

# 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:	27372962 KALDERA B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Gedempte Gracht 88, 2512 KB in 'S-Gravenhage
Inspectielocatie	Simit Sarayi
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Onbekend
Bedrijf beschikt over de ruimten:	bereidruimte, verkoopruimte, magazijnruimte
Veiligheid:	nvt
Dossier eigenaar:	[REDACTED]

**Hygiëncode voor de Horeca is in het bedrijf voorhanden (versie 2008)**  
**Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij is niet voorhanden (5-10-15)**  
**Taalprobleem: Nee**

## 2e Nazorg

**Datum: 03-08-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: 280420674**

Hygiëne: geringe overtreding

-in koelcel stelling, wanden en rooster verdamer kan schoner.

HACCP: geringe overtreding

-liepen 3 dagen achter met registratie van de 2-uursborging

-Kon thermometer niet vinden op moment van inspectie maar duidelijk dat die er is gezien de vorige inspecties (ook vandaag nog gebruikt door een medewerker)

Ongedierte: overtreding

- bedrijf heeft last van vliegen

- Er is een bestrijder in dienst maar niet voor de vliegen.

### **1e Nazorg**

**Datum:** 04-01-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

Hygiëne: geringe overtreding

- De rekken in de koelcel waren aan de onderzijde verontreinigd met oude productresten.
- De randen van de vloer zijn op sommige plekken verontreinigd met kruimels en andere viezigheid

HACCP: in orde

- Steekthermometer en code waren aanwezig.
- Er werd een twee uren borging bijgehouden van de ongekoelde verkoop. Begintijd/eindtijd, aantallen en restanten werden genoteerd.

Ongedierte: geringe overtreding

- Op dit moment geen last van ongedierte.
- Er is een bestrijder in dienst, welke enkele lokdoosjes heeft geplaatst.
- Er was geen logboek aanwezig.

Bouwkunde en temperatuur: in orde

Er waren geen geschikte richtwaardenmonsters voorhanden

---

### **Openingsinspectie**

**Datum:** 28-10-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: Buro HH is langs geweest voor instructie borging. Beschikking is opgeheven.

Geen producten in voorraad dus ook geen temp. kunnen controleren. Eerst volgende inspectie zal blijken of er nu daadwerkelijk geborgd ( 2 uren) en gemeten word.

Hygiëne, NB

Bouwkunde, NB

Ongedierte, NB

Temperatuur, NB

Code HACCP, Horeca code voorhanden. Hebben nu borgingslijsten

Bedrijf mag naar 1<sup>e</sup> nazorg

---

### **Controle op beschikking**

**Datum:** 27 oktober 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Bedrijf was gesloten.**

---

### **Uitreiking beschikking**

**Datum:** 27 oktober 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

De beschikking is uitgereikt, doorgenomen en besproken. Uitgelegd dat het hele proces presenteren en serveren moet worden stilgelegd, totdat er een advies bureau is geweest en de openingsinspectie heeft plaatsgevonden. Vanmiddag komt Houwers&Holtakkers. Mevrouw gaat navraag doen bij het adviesbureau over de mogelijkheden/onmogelijkheden van ongekoeld presenteren conform de hygiëncode voor de brood en banket en die van de horeca. Indien de hygiëncode voor de brood en banket wordt gebruikt, moet tevens microbiologisch onderzoek naar de houdbaarheid worden gedaan om deze producten (uit de oven) 8 uren ongekoeld te mogen bewaren. De belegde broodjes mogen echter slechts 2 uren ongekoeld ten verkoop worden

aangeboden. Mevrouw laat hierop een onderzoeksrapport zien van een drietal belegde broodjes. Haar duidelijk gemaakt dat dit onderzoek is naar het kiemgetal en enterobacteriën en dat dit geen houdbaarheidsonderzoek is.

Tot die tijd moeten de vitrines leeg zijn en mag er niets gepresenteerd of geserveerd worden. Tevens nogmaals het "Verkort traject verscherpt toezicht" besproken en kopie achtergelaten.

---

#### **1e Nazorg**

**Datum: 26-10-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 280504008**

**SW-nummer: nvt**

Kort verslag:

Hygiëne in orde geen ongedierte.

