



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Economische Zaken

**Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit**  
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht  
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

# 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**

## HET CORRESPONDENTIE ADRES IN KvK NIET GEBRUIKEN !!!

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Thuisch
Inschrijfnummer KvK en naam:	62720392 HOD222 B.V
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Oudedijk 222B
Inspectielocatie	3061AT Rotterdam
@-mail	<a href="mailto:info@thuisch.nl">info@thuisch.nl</a>
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	28 oktober 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt

**Dossiereigenaar** [REDACTED]

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.

### Plattegrond van het bedrijf

## 2de Nazorg

**Datum:** 7 juni 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** N.v.t.

**SW-nummer:** N.v.t.

### **Kort verslag:**

Ter plaatse gesproken met [REDACTED].

Hyg. is in orde

Temp. De grote saladiere en Koelcel 2 tussen de 7/8 graden, rest van de temperaturen in orde.

Mogelijk dat iets niet in orde is met de koeling, eerdere metingen waren wel koud genoeg.

Beoordeeld als geringe overtreding.

bouwk. in orde.

Onged. Geen sporen aangetroffen

HACCP. Thermometer aanwezig, registraties worden consequent bijgehouden en geen afwijkende tekortkomingen tegen gekomen.

**Bedrijf is in orde, en kan naar het regulier toezicht.**

## 1ste Nazorg

**Datum:** 6 december 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** n.v.t.

**SW-nummer:** n.v.t.

### Kort verslag:

Haccp: voldoende  
codering, registratie, thermometer en code in orde.

Hygiëne: voldoende

Temperatuur: voldoende

Ongedierte: voldoende  
laatste controle van [REDACTED], geen bijzonderheden.

Bouwkundig: voldoende

opm; tegels achter en naast fornuis worden vervangen door een rvs plaat.

Richtwaarde monster 89116023 stoofvlees indien in orde: Naar 2<sup>e</sup> nazorg.

**9-12-2016 richtwaarde monster in orde => 2<sup>e</sup> nazorg! (G-J v/d V)**

## 2<sup>ste</sup> marsroute inspectie

**Datum:** 6 oktober 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** n.v.t.

**SW-nummer:** n.v.t.

### **Kort verslag:**

[REDACTED] zegt bij aanvang van de inspectie dat, op [REDACTED] na, iedereen op een HACCP-cursus is geweest. [REDACTED] is morgen, 7 oktober, aan de beurt.

HACCP:

-kennis is voldoende aanwezig.

-borgen processen voldoende.

-werkende thermometer aanwezig.  
-controleren temperaturen bij aanvang van de keuken. Geadviseerd om ook later op de dag te controleren.

In de keuken, rondom de afvoergoot, liggen enkele rubberen tegels deels los. Is bekend. De klusjesman komt deze z.s.m. repareren.

De gescheurde rubbers van diverse koelwerkbanken worden vervangen. De nieuwe rubbers lagen klaar in de BBQ-ruimte. Helaas bleken ze te kort te zijn. Nieuwe zijn besteld en worden over ong. 1 week vervangen.

Er komt een rvs-plaat op de muur bij de bak wand.

De ongediertebestrijder heeft de rapportage achtergelaten.

Hygiëne bedrijfsruimten: enkele geringe tekortkomingen. Niet voldoende voor het opmaken van een maatregel

- roosters van de verdamper, keukenkoelcel, vervuild met zwart stof
- op de wand, onder de bak wand, zat aangekoekt vet

Monsternamen was niet mogelijk.

Bedrijf kan naar de 1ste nazorg

---

### **Uitreiking Voornemen**

**Datum:** 15 september 2016

**NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Marsroute, plaats daarin en consequenties besproken. Daarna beschikking voornemen tot sluiting uitgereikt en besproken. Hebben nu Hygiëncode voor de Horeca besteld en lijsten uitgeprint. Schoonmaakactie in de keuken is uitgevoerd.

**N.B. Correcte adres is Oudedijk 222B**

Volgende inspectie: na 29 september 2016.

