

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):	Steakhouse Eiland
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57838682
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Dorpsstraat 111, 1796 CA De Koog
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer zaak:	022-2327007
Telefoonnummer M. El Assy:	[REDACTED]
Tijdvak:	22-09-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Ruimte met bar, grill en restaurant; keukenruimte en magazijnruimte.
Veiligheid:	n.v.t.

Dossiereigenaar : [REDACTED]
Laatste aanpassing : 8/11/2017

Plattegrond van het bedrijf:

1e Nazorg

Datum: 8 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Haccp / temperaturen: gering

- hygienecode voor de horeca aanwezig
- steekthermometer aanwezig
- registratielijsten aanwezig. Geen registratie van terugkoelen. dit besproken.
- ontdooien buiten de koeling. levensmiddelen waren nog bevroren. dit besproken.
- temperaturen koelingen in orde.

Hygiene: opmerking

losliggend vuil in het magazijn achter de koelingen.

Bouwkunde / ongedierte: in orde

RW: Spaghetti (8998204) en lasagne (89982812) uit de vriezer, Uitslag monsters 13/11/2017: In orde.

Controle beschikking en openingsinspectie

Datum : 11 september 2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

Kort verslag :

Bedrijf mag weer open.

HACCP:

Heeft zaterdag 9 september 2017 Sensz als controlebureau gehad.

Via de servicedesk heb ik de rapportage per mail van Sensz ontvangen.

Staat in de map Veto.

De registratieformulieren zitten in een map, werkende thermometer en de hygiëncode voor de horeca. Prof handenreiniging aanwezig en papieren rol aanwezig. (moeten nog opgehangen worden) Uit interview van de betrokken kok geeft de heer Samy Elassy de antwoorden en de juiste antwoorden op mijn vragen. o.a. coderen en temp bij opslag en ontvangst.

Bedrijfsruimten: Schoon.

Ongedierte: Geen vliegen binnen. Buitendeur afgesloten.

Nog steeds een gat in de hordeur, besproken om het gaas/hordeur te vervangen.

Controle op beschikking

Datum : Donderdag 7 september 2017.

Tijd : Omstreeks 15:00 na het verzoek.

Inspecteur :

Gesproken met : Wachtcommandant [REDACTED] van de Politie Texel, zij reageren positief op ons verzoek om te kijken of het bedrijf open is voor publiek.

Controle : Vrijdag 8 september ([REDACTED]) en zaterdag 9 september 2017 ([REDACTED]) de terugmelding van Politie Texel gehad dat het bedrijf gesloten was.

Controle op beschikking

Datum : Donderdag 7 september 2017.

Tijd : Omstreeks 19:15

Inspecteur :

Gesproken met :

Bevindingen :

Bedrijf is gesloten, zijn druk bezig met schoonmaken.

Hebben voor zaterdag een afspraak met een adviesbureau.

Waren in de veronderstelling om zaterdag te kunnen bellen voor een openingsinspectie. Verwezen naar de beschikking. Maandag v.a. 09:00 uur kan er gebeld worden voor een openingsinspectie.

Bij de controle ook het RvB 281701268 in concept met een begeleidende brief over de wijze van overhandiging van het RvB afgegeven. Om verder actie te kunnen ondernemen op de constatering van 6 september 2017.

[REDACTED] heeft getekend voor de ontvangst van de aanvulling en het concept RvB.

Controle op beschikking

Datum: 6-9-2017

Tijd: Omstreeks 19:40

Inspecteurs: [REDACTED]

Het bedrijf was gesloten en er waren geen klanten binnen. Men was aan het schoonmaken.

1e Nazorg

Datum: 6-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281701268

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 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
- 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

SW-nummer: 281701269

- de exploitant van de horeca-inrichting niet of onvoldoende had voldaan aan de verplichting tot het instellen, aanduiden en handhaven van een rookverbod

Kort verslag:

Hygiëne: De keuken het magazijn en de voorbereidingskeuken/bar op diverse plaatsen vervuild met oude productresten.

Bouwkunde:

Ongedierte: Meerdere vliegen in de keuken. Vliegenlamp niet in gebruik en een gat in de hordeur.

Temperatuur:

Code HACCP: rauwe kalkoenshoarma te warm in een kwb en in een opzetkoeling ham te warm.

Om 17:20 het bedrijf mondeling gesloten.

Uitreiken sluitingsbeschikking:

Na overleg met de dienstdoende SPD-er is er door TBM een sluitingsbeschikking opgemaakt zonder maatregelnummer er in. De sluitingsbeschikking is gemaild aan de inspecteurs en in een zusterbedrijf uitgedraaid en overhandigd aan [REDACTED] Dit was omstreeks 20:05.

2^e marsroute

Inspecteurs: [REDACTED]

Datum: 11-7-2017.

Tijd: 12.20 uur

Gesproken met [REDACTED].