Temperaturen in de koelingen in orde, in de wandkoeling nu alleen frisdrank.

In de toonbank lagen meerdere met bederfelijke waren belegde broodjes onder 2-uursborging. De consumptie gereede belegde broodjes werden langer dan 2 uur gepresenteerd en ten verkoop aangeboden. Registratielijsten mbt de 2-uursborging waren onvoldoende bijgehouden.

Verantwoordelijke persoon had het te druk met andere zaken??

Rvb opgemaakt voor artikel 5 (presenteren en serveren) en artikel 15 (te hoge bewaartemperatuur)

Per direct de processtap presenteren en serveren stil laten leggen.

De bederfelijke broodjes komen uit de diepvries, worden ontdooid in een koeling, dan afgebakken, teruggekoeld en daarna 2 uur gepresenteerd. Het afkoelen na het afbakken is tekort om de broodjes onder de 7 graden te krijgen (zoals in de code genoemd is).

De volgende afspraak gemaakt;

De broodjes worden vanuit de koeling gebakken en daarna in de winkel maximaal 2 uur gepresenteerd. (ongekoeld)

Ook aangegeven dat er beter met de bakkerijcode gewerkt kan worden (8 uur presentatie) maar dat daarvoor wel een microbiologisch onderzoek gedaan moet worden.

---

#### **Openingsinspectie**

**Datum: 17-08-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Hygiëne, oke

Bouwkunde, oke

Ongedierte, oke

Temperatuur, oke

Code HACCP, oke

*Hebben Buro de Wit als adviesbureau in gehuurd. (zie contract). Geen twee uurs borging toepassen aan de hand van kleur codering.*

*Het bedrijf voldoet aan de beschikkingen mag weer open.*

---

#### **Controle op beschikking**

**Periode:** zaterdag 13 ([REDACTED]) en zondag 14 augustus 2016 ([REDACTED])

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Op de deur hangt een briefje met de tekst: "Wegens technische problemen gesloten".

### **Uitreiking beschikking**

**Datum:** 12 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

De beschikking is uitgereikt. Uitgelegd dat het hele proces presenteren en serveren moet worden stilgelegd, totdat er een advies bureau is geweest en de openingsinspectie heeft plaatsgevonden. Tot die tijd moet de vitrine leeg zijn en mag er niets gepresenteerd of geserveerd worden.

---

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

**Datum:** 11 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280780234

**Kort verslag:**

*HACCP en temperatuur: ernstige overtreding (RVB)*

Tijdens de twee nazorginspectie bleek dat het proces presenteren en serveren niet werd geborgd. De broodjes en hartige snacks werden ongekoeld gepresenteerd, zonder te voldoen aan de eisen voor de 'twee uren borging'. Er was geen registratie aanwezig van de afgelopen 4 weken. Er lagen 124 broodjes met een temperatuur tussen de 14 en 26 graden. Vanwege de beschikking opgemaakt in okt 2015, is dit proces stil gelegd.

*Ongedierte*

- Er was geen last meer van muizen. Geen sporen aangetroffen.
- Opmerking gemaakt over vliegen in de keuken.

*Hygiëne: geringe overtreding*

-De koelwerkbank in de keuken was aan de binnenzijde verontreinigd met oude productresten.

Overige punten als voldoende beoordeeld.

---

### **Reactie op zienswijze van 22 oktober 2015**

**Datum:** 12 mei 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

Door TBM is per brief alsnog een reactie op de gegeven zienswijze van 22 oktober 2015 gegeven. Deze is gearchiveerd in de map zienswijze welke onderdeel is van de map Journaal.

---

### **Telefonisch onderhoud**

**Datum:** 11 maart 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

[REDACTED] telefonisch op de hoogte gebracht van een melding (nr 470166) betreffende muizen in het restaurant. [REDACTED] was op de hoogte. De klager had zijn waarneming doorgegeven aan de bedrijfsleider. Ze hebben een nieuwe bestrijder die met foam werkt. Dit werkt goed. De verhuurder van het complex waar Simit onderdeel van is heeft alle huurders aangeschreven. Alle huurders dienen een bestrijder in te huren.

---

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

**Datum:** 13-01-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Hygiëne in orde geen ongedierte.

Temperaturen in de koelingen in orde, in de wandkoeling nu alleen frisdrank.