---

### **BAH-gesprek**

**Datum:** 14 september 2016

**Deelnemers:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Marsroute goed doorlopen, RvB akkoord. Voornemensbeschikking kan gemaakt worden. Deze wordt morgen uitgereikt.

---

### **2de Nazorg**

**Datum:** 8 september 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280900349

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

**HACCP:** RVB (art.5/852)

Dit bleek uit het feit dat:

- Er geen hygiëncode voor de horeca of ander voedselveiligheidsplan aanwezig was. Er was een afgeleide van de horecacode (starthoreca) aanwezig maar deze was niet dekkend.
- Het regeneratieproces en terugkoelproces ontbrak op de registratielijsten. De overige temperaturen worden verkregen door 'magneetklikkers' in koelingen.
- Het ontdooiproces van zelfbereide, bederfelijke producten waaronder gegrilde kip niet conform de hygiëncode voor de horeca werd uitgevoerd. Ten tijde van de inspectie werden twee verpakkingen met daarin gegrilde kip boven het gasfornuis ontdooid. De temperatuur van de kip was opgelopen tot 17,9 - 28,8 graden.
- In de koelcel met daarop het cijfer '4' vijf verpakkingen met Crème Sucre Fraiche werden aangetroffen. De door de fabrikant aangebrachte THT datum van 03/09/16 was met vijf dagen verstreken. (Factor: 5x5 = 25)
- In de koelcel (keuken) een verpakking met circa 20 hamburgers werden aangetroffen. Het product, 'HB Grof peper + zout' met een THT vers-datum van 06-09-2016 werd volgens de kok op 8 september nog gebruikt voor verhandeling.

- In de koelcel een bak met circa 7 liter pindasaus werd aangetroffen. De temperatuur van het product was circa 45 graden. De bak werd tegen gekoelde producten bewaard die hierdoor opwarmden.
- Er onvoldoende kennis over HACCP aanwezig is bij het personeel. Zelfbereide, verhitte en bederfelijke producten werden vijf dagen bewaard bij een temperatuur tussen de 4-7 graden.
- Het terugkoelproces niet werd geregistreerd en gecontroleerd.

**HYGIENE:** Bedrijfsruimte: RVB / Apparatuur: RvB (art.4/852)

\*Bedrijfsruimte\* - Dit bleek uit het feit dat..

- in het magazijn op enkele plaatsen muizenuitwerpselen zichtbaar waren. Het ging met name om het gedeelte tegen de drankenkoeling aan.
- de BBQ-ruimte ernstig verontreinigd was honderden muizenuitwerpselen. De uitwerpselen lagen op de vloer maar ook op stellingen. Op de grond trof ik een dode muis aan. Op de vraag of er recent gebruik is gemaakt van deze bedrijfsruimte verklaarde de chef de partie dat op vrijdag de ruimte nog is gebruikt. Op zaterdag 10 september zou er opnieuw een BBQ gaan plaatsvinden.
- het gootje van de afzuigkap gevuld was met oude vetresten waardoor het vet langs een zijplaat van de afzuigkap naar beneden liep.
- de vloer onder de frituur ernstig verontreinigd was met oude, veelal ingedroogde vetresten.
- de afvoerputjes bij de bar verontreinigd waren met gistvorming

\*Apparatuur\* - Dit bleek uit het feit dat.. (art.4/852)

- de grijskleurige bakken, bestemd voor het transport van schone vaat verontreinigd waren met oude productresten. Ik rook een penetrante geur van vocht.
- vijf beige afwasrekken verontreinigd waren met oude productresten.
- de koelwerkbank van het merk Faescor Line verontreinigd was met oude productresten. Het ging met name om de wanden aan de binnenzijde van de koelwerkbank. De verdamper was licht verontreinigd met stofvorming. Aan de achterzijde van de koelwerkbank had ik zicht op de motor. Het rooster voor de motor was verontreinigd met zwartkleurig stof.
- in de spoelkeuken bakken werden aangetroffen met daarin handdoeken en keukengerei. De bakken waren aan de buitenzijde verontreinigd met ingedroogde productresten.

