

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 Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en geïnspecteerd bedrijf.

Maakt deel uit van dossier:	Veto
Inschrijfnummer KvK:	34355610
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam eigenaar:	[REDACTED]
Naam:	Toko Tamara
Inspectielocatie:	Rozengracht 35, 1506 SC Zaandam
Dossiereigenaar:	[REDACTED]
Tel	[REDACTED]
Email	Surinamfood@gmail.com
Adviseur:	[REDACTED]
Ruimten:	begane grond (verkoopruimte en voormalige keuken), eerste verdieping en tweede verdieping
Openingstijden:	9-18.00 uur
Wijkagenten:	[REDACTED]

14-3-2018 [REDACTED]

Het bedrijf bestaat niet meer. Het pand was leeg

Inleiding/reden van selectie:

Import van diverse producten geen haccp plan en hygiëne tekortkomingen in winkel en bereidingsruimte. Op 23 juli 2010 Pv ivm hygiëne en ontbreken van haccp. Op 13-01-2011 br i.v.m. hygiëne en in de handel brengen onveilige levensmiddelen (aangevreten door ongedierte).

Hij heeft een bereidingsruimte op de eerste verdieping. Hij verklaart steeds dat hier geen activiteiten plaatsvinden. Producten die worden geproduceerd hebben een tht van 2 jaar. (let op tijdens de inspectie op de producten die hier staan. Indien tht net 2 jaar verder zijn deze producten pas afgevuld/geproduceerd. Ook de overige benodigdheden zijn te vinden, etiketten potten en wokken en tonnen. Let op gemaakte afspraken, hij probeert zaken anders voor te stellen als ze zijn. Let ook op de voorgeschiedenis.

Mail [REDACTED] aan [REDACTED] op 19-2-2018:

Tijdens een 1^e marsroute bij [REDACTED] troffen we tientallen potjes chutney aan van het merk Surinam Food, Rozengracht 35 Zaandam. Surinam Food is de naam die [REDACTED] ook gebruikt naast de bedrijfsnaam Toko Tamara. De deksels van deze potjes stonden bol of waren los. Er zat ook pluizige schimmel in sommige potjes. Het gaat in ieder geval om Mango chutney THT 22-01-2020, productiecode 22012018. Er werd ons verteld dat er iets mis was met deze potjes en dat [REDACTED] beetje bij beetje de kratten met potjes mee terug nam. Hij haalt de producten dus uit de handel. Maar gaat dat wel goed? En wat is er mis gegaan met deze batch?

Ik kan me herinneren dat [REDACTED] vroeger bij Industrie in VETO zat en gestopt zou zijn met de productie van de chutneys. Waarschijnlijk heeft hij het uitbesteed of bereid hij dit toch op de Rozengracht. Er zijn in het verleden meerdere malen problemen met deze chutneys geconstateerd. Veel van zijn producties kregen, eenmaal in de handel, bolle deksels.

Dit ter info voor een evt volgende inspectie en in tegenstelling tot het Veto-protocol: Wel een RW nemen van zelfbereide chutney indien aanwezig.

1^e nazorginspectie

Datum: 24-8-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB: nvt

SW: nvt

Kort verslag

1e nazorg inspectie uitgevoerd

gesproken met [REDACTED]

haccp gering

het boek hygienecode was niet aantoonbaar. het bedrijf getoets a.d.v CBL code

er was geen thermometer aantoonbaar

er vond geen bereiding plaatst

tijdens de inspectie werden er 3 zakken met kaas en 2 gezoute vissen op de toonbank ongekoeld bewaard. deze hadden een bewaaradvies max 7 graden celsius.

deze producten hebben wij laten weggooien.

hygiene geringe overtreding

de vloer in de verkoopruimte plaatselijk verontreinigd was met vuil

temperaturen gering

zie boven

bouwkundig in orde

ongedierte

geen sporen

roken

er werd niet gerookt

2ste Marsroute

Datum: 22-06-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Geringe overtreding, enkele muizenkeutels in de ruimte in het magazijn. Hier lagen geen levensmiddelen. In de winkel wat spinnen(webben).

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: enkele sporen van muizen aangetroffen. In de winkel vlogen enkele vliegen, de deur van de winkel naar buiten stond open.

Temperatuur: in orde. Nog een koeling in de zaak met wat vlees. Koeling is -3.

