

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):	Armação De Pera (staat zo op het raam)
Inschrijfnummer Kvk en naam:	24477761 Armacao De Perra (zo staat bedrijf als handelsnaam in KvK vermeld).
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Nieuwe Binnenweg 454 A, 3023 EZ Rotterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	08-09-2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Begane grond: Cafetaria ruimte Kelder: keuken/annex opslagruimte en een ruimte zonder levensmiddelen
Veiligheid:	###

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum: 23 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne voldoet
Bouwkunde voldoet
Ongedierte geen sporen
Temperatuur geen afwijking (wel een opmerking omtrent bereidingsfase)
Code HACCP ; achterstand in registratie (ligt thuis bij zoon vlgs eigenaar)

Datum: 22 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: -----

Kort verslag: In de afgelopen maanden is er verschillende keren langs bedrijf gereden; telkens gesloten. Vandaag gezien dat bedrijf weer open was. Doorgegeven aan SPD-er voor inplannen 1^e marsroute inspectie.

Datum: 30 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: -----

Kort verslag: getracht te bezoeken voor 1^e nazorg-inspectie. Bedrijf gesloten; bordje op de deur: ter overname aangeboden met telefoonnummer. Lijkt voorgoed/permanent gesloten.

Openingsinspectie

Datum: 31 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne: nog enkele mk's aangetroffen in kelder
Bouwkunde: geen opmerkingen
Ongedierte: mocht de overlast van muizen aanhouden, bestrijder inschakelen
Temperatuur: nvt
Code HACCP: thermometer aanwezig, HC en registratie aanwezig.

Bureau de Wit heeft audit uitgevoerd en benadrukt de hygiëne (rubbers koeling), bestrijder in te schakelen al overlast toeneemt en kennis met mbt HC op te pakken.
Bedrijf is in orde-> kan door naar nazorg.

Controle op beschikking

Periode:

Datum: 29 maart 2017

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten en voldeed aan de beschikking

Datum: 28 maart 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan beschikking omstreeks 15.45

Datum: 26 maart 2017

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf voldeed en was gesloten

Datum: 25 maart 2017

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten en voldeed aan de beschikking

Datum: 24 maart 2017

Bedrijf was gesloten en voldeed aan de beschikking

Datum: 22 maart 2017

Bedrijf was gesloten en voldeed aan de beschikking

Datum: 21 maart 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf was gesloten en voldeed aan de beschikking

Datum: 19 maart 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf was gesloten en voldeed aan de beschikking

Datum: 18 maart 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking (18:00 u)

Datum: 16 maart 2017

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf voldeed en was gesloten

Sluitingsbeschikking

Datum: 15-03-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Uitgebreide toelichting van de beschikking gegeven.

Sluiting van bedrijfsruimten en stillegging bereidings- en daarnaast de verplichting om een controle- en adviesbureau in te huren.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 14 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280302833

SW-nummer: ---

Kort verslag:

Onvoldoende schone bedrijfsruimten, onder meer vervuild met kennelijk oude muizenuitwerpselen

Artikel 4 852/2004

Onvoldoende schone apparatuur, waar onder de verkooptoonbank met blikjes, verhittingsapparatuur (bakplaat, horizontale grill) en binnenzijde koelkast beneden.

Artikel 4 852/2004

Onveilige voedselhantering: meer dan 30 kleine pasteistukjes met vis, lagen ongekoeld in een bakje langs de oven. Waren de dag ervoor gemaakt en waren twee tot drie dagen in de verkoop. Tevens ontbreken temperatuurregistratie indien CCP van toepassing (CCP1, in dit geval).

Artikel 5 852/2004

[REDACTED] uitgelegd dat bedrijf zal worden gesloten.

Voornemen tot sluiting

Datum: 21 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Ondernemer verscheen niet op kantoor. Daarom naar het bedrijf gegaan voor de uitreiking. [REDACTED]

[REDACTED] zei de uitnodiging niet ontvangen te hebben.

Beschikking met [REDACTED] doorgenomen. Vrij beknopt, omdat dit in de zaak was waar hij aan het werk was en er ook klanten zaten. Halverwege ons bezoek kwam een dochter van de eigenaar binnen; zij heeft, omdat haar Nederlands goed is, in het kort uitleg gekregen.

Besproken dat zolang het bedrijf onder Veto valt de beschikking van kracht is en dat we het bedrijf bij een overtreding dan kunnen sluiten/stilleggen. Besproken dat er een zienswijze gegeven kan worden.

