

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):	SIMIT SARAYI
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54676150 Cemre B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Beijerlandse laan 42-44, 3074EK Rotterdam
Inspectielocatie	
@-mail	saadetkoral@live.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	08-06-2016 – 30-05-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Adresgegevens van bedrijfslocatie verifiëren!!!

16 november 2016: Op verzoek dossierbeheerder de adresgegevens geverifieerd. Huisnummer gewijzigd van 42A 01 naar 42-44.

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 30-05-17

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne; bedrijf was voldoende schoon.

Bouwkunde; geen opm.

ongedierte; geen overlast, contract met Attack.

Temperatuur; in orde.

HACCP; Vanaf 26-05-17 geen borgingslijst ongekoelde verkoop, i.v.m. Ramadan weinig verkoop van broodjes etc., vandaar aangepast werkwijze, broodjes worden door [REDACTED] op bestelling gemaakt.

Tijdens de inspectie lagen er wel een aantal broodjes in de ongekoelde verkoop, deze waren door een medewerkster die de zaak door omstandigheden deze ochtend had geopend gemaakt. Dit was volgens [REDACTED] niet de bedoeling geweest. De borgingslijst moest nog ingevuld worden. De

broodjes waren net voordat wij binnenkwamen bereid. De gemeten temperatuur van de broodjes was circa 14 graden Celsius.
Aangegeven dat we twijfels hebben over het invullen van de borgingslijsten.
Geen feiten om een maatregel op te nemen.

█ gaf aan dat het bedrijf te koop staat.

Bedrijf kan terug naar de reguliere inspectie.

1ste Nazorg

Datum: 16 november 2016

Inspecteurs: █

Gesproken met: █

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Relevante bedrijfsinformatie:

- E-mail (i.v.m. retributie): *saadetkoral@live.nl*
- Kwartieren: *2 x 2 = 4*
- Op verzoek dossierbeheerder de adresgegevens geverifieerd. █

HACCP:

- Hygienecode: *Aanwezig.*
- Thermometer: *Aanwezig.*
- Registratie: *Aanwezig.*
- 2-uursborging: *Voldoende toegepast. Op de registratielijsten blijkt dat er zelden iets wordt weggegooid. Tijdens de inspectie verliep om 12.00 uur de borging. Er werden ruim 20 broodjes weggegooid. Twijfel of de borging goed verloopt, echter geen feiten.*

HYGIENE: Opmerking.

- *Vloer achter de counter op moeilijk bereikbare plaatsen verontreinigd met oude, ingedroogde productresten. (OPM-bedrijfsruimte). Dit probleem speelde ook bij eerdere inspecties. Mevr. Demir gaat zoeken naar een oplossing. B.v. het plaatsen van een RVS-schot.*
- *In de kelder tientallen oude muizen uitwerpselen aangetroffen. Het ging om het gedeelte waar geen levensmiddelen voorhanden zijn. (OPM-bedrijfsruimte)*

BOUWKUNDIG:

- *In orde.*

ONGEDIERTE:

- *Bestrijder: Attack*
- *Laatste bezoek: 28 oktober 2016. Geen overlast. Voldoende onder controle.*

TEMPERATUUR:

- *In orde.*

ROKEN:

- *Ten tijde van de inspectie was het bedrijf rookvrij.*

MONSTERNAME:

- *Geen monsters voorhanden.*

Bedrijf kan door naar de tweede nazorg.

Datum 16 september 2016

richtwaarde monster in orde bedrijf door naar 1^e nazorg

Datum 13 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Her-bemonstering plaats gevonden n.a.v. onderstaand bericht:

Het laboratorium meldt: "Vanwege en stroomstoring in het weekend zijn er een paar stoven uitgevallen.

Hierdoor hebben we verschillende analyses moeten annuleren.

Helaas vallen hier ook de Richtwaarde monsters onder. Richtwaardenmonster, genomen op 8 september is deels geannuleerd."

Nieuw richtwaarde monster genomen n.a.v. de 2e marsroute inspectie die heeft plaatsgevonden op 8 september 2016.

Kip met monsternummer: 89113873 (afkoeltraject).

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 8 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

HACCP:

- Hygienecode voor de horeca aanwezig;
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- De 2 uur borging wordt op de juiste manier toegepast en geregistreerd.
- Verder geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne: opmerking

- De vloer onder de werkbank was licht verontreinigd met oude productresten;
- De verdamer van de koelcel was licht verontreinigd met stof.

Temperaturen:

- Geen afwijkingen geconstateerd.

Bouwkundig:

- Voldoende.

Ongedierte:

- Geen sporen aangetroffen. Contract met Attack, voor het laatst geweest op 25 juli 2016.