Code HACCP: opmerking. De eigenaar was ziek thuis. Boven in het kantoor lagen een eigen hygienecodeplan en registratielijsten. De thermometer kon meneer nu niet laten zien omdat hij ziek thuis was. Vorige keer was deze aanwezig. Omdat er nu helemaal niets meer bereid werd en er nog maar een koeling was met een paar bederfelijke producten, en deze -3 was, dit als opmerking afgedaan.

Uitreiken voornemen

Datum 1 juni 2017

Gesproken met [REDACTED], Het voornemen uitgelegd en laten tekenen. Tevens nog een keer kort het VETO traject uitgelegd. *omdat het lang geleden was dat [REDACTED] een gesprek ondernemer heeft gehad. [REDACTED] produceerd niet meer voor de handel allen nog voor de verkoop aan de klant. Is bezig om deze zaak te gaan verkopen.

Bah gesprek

Datum 26 mei 2017

Door : [REDACTED]

Rvb geen opmerkingen en termijnen zijn goed doorlopen. [REDACTED] heeft in gesprek met [REDACTED] en [REDACTED] aangegeven alleen eigenaar op papier te zijn. Volgens zijn zeggen zit de echte eigenaar in de gevangenis. [REDACTED] gaat na in hoeverre vorige inspectiekosten en boetebedragen zijn betaald en bespreekt eventuele maatregelen voor opname in de beschikking. Uitreiking beschikking donderdag 1 juni 2017 door [REDACTED] in het bedrijf. Tevens traject veto bespreken.

Datum : 23 mei 2017

Bedrijf is kennelijk van industrie overgeheveld naar horeca voor 1^e en 2^e nazorg. (datum onbekend) Na een spoedsluiting 14 september 2016 (uitgereikt door industrie) dient er een voornemen te worden uitgereikt. (gesloten op hygiëne) Daarom nu een bah gesprek aangevraagd. **Let op bespreken of dit bedrijf extra maatregelen kan krijgen gelet op de voorgeschiedenis. Industrie [REDACTED] [REDACTED] eveneens even informeren hierover. [REDACTED] (dossiereigenaar) graag vermelden waarom en wanneer dit bedrijf is overgeheveld.**

Beste [REDACTED]

Na de laatste inspectie door Industrie, was ik bij (zie isi) is het naar jullie gegaan. Het bedrijf produceert niet voor de handel maar verkoopt rechtstreeks aan consumenten.

Mail staat tevens bij de map documenten.

2de Nazorg

Datum: dinsdag 23-05-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281580990 (ongeschikt, hygiëne bedrijfsruimte en apparatuur)

Kort verslag:

2^e nazorginspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED]; Bedrijf heeft last van muizen op één plaats in het bedrijf en wel in de kleine ruimte achter de verkoopruimte. Tevens producten aangevreten op die plaats. Bedrijf tevens onvoldoende schoon zowel apparatuur als bedrijfsruimte. Temperaturen in orde
HACCP:
kon geen hygienecode laten zien, bereid niets op de locatie, heeft een werkende digitale steekthermometer.
Medewerkster wist niet of er een contract was met ongedierte bestrijder.

RVB aangezegd getracht eigenaar te bereiken maar deze nam zijn telefoon niet op. Er was al eerder sluitingsbeschikking uitgereikt en waren wij in de veronderstelling dat het bedrijf direct gesloten moest worden. Dit ook medegedeeld. Na overleg met de spd-er van dienst bleek dat het bedrijf niet direct gesloten hoefde te worden en er eerst nog een BAH-gesprek en een inspectie uitgevoerd worden.

Eigenaar **xxxxx** in het andere bedrijf van hem bezocht en medegedeeld dat het bedrijf vooralsnog open mag blijven tevens RVB aangezegd.
Eigenaar wordt uitgenodigd op de dienst.

1ste Nazorg

Datum: 22-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Geringe overtreding

Enkele muizen uitwerpselen onder de verkoopstelling tevens rand van de koelcel verontreinigd met bruin vuil. Bodem van de koelwerkbank deels verontreinigd met oude productresten.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: heeft Van Der Velden als ongedierterbestrijder, enkele sporen van muizen aangetroffen.

Temperatuur: geringe overtreding

Zout vlees in de verkoopvitrine 7,9 graden.

Code HACCP: kon geen hygienecode laten zien, heeft een werkende digitale steekthermometer.

Datum :23-9-2016

Plaats :Herinspectie (openingsinspectie)

Door : [REDACTED]

Openingsinspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED]. Hygiene is in orde, bedrijf mag open.