Code; goed, thermometer aanwezig. Men neemt foto's van de genomen temperaturen.

Hyg; goed, bedrijf was schoon en netjes.

Onged; Goed, geen Mk's.

Bouwk; in orde, men wil na de zomer de zaak opknappen.

Temp; goed.

Monster mee van Penne mnstr nr 89017548 zknr 31762171

Uitslag monster; in orde

Uitreiken Voornemen

Datum 24-6-17

Inspecteurs: [REDACTED]

Voornemen op locatie uitgereikt omdat de ondernemer niet Amsterdam kon komen

Nog een keer marsroute VETO uitgelegd. Vennoten waren niet een met het voornemen.

Nog een keer extra op artikel 5 en de hygiëncode gewezen. Gezien het laatste RVB.

Volgende inspectie na 8 juli 2017.

BAH gesprek

Datum: 23-6-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

TBM Willeke

Alle procedures in orde. Tijdsplan klopt, RVB was in orde.

Ondernemer heeft bij de inspectie aangegeven dat hij niet naar Amsterdam kan komen omdat het erg druk is in zijn bedrijf. Voornemen wordt op 24 juni ter plekke door [REDACTED] en [REDACTED] uitgereikt.

2de Nazorg

Datum: 20-6-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280271072

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: RvB apparatuur,

Opmerking bedrijfsruimte: de deur tussen bar en keuken was vuil.

Bouwkunde: dubbele deur tussen keuken en toilet was er wel maar stond open. Geadviseerd een handvat op de deur te zetten zodat deze makkelijker open en dicht kan.

Ongedierte: Hebben geen ob. Hebben zelf de lamp aangeschaft.

Opmerking hor: boven de deur in de keuken (waar een hor voor zit), zit een raampje, deze stond ook open, maar dan zonder hor. Geen vliegen in de zaak gezien.

Temperatuur: RvB verpakt

Code HACCP: RvB temperatuur zelfbereid, onvolledige registraties, onvoldoende coderen.

1ste Nazorg

Datum : 29 november 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag:

2 gasten in het restaurant, in de keuken staan 2 pizza klaar voor in de oven.

1 Kok werkzaam in de keuken.

HACCP:

- Werkende thermometer.
- weekformulieren 2007, alleen de opslag wordt geregistreerd.
- Ontvangst en processtappen worden alleen de producten genoemd, geen tijd en temperatuur.
- Hygiëncode boek 2016.

[REDACTED] is verantwoordelijk voor de registraties in het weekformulier.

Laatste registraties zijn van week 42, nu is het week 48.

Meneer zegt in de tussen liggende weken, bezig te zijn geweest met verbouwen.

- Richtwaardemonster 89330238 van de bolognesesaus meegenomen.

Ongedierte:

Geen overlast van muizen, daarom geen bestrijder.

Horren geplaatst en 2 vliegenlampen in de keuken aanwezig.

Hygiëne

=> Geringe overtreding, in de keuken onder de koelwerkbank wat vuil.

Rek onder de pizzaoven is van hout, schilderen of vervangen.

Pallet onder de staande koelkast is van ruw hout, verwijderen of een rek met wielen gebruiken.

In het magazijn staat nog gereedschap en bouwmaterialen tussen de levensmiddelen.

(bedrijfsruimte of een bouwmagazijn)

Verder staat een vrieskist open waar wat vuil condenswater in staat.

Bovenzijde van de bar, daar komt nog nieuwe meubelplaat op!

Bouwkundig:

er is een schuifdeur geplaatst voor de doorgang toilet en magazijn, beter aftimmeren, deur is te klein voor de opening.

Uitslag richtwaarden monster:

Richtwaardemonster bolognesesaus in orde

Openingsinspectie

Datum: 26-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne: Zie onderstaande.

Bouwkunde: In de keuken zijn diverse tegeltjes gebroken/beschadigd.

Meneer gaat van 7 t/m 21 november dicht om te verbouwen.

Ongedierte: Enkele vliegen, horren geplaatst en vliegenlampen.

Temperatuur: n.v.t.

Code HACCP: n.v.t.

Mag weer open.

Horren en vliegenlampen geplaatst.

Plafond en wanden geschilderd.

Nog enkele hygiëne opmerkingen

Flessennest en de motor hiervan waren nog niet helemaal schoon. Hij zegt dat er een nieuwe koelwerkbank komt.

Enkele handgrepen van koelwerkbanken en kast onder de kachel vettig.

Onderzijde van de opzetkoeling/saladière bruinig vuil.

Deegmenger nog op enkele plekken bruin vuil.

Voegen van de bar bruin vuil.

Sluitingsbeschikking

Datum : 22-09-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag : [REDACTED]

Directe sluiting:

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Tevens overleg met : TL [REDACTED] en TBM.

RvB-nummer : 281410627

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.
- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt.
- 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.