Richtwaarde monster genomen: Linzensoep (89123348)

Voornemen tot sluiting

Datum: 22 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: [REDACTED] sprak haar ongenoegen uit door op te merken dat er volgens haar telkens naar andere punten gekeken zou worden tijdens een inspectie. Als het een opgelost is, komen er weer nieuwe inspecteurs die over iets heel anders beginnen. Uitleg gegeven dat we in principe zoveel mogelijk uniform werken met dezelfde wetgeving en op dezelfde punten (basisvoorwaarden en processtappen). Uit navraag bleek dat ze geen code hadden en eigenlijk ook niet wisten wat er in de code stond. Geadviseerd toch de code aan te schaffen en eerst de kennis te optimaliseren. Daar was ze t dan toch wel mee eens. Vond zelf dat ze heel goed hun best deden. Voornemen uitgelegd, dat de gehele periode het voornemen van kracht blijft en het RvB doorgenomen. Tevens uitgelegd dat ze zienswijze op voornemen kon indienen en als origineel RvB binnen was dat ze evt in bezwaar kon gaan tegen rvb.

BAH gesprek

Datum: 18 augustus 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Bij bespreking marsroute bleek dat verschillende stukken, waaronder het gespreksverslag van 22 juli 2016, per post terug zijn gekomen. Besloten is om dit gespreksverslag per omgaande te bezorgen op het woonadres [REDACTED]

[REDACTED] Bij afleveren werd de deur geopend door een buurvrouw die bevestigde dat [REDACTED] op dit adres woonde, maar dat zij momenteel in Turkije verbleef voor een vakantie. [REDACTED] wordt zondag 21/8 weer thuis verwacht.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 11 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281870649

Kort verslag:

RvB TEMP/HACCP

HACCP: onvoldoende, RvB

TEMP: onvoldoende, RvB

HYG: opmerking

BOUWK: voldoende

ONGEDIERTE: geen sporen

Bij binnenkomst eerst een andere medewerkster aangetroffen die alleen in het bedrijf staat. Na circa 5 minuten arriveerde [REDACTED]

Terwijl wij onze koffers in de achterste ruimte stallen en terugkomen lopen blijkt de eerste medewerkster driftig met stickertjes in de weer om daarmee op de bakplaten met producten aan te geven dat deze hier sinds 13:00u liggen.

Op de platen zijn daarnaast nog stickertjes met "9.00" erop aanwezig. De temperaturen van de producten geven aan dat deze producten hier niet net zijn afgebakken. Andere koud samengestelde producten hebben eveneens temperaturen waaruit blijkt dat deze hier al veel langer liggen.

#####

ONGEKOELDE PRESENTATIE MBV 2-UURS-BORGING (horecacode);

Uit verklaringen van [REDACTED] blijkt dat de producten waarbij werd aangegeven dat deze vanaf "13" (13uur) op de platen werden aangeboden, al om 11:30u zijn afgebakken. Verder geeft men aan dat producten al langer tevoren worden bereid en/of samengesteld (kan bv meer dan 1,5 uur tevoren zijn) en dat men de 2-uursborging pas laat lopen vanaf het moment dat de producten op de platen worden gelegd om te worden verkocht.

Men wil met deze werkwijze de 2-uursborging van zelfbereide producten-direct-na-bereiding gebruiken waarbij geen temperatuurseis (presenteren van een product dat vanuit <7°C toestand komt) van toepassing is. Men rekend 2-uur vanaf het moment dat de producten op de plaat in de vitrine gaan, maar vergeet dat de voorliggende tijd (in casu de ronde bladerdeegbroodjes dus 1,5uur!) tussen bereiden een aanvang presenteren óók meetelt?!

De getoonde borging is onvoldoende; men hanteert lijsten waarop niet de specifieke naam van de producten, hun aantallen bij aanvang en hun aantallen bij einde-2uur en de naam van de medewerker worden vermeld. Er wordt per lokatie (bv "bovenste voordeur 1", "midden voordeur 1", "bovenste zijkant 1" etc etc) genoteerd maar op een dergelijke lokatie liggen tijdens inspectie

bv 5 totaal verschillende producten; daarvan noteert men dan het totale aantal. Deze instructies/borgingswijze voldoet niet aan de eisen zoals die in de hygienecode voor de horeca zijn opgenomen op pagina 64, "Presenteren en serveren"/"Ongekoelde presentatie (2-uursborging)". Daaruit blijkt tevens dat de eigenaar niet de afspraken ("verslag gesprek ondernemer") omtrent het invoeren en goed instrueren van medewerkers, op juiste wijze heeft uitgevoerd.