Mogelijkheid tot inschakelen van een adviesbureau aangegeven. Gewezen op het belang van de kennis van de inhoud van de hygiëncode en het toepassen daarvan.

2^e marsroute inplannen na 7 maart.

Vergeten om een te vragen of er een telefoonnummer is waarop hij bereikbaar is; op het telefoonnummer wat vermeld staat op de KvK is hij niet bereikbaar.

15 februari 2017 ([REDACTED])

Na de middag: 2 x telefonisch contact gezocht via 06-nummer vermeldt op KvK; beide keren toestel niet in gebruik; ondernemer uitgenodigd via brief.

BAH gesprek

Datum: woensdag 15 februari 2017

Inspecteurs/TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen zijn in orde. RvB i.v.m. onvoldoende borging is structurele karakter van overtreding m.b.t. verkeerde bewaartemperatuur kippenpoten voldoende onderbouwd.

Voornemen kan worden gemaakt.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 9-2-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283231044

SW-nummer:

Kort verslag:

1e marsroute inspectie.

Gesproken met [REDACTED]

Haccp: RvB (artikel 5 852/2004)

-onvoldoende controle op de opslag.

*de gegaarde kippenpoten in de warmhoudkast bedroegen 15,2°C

*de temperatuur van de diverse eetwaren in de vrieskast in de kelderkeuken bedroegen onder andere:

rauwe kippenpoten -1,7°C, -2,2°C

rauwe hele kip -1,7°C

varkensribben -1,9°C

Kabbeljauwfilet 0.6°C

diverse vissoorten/

visdelen -2,2°C, -2,3°C

De diverse eetwaren in de vrieskast waren ingepakt in diverse plastic zakken. Op geen van deze was een codering aangebracht waaruit bleek wanneer deze eetwaren ingevroren waren of tot wanneer deze houdbaar waren. De varkensribben waren verontreinigd met vriesbrand.

Volgens verklaring was de vrieskast op 8 februari uitgezet omdat deze vol met ijs zat en moest ontdooien.

Temperatuur: RvB artikel 15 BBL

Warmhoudkast: WBBL, artikel 15, eerste lid, onder b juncto artikel 15, vierde lid

*gegaarde kippenpoten 15,2°C

Vrieskast: Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen art 4, eerste lid

*rauwe kippenpoten -1,7°C, -2,2°C

*rauwe hele kip -1,7°C

*varkensribben -1,9°C

*Kabbeljauwfilet 0.6°C

*diverse vissoorten/

visdelen

-2,2°C, -2,3°C

Opmerking: werken volgens verklaring met de hygiëncode voor de horeca, er is een thermometer aanwezig, registraties niet in gezien.

Hygiëne: voldoende

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: voldoende

opm; roteb is volgens verklaring gebeld, maar deze zijn nog niet langs geweest. Tijdens de inspectie geen noemenswaardige sporen aangetroffen.

Alle eetwaren uit de vrieskast zijn door de ondernemer weggegooid en door de inspecteur "blauw" gemaakt. De ondernemer verklaarde dat hij geen mogelijkheid had om de eetwaren uit de vrieskast te bereiden. Hij was van plan om deze opnieuw invriezen als de vrieskast ontdooid was en schoongemaakt was. Op aandringen van zijn zoon is er besloten om alle eetwaren uit de vrieskast weg te gooien.

In vrieskast onder andere aanwezig:

ongeveer 6 kg rauwe kippenpoten

1 hele kip

ongeveer 2 kg maiskolven

ongeveer 6 kg diverse vissoorten/visfilets

ongeveer 2 kg rauwe varkensribben

ongeveer 1 kg kabeljauw filet

enkele kilo's ondefinieerbare eetwaren.

Gesprek ondernemer

Datum: 19 januari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

- schoonmaakbedrijf ingeschakeld en samen alles grondig schoongemaakt
- in souterrain alles gecontroleerd en gaatjes gedicht
- geen nieuwe mk's gevonden sindsdien
- advies NVWA; inschakelen adviesbureau of branche-organisatie KHN
- advies NVWA; geaccrediteerd adviesbureau inschakelen om te helpen bij implementeren code

Herinspectie ná 2 februari 2017.

Datum 13 januari 2017; [REDACTED]

Ondernemer belt om 11:45u met de mededeling dat hij wegens ziekte niet kan komen.

Afgesproken dat een nieuwe poging wordt gedaan op 19 januari 2017, 13:00u.