Datum : 16-9-2016

Plaats : Herinspectie (openingsinspectie)

Door : [REDACTED]

Openingsinspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED]

Tijdens de inspectie bleek dat :

In de verkoopruimte :

- de vloer tussen diverse kasten en poten aangekoekt bevuild was ;
- op het bovenste schap naast de meterkast enkele muizenkeutels lagen ;
- de koelkast met frisdrank aan de binnenzijde in de rekjes niet schoon ;
- onderzijde koelvitrine net boven de vloer bevuild met dikke laag stof ;

In de keuken:

- de vloeren onder de woktafel, bij de achterdeur en langs de wand aan de rechterzijde nog niet schoon waren
- het kozijn van de achterdeur, boven de vloer, niet schoon was
- de snijmachine met oude productresten bevuild was
- 1 middelgrote kakkerlak liep. Bestrijder was gisteren geweest en had een middel aangebracht maar niet gegast. Lijkt op zich te werken daar maar 1 kakkerlak geconstateerd is ;
- bezems/schrobbers met vuil tussen de haren aanwezig waren.
- ventilator boven achterdeur voorzien van hor ivm grote gaten.

In de koelcel veel levensmiddelen stonden in kratten en dozen (o.a. aubergines, tajerblad, madamme jeanettes (licht beschimmeld) en een doos met dik beschimmelde surinaamse komkommers). Vloer koelcel en lamp niet schoon. Leegmaken (producten weggooien/elders opslaan) en schoonmaken.

De achtertuin lag nog steeds vol met oude materialen en boomstronken. Moet afgevoerd worden.

In de opslagruimte aansluitend aan de keuken stonden diverse kratten met aangekoekt vuil en was een kier tussen de vloer en de houten wand gevuld met vuil.

Diverse foto's gemaakt.

Vlees is afgevoerd via containers buiten op straat en niet via destructie als cat 2 materiaal. Aan het eind van de maand kan [REDACTED] een overzicht tonen van de hoeveelheden die hij afgevoerd heeft want dan krijgt hij een uitdraai.

--> Bedrijf mag nog niet open. Aan [REDACTED] aangegeven dat hij contact op kan nemen voor een openingsinspectie als t schoon is en koelcel moet ook leeg zijn (advies : gezien grote kosten HI : helemaal klaar zijn voor aanvraag).

Datum : 19-9-2016

Plaats : controle beschikking

Door: [REDACTED]

N.a.v. sluitingsbeschikking controle om te kijken of het bedrijf open was, maar de deur was gesloten. Via het raam naar binnen gekeken en niemand binnen gezien. Het was zelfs een beetje donker binnen.

Datum : 16-9-2016

Plaats : Herinspectie (openingsinspectie)

Door : [REDACTED]

Openingsinspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED]. Tijdens de inspectie bleek dat de vloeren onder de schappen nog niet schoongemaakt waren. Diverse blauwe kratten waren niet schoon. Tevens waren er veel vliegen in het pand en zagen we een grote kakkerlak.

Besproken dat eerst bestrijding dient plaats te vinden van vliegen en kakkerlakken door professionele ongedierte bestrijder. Kratten verwijderen of reinigen. Vloer onder schappen schoon maken.

Bedrijf mag nog niet open. [REDACTED] neemt mogelijk contact op voor een openingsinspectie. Echter de huurbaas heeft aangegeven het pand 30 september te ontruimen (huursachterstand?) Men overweegt of de te maken kosten opwegen tegen de baten...

Tevens [REDACTED] gehoord ivm overtreden art 184 sw winkel open terwijl sluiting was aangezegd.

Vlgs [REDACTED] heeft men vorig jaar wel eens geproduceerd in pand in Almere :Markerkant 14. Maar is men daar gestopt. Tevens heeft men een ruimte in de 2^e van Sweinestraat nr 92 in Amsterdam. Hier binnenkort controles uitvoeren.

Datum : 14-9-2016

Plaats : uitreiking sluitingsbeschikking

Door : [REDACTED]

Tel. contact vooraf met [REDACTED] ; deze heeft bevestigd nog steeds eigenaar te zijn van Toko Tamara. Aangezien [REDACTED] niet aanwezig kan zijn bij uitreiking afgesproken deze uit te reiken aan [REDACTED] en dat deze zijn ID moet tonen, maar tijdens uitreiking bleek deze zich niet te kunnen identificeren. Sluitingsbeschikking uiteindelijk uitgereikt en betekend door [REDACTED] die zich wel kon identificeren. Broer heeft meegeluisterd.