Daarnaast liggen er koud samengestelde broodjes (sesambroodjes met verse feta-kaas/aubergine/komkommer; 21,0°C) op koelplaten/koeling; terwijl de stickers aangeven dat deze producten hier pas een kwartiertje op de koelplaten zouden liggen is de temperatuur van de feta toch al 21,0°C?!

Verder liggen er in de koeling eveneens broodjes/baquettes met kip/kaas en kip/kaas/sla waarvan de kip vlgz zeggen kort tevoren presenteren is bereid; Er zijn eveneens stickertjes aangebracht ("13") en men verklaart dat men hierop de 2-uursborging toepast. Er wordt op geen enkele wijze duidelijk waarom er desondanks producten in de koeling worden geplaatst; welk proces moet nu beoordeeld worden, afkoelen of 2-uursborging ONGEKOELDE PRESENTATIE??!!

Ongekoelde presentatie van zelfbereide producten waarop direct na bereiding de 2-uursborging wordt toegepast; (temperatuurseis niet van toepassing; hoeven niet bij aanvang <7°C te zijn. Temp derhalve niet gemeten!). Onder andere;

- ronde bladerdeegbroodjes met feta-kaas (7x)
- ronde bladerdeegbroodjes met spinazie en feta-kaas (5x)
- ronde bladerdeegbroodjes met aardappel (3x)

Uit alles blijkt dat men in dit bedrijf nog te weinig begrijpt van het proces "2-uursborging ongekoeld presenteren".

#####

GEKOELDE PRESENTATIE in OPEN KOELVITRINE;

- sesambroodjes met verse feta-kaas, gegrilde aubergine, komkommer; 5x ; 21,0°C
- baquettes met kipstukjes en kaas, 5x ; 21,6°C
- baquettes met kipstukjes/kaas/sla, 4x ; 21,2°C

#####

GEKOELD BEWAREN IN GESLOTEN KOELVITRINE;

In de gesloten koelvitrine (display geeft aan "7,2") met frisdranken en ayran (Turkse yoghurt drank) en diverse gebaksoorten;

- cheesecakes, 2x, 9,3°C (k&k ingekocht) (laag in de koelvitrine geplaatst)
- profiterolles-gebakjes, 9x, 11,9°C (gelroom gevulde soesjes, k&k ingekocht) (bovenin de koelvitrine geplaatst)
- tiramisu, 1x, 8,9°C (k&k ingekocht) (laag in de koelvitrine geplaatst)
- ayran, 4x, 8,0°C (voorverpakt, tht 04.09.2016, merk Silifke, gekoeld bewaren bij max. +6°C) (bovenin de koelvitrine geplaatst)

#####

Hygiëne;

- onder de spoelbak/werkbank in het keukengedeelte is de vloer wat vervuild en ligt een hoeveelheid lekwater; dit probeert men met grote slierten tork-papier op te nemen. Als opmerking besproken met [REDACTED]

Gesprek ondernemer

Datum: 22 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] geeft aan beginnend ondernemer te zijn en voorafgaand aan de start van het bedrijf niet op de hoogte te zijn geweest van de eisen. Inmiddels veel wijzer geworden en zelf en het personeel op de hoogte te hebben gebracht van de regelgeving.

2-uurs borging wordt nu goed toegepast, bereiding van broodjes is verspreid over de dag.

Inspectie na 6 augustus

NB: uitnodiging voor TL-gesprek en gespreksverslag zijn retour gekomen. Volgens ISI en KVK klopt het adres. Graag adresgegevens verifiëren en gespreksverslag en uitnodiging printen en bij de 1^e marsroute inspectie uitreiken!!!!

Historie:

Datum: 08-06-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer: 280131453

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

Telefonisch gesproken met [REDACTED].

Werken nog steeds met een 2-uursborging om ongekoeld snacbroodjes en belegde broodjes te verkopen. Volgens [REDACTED] lagen de dervingslijsten op kantoor en heeft de medewerkster ter plaatse hier de sleutel niet van. Op de borden met de broodjes zat een klein paars stickertje met als tijd 11.45 uur. Wederom RVB

4x Pizzabroodje 22,9 graden
1x iclismit met olijf en kaas 23,6
1x iclismit met worst 22,4 graden
1x iclismit met kaas 22,5 graden
2x pizzabroodje met worst 22,6 graden
3x sandwich met kip 22,6 graden
3x spinagle feta en spinazie 23,3 graden

Historie:

Datum: 08-04-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283230912

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HI nav Sw en RvB.

Gesproken met [REDACTED]

Sinds de vorige inspectie werkt men met de hygienecode voor de horeca, en de werkvoorschriften van de organisatie Simit Sarary. Met daarin onder andere de 2 uurs ongekoelde presentatie.

