koelcel was vervuild met bruin-beige oude productresten.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

**Historie:****Datum: 17 februari 2016.****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 280941967.****SW-nummer: nvt.****Kort verslag:**

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- het bedieningspaneel van diverse apparatuur bezet waren met een bruine vetaanslag. Oa het onderstel van de frituur en een koelvitrine;
- van een Coca cola koelkast de bodemplaat bezet was met oud vuil. Aan de buitenzijde was de linkerkant bezet met een bruine vetaanslag;
- een magnetron aan de binnenzijde bezet was met ingedroogde resten van levensmiddelen;
- van een koelwerkbank (niet in gebruik voor koude opslag) de binnenzijde bezet met ingedroogde resten van levensmiddelen. (ten tijde van de inspectie in de koelwerkbank in opslag een rvs bak met gesneden döner uit de koeling en voorverpakte döner wraps)

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- vloeren onder alle apparatuur bezet waren met een dikke laag zwart opgehoopt vuil. Het vuil, waaronder resten van levensmiddelen, muizen uitwerpselen en oud vet zat aangekoekt aan de vloer;
- diverse apparatuur, onderin in open opslag ruimten bezet waren met donker aangekoekte vetresten en tientallen muizen uitwerpselen;
- een kleine vrieskast aan de buitenzijde bezet was met een donkere vuilaanslag;
- diverse electra bezet was met donker oud aangekoekt vuil.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

---