SW-nummer : 281410630

-in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte

waar voedsel werd gehanteerd.

Kort verslag:

Bedrijf was ernstig verontreinigd en veel vliegen overlast.

Tijdens de inspectie bleek dat de bedrijfsruimten, te weten het magazijn achter naast de keuken, de keuken en het restaurant gedeelte waar ook een grill gedeelte aanwezig was ernstig vervuild te zijn.

In het magazijn, in de keuken en in het restaurant c.q. grilgedeelte veel vliegen aanwezig.

In magazijn achter: vloer vervuild met donkerkleurig vuil, luik vervuild met witte kleurig vuil, spinrag aan plafond.

Tussenhal: toilet aanwezig met een enkele deur in voornoemd toilet vloog ook een vlieg rond.

Keuken was ernstig vervuild. Vloer op diverse plaatsen bezet met donkerkleurig vuil en oude product resten. Bovenzijde koel en vrieskasten vervuild met donker kleurig vuil. Bovenzijde oven bezet met donkerkleurig vuil. TL armaturen en tl lampen aan het plafond bezet met geelkleurig vuil en spikkels vliegenpoep. Tegelwanden bezet met geelkleurig vuil dat losliet na wrijven met een alcohol doekje.

In de keuken veel vliegen aangetroffen op de wanden, op werkbanken onder andere de werkbank waar pizza deeg op lag, op de uitrolmachine op deegmengmachine, op de bakjes met onder andere gesneden wortel op een werkbank, op theedoeken en op serviesgoed. Tientallen vliegen in de ruimte.

Koelwerkbank: deurtjes bezet met donkerkleurig vuil en witkleurig schimmel vuil bij de deur rubbers. Binnenzijde koelwerkbank bezet met geelbruinkleurig vuil. In de werkbank onder andere bakjes met onverpakte kibbeling en deels onverpakte kipfilet. Voorts was een tafel in de ruimte vervuild, vervuilde schapplanken aan wand, vervuild met donkerkleurig vuil, opslagstelling met servies goed waaronder borden vervuild. In was in bar grill c.q. restaurant gedeelte apparatuur vervuild, frituur pan was vervuild met geelkleurig vettig vuil rondom, dubbele frituuroven vervuild; werkbank waar apparatuur opstond vervuild donkerkleurig vuil: flessennesten bezet met schimmel. Drankflessen bezet met witkleurig schimmel vuil.

Naar aanleiding van de ernstige vervuiling en ernstige vliegen overlast collega's opgebeld ter beoordeling voor directe sluiting. Gezien de aangetroffen situatie was de voedselveiligheid ernstig in het geding en was er sprake van ernstige vervuiling en risico. De achterdeur van de keuken stond gedurende gehele inspectie open, het bovenlicht boven de deur stond open en een houten luik in het magazijn stond open hierdoor was direct de buitenlucht zichtbaar voornoemde openingen waren niet voorzien van een hor. De vennoot, [REDACTED] gaf desgevraagd te kennen dat er geen ongediertebestrijder er actief was in het bedrijf. Voorts is tijdens de inspectie geconstateerd dat er geen maatregelen waren genomen om de vele vliegen te weren en te bestrijden. Op wanden, borden en lampen vliegenpoep aangetroffen. Tevens collega's gevraagd situatie te beoordelen.

Situatie was dusdanig ernstig dat er is overgegaan tot een directe sluiting. Hiervoor contact opgenomen met teamleider en TBM. [REDACTED] reageerde erg emotioneel op aankondiging sluiting. Meerdere keren de ernst van de situatie, het grote risico voor de voedselveiligheid die niet gewaarborgd kon worden uitgelegd. Rapport van bevindingen opgemaakt voor bedrijfsruimte overdoende schoon; apparatuur onvoldoende schoon; geen bestrijder actief en niet adequaat weren van ongedierte twee te weten openingen zonder hor.

Schriftelijke waarschuwing opgemaakt voor ontbreken dubbele deur toilet. Tevens begin gemaakt met het beoordelen van de uitvoer van de controles uit de hygienecode. Daar [REDACTED] zeer emotioneel werd en aangaf dat hij de situatie niet geheel meer kon overzien hebben we dit niet verder kunnen beoordelen. Volgens zeggen worden er wel controles uitgevoerd die worden uitgevoerd door zijn broer deze was momenteel niet aanwezig. Gezien de directe sluiting hier verder niet op doorgevraagd. Bij volgende inspectie dit beoordelen. Tijdens inspectie bladders aan het plafond waargenomen, dit is niet besproken. Meenemen bij volgende inspectie of opmerking maken bij openingsinspectie. Sluitingsbeschikking 's middags uitgereikt door teamleider een collega inspecteur.

Geen bestrijder en deur en ramen open, zeer veel vliegen in keuken, magazijn en bar/restaurant.

Beoordeling: ernstige risico voedselveiligheid en volksgezondheid.