Haccp: RvB

- geen digitale insteekthermometer aanwezig waarmee de toegepaste processtapen gecontroleerd moeten worden.
- de 2 uurs ongekoelde presentatie werd niet geborgd.
- het presentatie meubel met onder andere kip sandwich, fetta kaas sandwich en sandwich gezond had een temperatuur ruim boven 7°C.

Temperatuur: RvB

de bederfelijke eetwaren in het gekoelde presentatiemeubel hadden een temperatuur van:

- sandwich kip 12,7°C
- sandwich fetta kaas 14,1°C
- sandwich "gezond" 14,3°C

de bederfelijke eetwaren uit de niet gecontroleerde 2 uursborging hadden een temperatuur van:

- pizza broodjes 18,1°C

-gehakt broodjes 18,5°C

Hygiene: voldoende

Historie:

Datum: 05-02-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280900243

SW-nummer: 280900242

Kort verslag:

Bezoek naar aanleiding van: Klacht met kenmerk 459630.00. Betreft: Overlast duiven in het bedrijf.

Gesproken met: [REDACTED]

Functie: Bestuurder

Toelichting:

- In eerste instantie klacht besproken. Problematiek m.b.t. overlast duiven is bekend. Voortaan wordt de deur dichtgehouden. Probleem ook gemeld bij ongediertebestrijder en gemeente.

Gemeente zou met een oplossing komen maar heeft dit volgens [REDACTED] nog niet gedaan.

(Contact gemeente: [REDACTED])

Ten tijde van de inspectie geen overlast waargenomen. Aangezien het bedrijf nog niet eerder was bezocht, een inspectie uitgevoerd.

HACCP: SW

- Hygienecode: Niet aanwezig.

- Thermometer: Niet aanwezig.

- Registratie: Niet aanwezig.

- Terugkoelen: Onvoldoende controle of zelfbereide producten binnen 5 uur teruggekoeld zijn.

(Geen thermometer). Producten worden om 17.00 bereid, om 20.00 uur in de koelkast gezet.

Vervolgens is het bedrijf gesloten en is er geen controle op het terugkoelproces.

- Te hoge werkvoorraad: O.a. 4 pakjes kipsalami (17,0 graden) - 4 pakjes.

- Er wordt gebruik gemaakt van een 2-uurs borging. Onvoldoende controle. Geen dervingslijsten en begin/eindtijden aanwezig.

HYGIENE: SW-RVB

***APPARATUUR* SW**

- de rekkenkast verontreinigd was met oude, ingedroogde productresten.

- de kratjes met daarin kruiden/specerijen verontreinigd waren met ingedroogde productresten.

***BEDRIJFSRUIMTE: RVB**

- de gehele vloer in de keuken (achter) ernstig verontreinigd was met oude productresten en tientallen muizenuitwerpselen en blauw gif.

- de muur in de keuken (achter), en dan met name onder de werktafel verontreinigd was met geelkleurige, ingedroogde productresten.

- de werktafel verontreinigd was met oude productresten. Het ging met name om de ruimte tussen de naden waar normaliter kitranden aangebracht zijn. Tevens was de onderzijde van de werktafel verontreinigd met bruinkleurige en vettige oude productresten.

- de vloer in de koelcel verontreinigd was met oude productresten.

- de vloer achter de verkoopcounter op meerdere (moeilijk bereikbare) plaatsen ernstig verontreinigd was met oude, ingedroogde productresten.

Bovenstaande tekortkomingen zijn van structurele aard. Ongediertebestrijder Attack heeft in rapporten op 28/1 en 3/2 aangegeven dat er beter schoongemaakt dient te worden.

BOUWKUNDIG:

- Voldoende.

ONGEDIERTE:

- Contract met Attack.

- Laatste bezoeken: 28/1/2016 en 3/2/2016

- Enkele weken geleden een rat gesignaleerd. Maatregelen genomen door contact op te nemen met Attack.

- Veel muizenklemmen en lokdoosjes in het bedrijf.

TEMPERATUUR: SW

- Zie HACCP

ROKEN: RVB

- Ten tijde van de inspectie stak [REDACTED] in het kantoor een shagje op.
- Mevr. wist niet dat het niet was toegestaan.
- Glazen asbak, as en shagpeuk erin.
- Aanduiding deur: 'kantoor'.
- Werkzaamheden: kas tellen.

MONSTERNAME:

Geen monstername i.v.m. afwijking 'HACCP' en 'HYGIENE'.

VERKLARING:

- [REDACTED]
 - [REDACTED]
 - 27/02/1977 Rotterdam
 - 1/12/2008 - 1/12/2018
 - BSN: 133073002
 - 'Het is mijn nalatigheid om het niet te controleren. Ik heb personeel in dienst om schoon te maken maar de controle was niet goed. Ik ga het bespreken, misschien moet ik een nieuwe schoonmaker aannemen.'
-