Kassa, pinautomaat, weegschaal aan. Blijkbaar wel vandaag verhandeld.

Afgesproken dat :

Alleen de levensmiddelen op de schappen in de verkoopruimte aanwezig mogen zijn, ook buiten geen levensmiddelen mogen staan en dat de deur dicht is totdat wij bij een aangevraagde HI toestemming geven het bedrijf weer te openen. Bij deze openingsinspectie moet ook van de verwijderde waren (destructie) overlegd kunnen worden.

Datum : 13-9-2016

Plaats: controle beschikking

Door: [REDACTED]

Om 16.00 uur controle uitgevoerd om te kijken of het bedrijf nog open was maar de deur was dicht was. Naar binnen gekeken en iemand gezien die bezig was met opruimen en schoonmaken.

Datum : 13-9-2016

Plaats : uit marsroute

Door : [REDACTED]

Gespr : [REDACTED] is niet bereikbaar omdat hij op vakantie is. Medewerker weet niet of de keuken nog gebruikt wordt. Bovenverdieping is volgens medewerker alleen kantoor en prive (niet gecheckd).

Gezien RvB's voor grote hoeveelheid afval in keuken, veel bedorven waar, temperaturen bederfelijke waren tussen 20 en 30 graden C, vuile koecel, vuile opslagruimte en vuil in verkoopruimte spoedsluiting aangevraagd. Tevens SW ivm geen hor voor open achterdeur. Ivm snelle administratieve verwerking spoedsluiting ISI niet geheel volledig.

RvB 260200727 :

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur
- levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten of ander afval was niet zo snel mogelijk uit een ruimte met levensmiddelen verwijderd om ophoping ervan te vermijden
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

SW 260200728 :

-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

Afgesproken met medewerker dat van alle afgevoerd materiaal bewijs van afvoer gevraagd wordt en vlees naar destructie (zie RvB) afgevoerd moet worden.

Datum : 5-6-2016

Plaats : 2^e nazorg vervolg

Door : [REDACTED]

Gekeken en bedrijf is open. Gesproken medew: [REDACTED] nog eigenaar en is nog toko tamara volgens medewerker. Daarom inspectie inplannen op korte termijn.

Datum : 15-6-2016

Plaats in marsroute : 2^e nazorg

Door : [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. Bedrijf kan huur niet betalen, gaat binnen enkele dagen dicht. [REDACTED] probeert zaak voort te zetten op andere locatie. Gezien dat "meerdere dagen" niet is geproduceerd, geen voorraad aanwezig. SW kan onder deze omstandigheden niet worden beoordeeld. Als bedrijf daadwerkelijk dicht is, zaken afronden. Alleen bezocht omdat verwacht werd dat bedrijf dicht zou zijn.

Datum : 07-12-2015

vervolg 2^e nazorg :beoordelen

HACCP

[REDACTED] en [REDACTED] op afspraak beoordelen HACCP systeem. Feitelijk nog als onderdeel van de 2^e nazorg. Naast [REDACTED] ook aanwezig adviseur [REDACTED] Basisvoorwaarden in orde.

Sinds kort maakt [REDACTED] sambal en chutney onder private label voor KOAS Nootdorp.

HACCP systeem en uitvoering uitgebreid bekeken :

- in de scope zijn de gevaren te algemeen benoemd (SW).
- Van het kookproces (120 minuten 90 graden) is niet duidelijk hoe zich dat verhoudt tot Clostridium b.(SW)
- verificatie van de grondstof gevaren was nog niet volledig. Men was wel bezig maar had nog niet alle leveranciers gehad.(SW)

OPM : gebruik van E122 en E124 (AZO) is vanuit gewoonte. De waarschuwingszin staat niet op het etiket. Echter geen producten in voorraad of onlangs gemaakt waarbij dit van toepassing is. Voor deze twee kleurstoffen beter een ander alternatief verzinnen.

De openstaande vraag over de toeleverancier van de rotiplaten was nog niet beantwoord. Het komt wel degelijk bij [REDACTED] vandaan. [REDACTED] zend mij de factuur. Eigenaar [REDACTED] zou het niet durven zeggen om zijn producent te beschermen.

Tweede, 2^e nazorg door [REDACTED] en collega rond begin februari 2016.