**Bouwkunde / Temperatuur en Ongedierte:** Voldoende.

**Datum: 15-02-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Uitslag monster in orde, bedrijf kan naar de 2<sup>de</sup> nazorg.**

**Ondernemer op de hoogte gebracht.**

### **1ste Nazorg**

**Datum: 10-februari 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: n.v.t.**

**SW-nummer: n.v.t.**

**Kort verslag:**

*Hygiëne; vloer in koelcel langs rand/wand beginnend vuil en binnenzijde ijsblokjesmachine beginnend slijm.*

*Bouwkunde; in orde,*

*Ongedierte; geen sporen,*

*Temperatuur; Temperaturen net aan 7 gr.C In KWB bij VW of 9 gr.C in koelcel (gescand 7 gr.C)*

*Code HACCP; registratie kon men niet vinden. Batterij thermometer was leeg.*

*Nogmaals er op geattendeerd op de THT te letten. Alles is wel van een productiedatum voorzien.*

*Monster gebakken kip genomen 79797987; indien in orde naar 2de nazorg (6 mnd.)*

**Datum: 16-12-2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Uitslag monster in orde, bedrijf kan naar de 1<sup>ste</sup> nazorg.  
Ondernemer op de hoogte gebracht.**

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 09 december 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: n.v.t.**

**SW-nummer: n.v.t.**

**Kort verslag:**

Hygiëne:

Gezien de historie is er veel schoongemaakt en opgeruimd. De plint voor de kachel was aangebracht, maar moet weer weg omdat door lekkage in de oven daar rommel achter gekomen was. Daarbij ook opgemerkt dat indien je iets afplint, je dat wel volledig moet afdichten (naden) om te voorkomen dat vocht en vuil er alsnog inlopen.

De volgende zaken moeten nog wat meer aandacht hebben:

- wat verder naast de vaatwasser tussen alle leidingen wat beter schoonmaken,
- Onder de koelkastjes bij de doorgifte nog schoonmaken, door deze weg te halen, omdat de ruimte daaronder beperkt is geadviseerd deze na schoonmaken af te sluiten met een plint.
- [REDACTED] kwam met het idee de koelingen/doorgifte wat hoger te plaatsen zodat er meer ruimte onder komt.
- Spijltjesrek in de koelcel keuken was nog wat vuil,
- Ook de lamp in de afzuigkap niet vergeten.

Temperaturen: koelcel keuken rond 8 gr.C

HACCP:

voldoende bijgehouden, wel de juiste datum noteren op producten die vandaag bereid waren (warm) was 8-12 genoteerd.

Nadat de chef volmondig beweerde dat hij de thts goed in de gaten hield kwam er nog een bak uiensoep van 5-12 (was blijven staan) uit de koelcel te voorschijn.

Bouwkundig en ongedierte: NB

Monster Pulled Pork genomen in de afkoelfase nr. 79797533

Indien monster in orde door naar 1ste nazorg.

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum: 20 november 2015**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Na een kort begin over de Marsroute van NO, begint de vader meteen over de inspecties. Zeer ontstemd over de manier waarop de NVWA haar inspecties uitvoert;

---

- Te snel na opening 1<sup>e</sup> inspectie
  - Te streng
  - Te korte tijd tussen inspecties
  - Gevoel dat overtredingen worden 'gezocht'
  - Tijdstip van inspecties steeds rond diner
  - Niet duidelijk wat gecontroleerd wordt, inspecteurs moeten met lijstje werken
- 

De werkwijze NO verder uitgelegd, wat uiteraard nog meer stof tot discussiëren opleverde.

1<sup>e</sup> marsroute inspectie inplannen over 14 dagen.

---

**Historie**

**28 oktober 2015**

**3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer: 28319155 vuile bedrijfsruimte (art.4/852)**

**17 september 2015**

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 280400880 vuile bedrijfsruimte**

**SW maatregelnummer: 280400881 HACCP 2**

**04 augustus 2015**

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: 281860753 vuile bedrijfsruimte**

**SW maatregelnummer: 281860754 HACCP 1**

---