---

In de toonbank lagen nu broodjes met een bordje erbij "voorbeeld" na een bestelling kwamen de broodjes uit de koelcel,  
Verder werd er een 2-uurs borging bijgehouden van alle andere bederfelijke broodjes met dervinglijsten.  
De bederfelijke broodjes komen uit de diepvries, worden ontdooid in een koeling, dan afgebakken, teruggekoeld en daarna 2 uur gepresenteerd. Het afkoelen na het afbakken is tekort om de broodjes onder de 7 graden te krijgen (zoals in de code genoemd is).  
De volgende afspraak gemaakt;  
De broodjes worden vanuit de koeling gebakken en daarna in de winkel maximaal 2 uur gepresenteerd. (ongekoeld)  
Ook aangegeven dat er beter met de bakkerijcode gewerkt kan worden (8 uur presentatie) maar dat daarvoor wel een microbiologisch onderzoek gedaan moet worden.

Bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> nazorg

---

#### **Brief niet uitreiken sluitingsbeschikking**

**Datum:** donderdag 19 november 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

De brief en het concept rapport van bevindingen overhandigt en toegelicht waarin staat dat de sluitingsbeschikking niet uitgereikt is. Tevens besproken wat de volgende stap is. De brief is opgesteld door [REDACTED] in overleg met het kernteam ([REDACTED] en [REDACTED] teamleider horecateam 3).

Passage uit de brief:

"De beschikking betreffende deze stillegging zou op maandag 9 november 2015 aan u worden uitgereikt. Deze beschikking voldeed echter niet aan de door de NVWA gestelde kwaliteitseisen, vandaar dat deze niet is uitgereikt. Aangezien vervolgens de uitrektermijn (zijnde één werkdag) was verstreken, mag deze niet alsnog worden uitgereikt. Een concept van het Rapport van Bevindingen dat is opgemaakt op 6 november 2015 met nummer 280101090 ontvangt u met deze brief. Dit Rapport van Bevindingen zal ingediend worden. Conform de marsroute behorende bij het verscherpt toezicht zal het bedrijf doorstromen naar de 1<sup>e</sup> nazorg inspectie, welke na 6 januari 2016 uitgevoerd zal worden."

Vervolg: 1<sup>e</sup> nazorg na 6 januari 2016

---

#### **Sluitingsbeschikking niet uitgereikt**

**Datum:** maandag 9 november 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**In overleg met:** [REDACTED] teamleider horecateam 3 en [REDACTED] kernteam NO

**Kort verslag:**

Dit is de eerste sluitingsbeschikking nieuwe stijl. De beschikking voldoet niet aan de kwaliteitseisen en termijn uitreiken is vervolgens verstreken. Beschikking daarom niet uitgereikt.

---

#### **2<sup>e</sup> Marsroute inspectie**

**Datum:** 06-11-2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280101090

**SW-nummer:** N.V.T

**Kort verslag:**

2e marsroute inspectie notoire overtreder uitgevoerd. Indien in orde gaat bedrijf naar 1e nazorg. Indien RvB volgt sluiting.

Er wordt gewerkt met de hygiëncode voor de horeca. Er is een goedwerkende digitale steekthermometer aanwezig.

Bedrijf niet in orde (temp. en haccp: ongekoelde verkoop), RvB voor onvoldoende borgen en beheersen van de 2-uursborging van de zelfbereide bederfelijke belegde broodjes. Er volgt nu "sluiting".

RvB op grond van Verord. 852/2004: art. 5 en Art. 15 BBL.

Temperaturen ayranı yoghurt drank, voorverpakt in orde.  
Rijstepap niet aangetroffen.

Hygiëne, ongedierte en bouwkundige staat verder wel in orde.

Tijdens de inspectie contact opgenomen met [REDACTED] (TBM) en afgesproken dat het RvB maandagochtend aangeboden wordt voor 13 uur, zodat de beschikking vroeg in de middag uitgereikt kan worden.