Datum : 11-11-2015

contactmoment

[REDACTED] mailt en wil het plan liever niet opsturen. Hij vraagt een afspraak te maken zodat bij het beoordelen van het plan de adviseur erbij kan zijn. Voor zover nu duidelijk is er weer productie.

Datum : 10-11-2015

contactmoment

Door [REDACTED]

Telefonisch contact gehad met [REDACTED]. Het VVS zou digitaal worden opgestuurd om te beoordelen door een SIA als onderdeel van de inspectie op 21-10. Echter er was tot op heden nog niets ontvangen. Nu blijkt volgens [REDACTED] dat zijn adviseur niet wil dat het plan wordt opgestuurd. [REDACTED] begrijpt wel dat wij het willen inzien en zal weer contact opnemen met zijn adviseur om het aan ons te mailen. Hij belt vanmiddag. Omdat het spoor van de rotiplaten dood loopt vraag ik [REDACTED] ook hier concrete inkoopgegevens.

Datum : 21-10-2015

2^e nazorginspectie

Door : [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

De productie was nog niet opgestart. De productieruimten waren schoon. De oude schrapmachine stond nog in folie gewikkeld in de ruimte. Verder stonden er lege kratten en in het magazijntje een kleine voorraad eindproducten met een tth van maart 2017. Bij navraag aan [REDACTED] bleek dat er een tth van 2 jaar wordt gegeven. In de koelcel stonden enkel enkele kratten met groenten opgeslagen.

Bij inspectie van de winkel lag er op de counter voorverpakte roti, deze werd ongekoeld bewaard. Etikettering was onjuist, [REDACTED] gaat uitzoeken wie de producent is. Temperatuur koelvitrine net aan voldoende.

Naast de code CBL en AGF heeft het bedrijf een eigen vvh-plan. Om deze inhoudelijk te kunnen beoordelen is gevraagd het plan digitaal te suren zodat een SIA de beoordeling kan uitvoeren.

[REDACTED] zal, na beoordeling door de SIA het journaal aanvullen.

Volgende inspectie door [REDACTED] en [REDACTED] (zal een vervolg worden op de 2^e nazorg)

Mail 31-08-2015 :

Doorgezet naar [REDACTED] en opgenomen in dossier

Ik stel u via deze mail op de hoogte van de stand van zaken.

Ik heb zondag al een dieptereiniging gedaan en die staat nogmaals voor komende zondag op de planning. De hor wordt deze week bevestigd en de opslag wordt anders ingedeeld zodat er niks meer in de keuken komt te staan. Alleen heb ik nog geen oplossing gevonden voor hendel van de koelcel en mijn koeling voor geroekte kip maar ik ben er mee bezig. Ik hoop al deze punten deze week af te ronden en dan ben ik van plan om vanaf volgende week weer operatief te zijn.

In de hoop u voldoende geïnformeerd te hebben verblijf ik.

Met vriendelijke groet,

[REDACTED]

Inspectiedatum : 13-08-2015

1^e nazorginspectie wederom

Door [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED], hij heeft de winkel omgebouwd en het blijkt dat zijn autobus al enige weken defect is. Hierdoor staat zijn productieruimte vol met kratten, oud papier, dozen en machines.

De proefpartij met sambal welke hij bij een ander bedrijf had laten afvullen in glazen potjes is een fiasco geworden, een witte schimmel zit in vrijwel alle potjes.

Het blijkt dat er verkeerde dekseltjes zijn gebruikt welke niet goed afsluiten, de gehele partij moet vernietigd worden, een schadepost voor hem van 2500 euro.

[REDACTED] geeft aan dat hij gedwongen is om de productie weer op te pakken omdat hij anders de boetes van de NVWA niet kan voldoen, het lukt hem niet om een goede betalingsregeling te krijgen.

Afspraak is gemaakt dat hij eerst meldt voordat hij zijn productie weer opstart.

-De hordeur is besteld maar nog niet geleverd, de gewone deur is nu dicht en de ventilator draait.

-Er is schoon gemaakt.

-De schrapmachine is ingepakt in folie en zal zsm worden afgevoerd.

-De koeling in de winkel is nu met karton afgedicht en zal zsm vervangen worden door glazen platen.

Geen maatregel genomen, geen productie.

2e nazorg over 2 maanden door [REDACTED]

Inspectiedatum : 15-7-2015

1^e nazorginspectie

Door [REDACTED] (in het bijzijn van [REDACTED])

1e nazorg inspectie uitgevoerd.