Datum 5 januari 2017; [REDACTED]

Poging om ondernemer telefonisch ([REDACTED]) uit te nodigen voor gesprek. Telefoon gaat direct naar melding dat toestel niet in gebruik is; geen mogelijkheid om voicemail in te spreken. Ook op internet geen bruikbare telefoon-informatie te vinden over dit bedrijf. Uitnodiging verzonden tbv gesprek ondernemer op 13 januari 2017, 13:00uur te Zwijndrecht.

Historie: 3^e inspectie

Datum: 02-12-2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Maatregelnummer: 280401120 (artikel 4 852/2004)

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.
er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

Inspectiebevindingen:

Gesproken met [REDACTED]

HACCP komt op gang, er is inmiddels thermometer en weet inmiddels ook wat processen te omschrijven.

Temperaturen in orde

HYG niet schrikbarend, maar wel onvoldoende; keutels in ruimte boven, oud vet op poten van apparatuur en vet en haren op vloer.

Uit het vervolgonderzoek bleek dat u geen professionele ongediertebestrijder ingeschakeld had.

Historie: 2^e inspectie

Datum: 03-11-2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Maatregelnummer: 280780270

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.
er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
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

Inspectiebevindingen:

Gesproken met [REDACTED]

Herinspectie op hygiëne, HACCP en ongedierten.

Hygiëne: ernstige overtreding, RVB (artikel 4 852/2004)

- De vloer in de verkoopcounter, onder de apparatuur en verkoopvitrine, was verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen, een dode muis, losse roze gifkorrels, stof en vet.
- De poten van de werkbanken achter de verkoopcounter waren verontreinigd met bruinkleurig vet.
- De vloer in de kelder, in het aangebouwde stuk was verontreinigd met tientallen rattenuitwerpselen.
- De vloer in de kelder, achter de witte emmers met grondstoffen was verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen.
- Het schap boven de witte emmers, waarop verpakte levensmiddelen werden bewaard was verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen.
- De vloer van de zitruimte in de kelder, welke in open verbinding stond met de keuken, was op diverse plaatsen verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen.

Ongedierte: ernstige overtreding, RVB (artikel 4 852/2004)

- Er was nog steeds geen ongediertebestrijder in dienst. Hij heeft zelf los gif gestrooit en enkele klapvallen geplaatst, maar gezien de hoeveelheid keutels is dit niet afdoende.
- [REDACTED] geeft aan alleen in de tuin ratten te zien, maar nooit binnen.

HACCP: ernstige overtreding, RVB (artikel 5 852/2004)

- Er was geen hygienecode voor de horeca aanwezig. Ook geen werkende steekthermometer of registratielijsten. Deze liggen bij zijn dochter volgens de heer Pascoa.
- De temperatuur van de producten in de warmhoudkast was niet boven de 60 graden, namelijk 54,7°C
- Kennis over de processtappen was niet aanwezig.

- Er lag een witte kaas in de koelvitrine, welke door een vriend was gemaakt van rauwmelkse kaas.
De temperatuur van de kaas was 14,6.

Historie: 1^e inspectie

Datum: 08-09-2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Maatregelnummer: 281470768

artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de verordening (EG) 852/2004

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

SW Maatregelnummer: 281470767

er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

Art 4 852/2004

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

Art 5 852/2004

Inspectiebevindingen:

gesproken met [REDACTED]

eigenaar geeft aan dat zijn bedrijf word overgenomen door een nieuwe eigenaar maar door dat de vergunning nog niet akkoord is van de eigenaar heeft de huidige eigenaar besloten na 1 maand dicht te zijn geweest toch opnieuw opgegaan om nog wat extra bij te verdienen.
Vandaag de eerste dag dat het bedrijf weer open is.

HACCP:

geen inzage van een HC
thermometer heeft geen batterij.

temperatuur:

in de warmhoudkast liggen kippenpoten voor de klant.
meting 55,0 graden celsius.

hygiene:

- afzuigkap/armatuur aangezet met vet (verkoopgedeelte)
- onder de verkoopvitrine liggen twee doden muizen en veel etensresten (verkoopgedeelte)
- in de keuken in de kelder beneden zijn de leidingen aangezet met vet.
- naast het fornuis zijn de schapplanken van de werkbank aangezet met een dikke laag vet en hierin liggen honderde mk's vastgeplakt.
- afzuigkap (keuken/kelder) aangezet met vet.
- in het magazijn naast de keuken in de kelder liggen rattenkeutels.

ongedierte:

de achterdeur van de tuinzijde naar het magazijn en de deur van de magazijn naar de keuken in de kelder staat open.

Eigenaar geeft aan dat door de verbouwing van de bovenburen hij overlast heeft van muizen en ratten.

geen bestrijder in dienst.

bouwkundig:

geen afwijkingen.