---

**27-10-2015**

**Zienswijze ondernemer:**

**Er is door de ondernemer een zienswijze opgestuurd: zie map zienswijze....**

Dit is de reactie van de NVWA op de zienswijze:

Uw zienswijze op het voornemen u en maatregel op te leggen, hebben wij ontvangen op 22 oktober 2015. Uw zienswijze over de geconstateerde overtredingen zijn geen aanleiding om mijn besluit te herzien. Uit uw zienswijze blijkt dat u meerdere acties heeft ondernomen om de overtredingen op te heffen, dat is een goede ontwikkeling. Als bij vervolgininspecties onder verscherpt toezicht blijkt dat u de geldende wet en regelgeving naleeft zal de maatregel niet worden opgelegd.

---

**Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 15 oktober 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Voornemen tot sluiting/stillegging uitgereikt aan [REDACTED] Zij geeft aan dat haar broer momenteel in Turkije is en dus niet aanwezig is.

- Het voornemen besproken en uitgereikt. Duidelijk gemaakt dat het voornemen voor alle Warenwettelijke bepalingen geldt en voor het hele verscherpte toezicht.
- Het concept RvB besproken en overhandigd. Aangegeven dat artikel 5 betreffende het onvoldoende werken met de Hygiëncode voor de horeca uit het RvB is verwijderd.
- Tevens de nieuwe marsroute met alle gevolgen besproken en een kopie van het verscherpte toezicht met de marsroute overhandigd.
- Geadviseerd om voor de hartige snacks over te gaan op het werken conform de Hygiëncode voor de Brood en banket. Dan kan 12 uur ongekoeld worden gepresenteerd, maar moet wel bacteriologisch onderzoek worden gedaan (1x per jaar). Tot dat dit onderzoek is gedaan, blijft de 2-uursborging uit de hygiëncode voor de horeca van toepassing.
- Mevrouw Aydin geeft aan dat de koelvitrites uit Turkije komen en niet goed koelen. Ze heeft van het gebak nu voorbeelden in de koelvitrine gezet. Zij geeft aan dat deze vitrines nooit beneden 7 graden Celsius komen. Aangegeven dat de marsroute gevolgd zal worden tijdens volgende inspecties.

Proces-verbaal van bevindingen van de uitreiking opgemaakt.

-Lijst met erkende laboratoria/adviesbureau voor onderzoek hartige snacks gezonden aan [REDACTED] (actie [REDACTED]) Mail is verzonden op vrijdag 16 oktober 2015.

Vervolg: 2<sup>e</sup> Marsroute inspectie na 29 oktober 2015.

---

### **BaH gesprek**

**Datum:** 12 oktober 2015

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

-Marsroute is goed doorlopen.

-tijdens het TL-gesprek is de hygiëncode voor de brood en banket besproken. Echter onduidelijk is wat is besproken. Het gespreksverslag is hier niet duidelijk over. Het Journaal moet verder uitgewerkt worden om duidelijk te krijgen wat besproken is. (actie [REDACTED])

-verslaglegging 4<sup>e</sup> inspectie uitbreiden (actie [REDACTED])

-de tenlastelegging betreffende ongekoeld presenteren zal worden geschrapt uit het rapport van bevindingen van 5 oktober 2015. Reden hiervan is dat in de hygiëncode voor de horeca staat dat: "producten die nog in de terugkoelfase zitten en producten die na bereiding direct ongekoeld worden gepresenteerd hoeven niet aan de temperatuureis te voldoen."

In het rapport van bevindingen staat dat hartige snacks eerst beneden 7 graden Celsius moeten worden gebracht en dan 2-uur ongekoeld mogen worden verkocht. Dit is niet correct. Zie bovenstaande.

Als dit is geschrapt, blijven enkel feiten over die gebaseerd zijn op de verklaring. Waarbij de cautie niet is aangezegd. Op basis van verklaringen mag geen rapport van bevindingen worden opgemaakt.

-In het RvB van 5 oktober 2015 zullen enige punten aangepast worden en de tenlastelegging van artikel 5 worden verwijderd (actie [REDACTED])

Samenvatting: het voornemen zal worden opgesteld in de nieuwe vorm (vanaf 1 oktober 2015) en omvat dus de gehele warenwettelijke artikelen.

Uitreiken voornemen: donderdag 15 oktober.

---

### **1<sup>e</sup> Marsroute-Inspectie**

**Datum:** 5 oktober 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281640354

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

Opmerkingen.