Afspraak met bedrijf was/is: niet produceren als HACCP-plan niet af is en toegepast.

Gesproken met de [REDACTED], hij is bezig met een proefproductie sambal.

[REDACTED] geeft aan dat het HACCP plan van Surinam Food Implex (gemaakt door [REDACTED], [REDACTED]) ondertussen compleet is. Handboek ingezien.

CCPs bekeken. CCP 1: Bakken minimaal 100 minuten bij minimaal 95grC; registratie bij iedere charge. CCP 2: Afvullen: minimaal > 80 grC, registratie bij iedere charge.

[REDACTED] geeft aan het afvullen van de sambal en de chutneys in de toekomst door het bedrijf [REDACTED] uit te laten voeren. Het plan is om de producten na het "afkoelen" tot 40 grC af te vullen in emmers en vervolgens met een eigen bus te transporteren naar [REDACTED].

Het HACCP plan dient daarop nog te worden aangepast te worden. Gewezen op de gevaren van het onvoldoende afkoelen van het product tot <7 graden Celsius.

THT onderzoek van sambal en chutney is uitgevoerd op 5-12-2014. OK.

THT onderzoek op tafelzuren is nog niet uitgevoerd (niet meer geproduceerd).

De maatregel ten aanzien van HACCP derhalve opgeheven.

Inspectie productieruimte:

-Er zijn enkele vliegen aanwezig in de productieruimte. Hor is aanwezig bij de buitendeur, deze is echter defect. Ook ontbreekt een hor bij de ventilator. Vliegen kunnen hierdoor ongehinderd de productieruimte invliegen.

-Zowel de buitenkant als ook de binnenkant van de schrapmachine vertoont corrosie. [REDACTED]

[REDACTED] geeft aan deze nog op te moeten knappen of uit de productie te verwijderen.

-Oud, zwart vuil is aanwezig bij de overgang van de muren naar de vloer.

-Op verschillende plekken spinnenrag geconstateerd.

-De wokbrander is bezet met oud, aangekoekt productvuil en vet.

-De deurgreep van de koelcel is verroest en de deurklinken naar kantoor en de winkel zijn vuil, tevens oude vuilrestanten aan de buitendeur.

-Schoonmaakmiddelen zijn aanwezig zowel in productie als ook in grondstoffenopslag. Opmerking gemaakt om deze separaat op te slaan.

-TL buizen boven open product zijn niet beschermd (overigens geen wettelijke eis). De verlichting wordt volgens de [REDACTED] binnenkort vervangen.

Rondgang winkel:

- Gezouten vis is opgeslagen bij kamertemperatuur terwijl het etiket aangeeft "gekoeld bewaren".
- De koelvitrine in de winkel vertoont schimmelaanslag.
- De temperaturen van de producten aanwezig in de koelvitrine zijn hoger dan de wettelijke norm en wat de etiketten vermelden (temperatuur gekruide kip: 7,2grC; temperatuur tempeh: 9,8grC).

Maatregel SW.

Hiermee blijft het bedrijf in de eerste nazorginspectie. [REDACTED] zal over 4 weken een herinspectie in plannen.

Inspectiedatum 22-4-2015

2^e inspectie

Door [REDACTED]

Op verzoek van [REDACTED] inspectie uitgevoerd om te kijken of productie plaatsvindt. Pas als HACCP-plan gereed is, mag productie worden hervat. Bedrijf houdt zich aan afspraak: geen productie (geweest in afgelopen weken)

25-02-2015

Gesprek : [REDACTED] en [REDACTED]

Contactmoment 23-02-2015:

Telefonisch contact (06-15151848) ivm afspraak voor gesprek met de tl.

Gesprek op woensdag 25 februari 2015 om 14.00 aan de naritaweg amsterdam

Inspectie datum

23-02-2015

eerste inspectie

[REDACTED] en [REDACTED]

BR gemaakt voor ontbreken haccp plan.

gesproken met de [REDACTED].

- vorig week is er geproduceerd en volgens het plan van aanpak zou er geproduceerd worden als het plan operationeel is. dit is niet gebeurd.
- ongeveer 1500 potten met sambals en chutney's (diverse soorten)

- bezig met het printen van labels van mango chutney.

haccp:

- plan opgevraagd en ontvangen een inhoudsopgave en een processchema met daarin de waarschijnlijke ccp's.

