

# 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):	SpareribLine
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27233805
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Hugo de Grootstraat 96, 2613 TW Delft
Inspectielocatie:	SpareribLine
@-mail:	-
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11 mei 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn en afwasgedeelte
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:** 26 oktober 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

*Hygiëne (opmerking):*

- de ruimte onder de frituur was verontreinigd met vet.
- achterin het magazijn lagen nog enkele muizen uitwerpselen.

**Bouwkunde:**

- in orde.

**Ongedierte:**

- Rentokill; er is een contract voor 6 x per jaar afgesloten. Er zijn door het bedrijf lokdozen geplaatst.
- In de keuken geen sporen van muizen meer aangetroffen

**Temperatuur:**

- in orde.

Code HACCP:

- er was een hygiënecode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
  - er was een goedwerkende digitale- en infrarood thermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
  - er was geen wekelijkse temperatuurregistratie van de van toepassing zijnde kritische processen aantoonbaar aanwezig.
  - De kennis van de kritische processen was voldoende.
- 

### 1ste Nazorg

**Datum:** 20 april 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

*Hygiëne (opmerking):*

- de vloer rondom de poten van de frituur waren verontreinigd met vet.
- in het magazijn was de vloer verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen.
- de oude koelwerkbank moest nog steeds verwijderd worden uit het bedrijf. De koelwerkbank wordt niet gebruikt.

*Bouwkunde:*

- in orde.

*Ongedierte:*

- Rentokill; er is een contract voor 6 x per jaar afgesloten. Er zijn door het bedrijf lokdozen geplaatst.
- In de keuken geen sporen van muizen meer aangetroffen

*Temperatuur:*

- in orde.

Code HACCP:

- er was een hygiënecode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was geen wekelijkse temperatuurregistratie van de van toepassing zijnde kritische processen aantoonbaar aanwezig.
- De kennis van de kritische processen was voldoende. Bederfelijke levensmiddelen werden met behulp van een blastchiller teruggekoeld.

Richtwaardenmonster (89085845) van kipspareribs meegenomen.

Monster was in orde. Bedrijf kan door naar de tweede nazorg.

---

### 1ste marsroute inspectie

**Datum:** 15-02-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

*Hygiëne: geringe overtreding*

- De vloer was op sommige hoekjes en randjes en rondom de poten van de werkbank verontreinigd met vet.
- De scharnieren van de saladiere (niet in gebruik) waren verontreinigd met vet.
- De magnetron was verontreinigd met plakkerig vuil.

*CCP's: geringe overtreding*

- Steekthermometer was aanwezig.
- De nieuwe hygiënecode was besteld. Er werden nog geen registraties bijgehouden, maar de temperaturen van opslag, de au bain marie en het terugkoelen zouden wel worden gemeten.
- De kennis was voldoende. Producten worden teruggekoeld met behulp van de blastchiller.
- De bederfelijke producten zouden max 2 dagen worden bewaard, en waren gecodeerd.

*Ongedierte: in orde*

- *Rentokill is langs geweest en er is een contract voor 6 x per jaar afgesloten. Er zijn door het bedrijf lokdozen geplaatst.*
- *In de keuken geen sporen van muizen meer aangetroffen.*

*Temperatuur en bouwkunde: in orde.*

*Richtwaardenmonster (89482194) van spareribs meegenomen. Monster was in orde.*

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 27 januari 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

-Meneer heeft de gele kaart ontvangen en is besproken. Hij geeft aan te lang te hebben ontkent dat hij problemen heeft.

Afspraken uit de brief:

- *U gaat het gehele bedrijf grondig schoonhouden en opruimen.*
- *U gaat een professionele ongediertebestrijder nemen. U gaat de adviezen van deze bestrijder opvolgen, ongedierte weren en eventueel bouwkundige aanpassingen aanbrengen.*
- *U gaat met uw personeel de tekortkomingen bespreken.*
- *U gaat werken conform de Hygiëncode voor de horeca, versie april 2016. U kunt deze code bestellen via de volgende link: <https://www.khn.nl/hygienecode>*

De 1<sup>e</sup> marsroute inspectie zal uitgevoerd worden na 10 februari 2017. Planner ingelicht en brief verzonden.

---

**Historie:**

**3<sup>e</sup> RvB, 20 december 2016 (280580362):**

- RvB hygiëne bedrijfsruimte;
- RvB onvoldoende adequate maatregelen tegen ongedierte.
- SW hygiëne apparatuur;
- SW de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen bieden onvoldoende bescherming tegen verontreiniging.

**2<sup>e</sup> RvB, 27 juli 2016 (280451851):**

- RvB hygiëne bedrijfsruimte;
- RvB onvoldoende adequate maatregelen tegen ongedierte.

**1<sup>e</sup> RvB, 11 mei 2016 (280950168):**

- RvB hygiëne bedrijfsruimte;
  - RvB onvoldoende adequate maatregelen tegen ongedierte.
-