##### **Hygiëne**

Was nu voldoende. Hier en daar nog een keutel maar geen overlast.

Ijsblokjesmachine is schoon en buitengebruik gesteld.

##### **Bouwkunde**

Muur in verkoopruimte achter contactgrill glad en afwasbaar maken.

##### **Ongedierte**

Er is nu aangetoond dat er een bestrijder in dienst is. Rapportages ontbreken. Zeer weinig doosjes met gif in het bedrijf aanwezig. Het muizenprobleem is in het hele complex een probleem. Kaartje over Muizenval afgegeven.

##### **RVB.**

##### **Temperatuur**

Temperatuur rijstap in koelvitrine in verkoopruimte aan publiekzijde >7 graden Celsius.

Temperatuur voorverpakte drinkyoghurt in wandkoeling achter de counter hoger dan voorschrift fabrikant.

**Code HACCP** (zie BAH-gesprek: deze tenlastelegging is verwijderd)

Processtappen (voor)bereiden gerechten, presenteren en serveren onvoldoende beheerst.

Verhitten en terugkoelen wordt niet gemeten, gecontroleerd en/of geregistreerd.

Producten worden in een ondeugdelijke koelvitrine gepresenteerd. Men is op de hoogte dat deze koelvitrine de 7 graden niet haalt.

Bedrijf gaat naar het BAH gesprek.

---

**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 procedure BUI01-WV257**

---

#### **Gesprek teamleider**

**Datum:** vrijdag 18 september 2015

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

Er was volgens beide dames een probleem met een manager die niet alle opmerkingen van de NVWA communiceerde met de directie. Hierdoor is er geen of onvoldoende gevolg gegeven aan de RvB die zijn opgemaakt.

De processen beschreven in de hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij besproken. (12 uurs ongekoelde presentatie en de te nemen maatregelen, onderzoek enz.,) Volgens [REDACTED] werken zij met de bakkerscode. **Opm. Later blijkt dat er met de hygiënecode voor de Horeca gewerkt wordt.**

Het proces besproken waarin het bedrijf zich bevindt uitgelegd.

Een korte verslag van de gesprek gestuurd naar het bedrijf.

---

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

**Datum:** 14-09-2015

**Inspecteurs:** [REDACTED] (90 minuten), [REDACTED] (90 minuten)

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280101075 (Hygiëne en HACCP)

**SW-nummer:**

#### **Kort verslag:**

Hygiëne

Bedrijf was onvoldoende schoon. Nog steeds veel muizenkeutels.

Ijsblokjesmachine was onvoldoende schoon.

Bouwkundig

Geen opmerkingen

Ongedierte

Onduidelijk of men een bestrijder heeft. Volgens [REDACTED] is er wel een bestrijder.

In laatste rapport van de bestrijder staat dat er geen actie is ondernomen omdat men een andere bestrijder heeft genomen.

Temperatuur

De temperatuur van de rijstap in de koelvitrine in het verkoopgedeelte was hoger dan 7 graden.

HACCP

De aanvangstemperatuur van de gegaarde kipstukjes gebruikt op de broodjes voor de 2-uurs borging was hoger dan 7 graden. De gegaarde kipstukjes waren gisteren bereid.



Bereide broodjes bestemd voor 2-uurs borging stonden op een platenwagen zonder codering waaruit de aanvangstijd van de 2-uursborging bleek.  
Warme presentatie was onbeheerst.  
Alleen hygiëncode voor de Horeca is inzichtelijk. Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij was niet inzichtelijk en niet bekend.

**Antwoorden op toelichtingsvragen:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?  
Antwoord: hygiëncode voor de horeca;
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?  
Antwoord: instructie in overleg met de werknemers;
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?  
Antwoord: onbekend;
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?  
Antwoord: onbekend;
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?  
Antwoord: "medewerkers" .

---

**Historie**

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

**Datum:**19-05-2015,

**Br Nummer:** 282880462.

- onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur
- uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren.
- bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was.

---

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

**Datum:**04-03-2015

**Br nummer:** 282920455

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren
- onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur.

---

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

**Datum:** 14 januari 2015

**maatregelnummer:**28920443

- bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was.
-