- gesproken met PB foodadvies, ([REDACTED])

hij geeft aan dat er een aanzet is gemaakt mbt het haccp plan maar dit nog niet gereed is. de grondstof analyse is nog niet gereed. Ook het haccp plan mbt proces is er ook geen plan aantoonbaar. in het processchema staan een aantal waarschijnlijke ccp benoemd. er zijn geen verdere procedures rondom de ccp.

- diverse registratielijsten zijn gestuurd

-- afspraak was volgens het plan van aanpak dat er een operationeel plan was als er geproduceerd wordt. dit is niet gebeurd.

- hygiëne opmerking:

magazijn, langs de wand enkele muizen uitwerpselen, diverse emmers vuile deksels en de schappen plakkerig

- winkel, in koelkast met flesjes enkele vliegen, in meterkast dode muis

- geen hor voor de ventilator

- menger/cutter voor de gele erwten is aan de binnenzijde niet helemaal schoon, bovendien ligt er een metalen krul in.

opmerking:

ruimte op de eerste verdieping is niet geïnspecteerd. de deur is afgesloten (volgens [REDACTED] omdat personeel dan gebruik maakt van deze ruimte) gevraagd om de deur te openen. de broer is net weg en heeft de verkeerde sleutels mee waardoor de deur niet meer open gemaakt kan worden. Bij vertrek lijkt er een geur uit de ruimte komen, niet verder vastgesteld.

Contactmoment :

[REDACTED] met [REDACTED] (gepland op 2 december)

Op 24-11 mail contact met het nieuwe adviesbureau pb food en op 28-11 2014 het plan van aanpak ontvangen.

Plan van aanpak zal gevolgd worden voor het opstellen van het haccp plan.

Zonder haccp plan zal er geen productie plaatsvinden.



Plan van aanpak
HACCP-systeem.pdf

In overleg met het bedrijf is het plan van aanpak akkoord en zal er in januari 2015 de eerste inspectie plaatsvinden.

Inspectie datum 03 november 2014 Geen HWHM inspectie

Door [REDACTED] en [REDACTED]

Tekortkoming tan Haccp, boeterapport opgemaakt. Geen haccp voor grondstoffen en voor proces. HI na 1 december door [REDACTED] Dit is het derde br in de afgelopen 2 jaar (derde in 2014)
Bouwkunde : ruimte boven nog niet geschikt (specifiek besproken) vloer en wanden voldoen niet geen levensmiddelen aanwezig.

De volgende inspectie is de weer de eerste inspectie in HWHM

Inspectie datum 29 september 2014 Geen HWHM inspectie

Door [REDACTED] en [REDACTED] Overlegd met [REDACTED] over plaats in de marsroute. Bedrijf zit niet meer in HWHM !!!!

Gesproken met [REDACTED], eigenaar had via mail aangegeven dat [REDACTED] ons te woord mocht staan namens eigenaar.

Tekortkomingen ten aanzien van :

HACCP, boeterapport opgemaakt

Hygiëne, boeterapport opgemaakt

Bouwkunde, schriftelijke waarschuwing opgemaakt

Inspectie datum 28 mei 2014 plaats in de marsroute : 2^e inspectie

Door [REDACTED] en [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Er zijn geen productie activiteiten.

De ruimte boven is geheel leeg geruimd en wordt alleen nog gebruikt voor bewoning.

Hygiene: opmerking

In de vitrine ligt een stuk meloen waarop schimmel zichtbaar is.

Bouwkunde: Opmerking nl een wok is kapot: wegdoen!

In de diepvrieskisten zitten hele dikke ijslagen: regelmatig ontdooien.

ongedierte: geen opmerking

Het haccp plan kan niet worden ingezien omdat hij niet weet waar zijn broer dat plan heeft.
we hebben email adres gegeven zodat hij dat ons , ter beoordeling, per mail kan doen toekomen.
Geen maatregelen genomen. Plan moet later worden beoordeeld.

Inspectiedatum 17-3-2014

plaats in de marsroute 1^e inspectie

Door [REDACTED]

BR HACCP

vervolginspectie van afgelopen keer. Ben er toen met [REDACTED] geweest. Hygiene was onvoldoende, [REDACTED] heeft inmiddels SW verzonden (was in de veronderstelling dat dit BR was). Zowel [REDACTED] als ik hebben telefonisch contact gezocht met eigenaar maar dit lukte niet. Hadden wel informatie nodig mbt voedselveiligheidsplan. Nu ik het bedrijf van [REDACTED] heb overgenomen besloten om langs te gaan voor meer info. Is dus vervolg van inspectie dd. 17-2-2014 tevens bekeken wat nu de plaats in de marsroute is. Blijkt dat bedrijf door onjuiste registratie in isi en journaal uit de marsroute is geraakt. Met dit BR zit het er direct weer in. Datum BR komt op inspectie datum 17-3-2014. Ik zag dat het voedselveiligheidsplan aanwezig was: Surinam food, hygienecode . Het plan is opgesteld door [REDACTED]. Ik vroeg de broer van de eigenaar, medewerker en toekomstig mede eigenaar of er nog contact was geweest met [REDACTED]. Hij vertelde mij dat ze nog wel willen dat [REDACTED] aanpassingen aan het plan gaat doen maar dat deze nog herstellende is van een herseninfarct. Hij kan nog niet praten. Aangegeven dat ze mogelijk met een andere adviseur verder moeten aangezien ze plan moeten aanpassen. Anders wordt het elke keer BR....

6 maart 2014 :

Door [REDACTED] Overleg gepleegd met [REDACTED] over plaats van Toko tamara in de marsroute

12-2-2013 was 1^e nazorg : sw opgemaakt voor hygiene koelcel

6-5-2013 Inspectie n.a.v. verzoek , inspectielijst ingevuld, sw opgeheven ; was 2^e nazorg

27-8-2013 Inspectie nav melding [REDACTED] : onbeheerd proces en recall : geen maatregel genomen.

Wel inspectielijst ingevoerd : was dan 3^e nazorg.

10-9-2013 Herinspectie op de recall : wel lijst ingevoerd geen maatregel : valt dan uit het HWHM traject.

De inspectie op 17-2-2014 is een eerste inspectie geweest waarbij SW is opgemaakt voor de Hygiene van o.a. de koelcel. [REDACTED] neemt contact op met eigenaar i.v.m. stand van zaken procebeheersing en HACCP.

Inspectiedatum 17-2-2014

plaats in de marsroute 1^e inspectie

Door [REDACTED] en [REDACTED]

gesproken met [REDACTED]

HWHM inspectie.

Nu blijkt dat er in de werkruimte geproduceerd wordt.

In deze ruimte stonden 3 wokbranders en 4 grote woks.

Tevens stonden er 18 emmers van ongeveer 10 liter die gevuld waren met chutney's. Er werd geconstateerd dat de wanden en plafond van de koelcel aangezet waren met een schimmelaanslag. In deze koelcel werden oa kousenband en emmers zoutvlees opgeslagen.

Ook bleek de stephancutter niet schoon, mn het afsluitrubber was aangezet met aangekoekt oud vuil en oude productresten. Inwendig was in de kom van deze cutter een hoeveelheid water en stukjes eetwarenresten.

Meerdere blauwkleurige kratten waren vuil.

De woks waren inwendig aangekoekt met een zwartkleurige ingebrande laag.

De opslagruimte naast de werkruimte alwaar 2 zwartkleurige cementkuipen gevuld met sambal en chutney stonden, vertoonde het plafond veel verbladders.

Tevens was in deze ruimte een grote stapel karton en afval aanwezig.

TL balken zonder beschermkap, Er is geen maatregel genomen omdat de eigenaar niet aanwezig was en er geen V V plan of hyg code kon worden getoond.

■ neemt de inspectie over en zal de bevindingen gedaan op 17-2 in een maatregel vervatten.

Datum : 10 september 2013

Door ■ en ■

Plaats in marsroute :

gesproken met ■

controle op terug halen potten ivm ontbreken vacuum.

Vi er klanten. Alle vier aangeschreven en uit de handel gehaald.

■ stopt per direct met productie totdat hij mbv adviseur weet hoe het zit met halfconserven produceren. dat is in ieder geval niet koud afvullen

27-08-2013

bezoek n.a.v. een melding mbt
onveilige producten

inspectie uitgevoerd door ■

Inspectie uitgevoerd nav een constatering van ■ bij

■. ■ trof per toeval de producten van ■

Van nagenoeg alle deksels was het vacuum verbroken. Het verhaal zou te maken hebben met goedkope dunne deksels. Maar ■ veronderstelde dat ■ er een gasvormende bacterie of gist in heeft zitten. Maar dat het niet klopt lijkt me duidelijk.

■ stopt met de verkoop totdat ■ duidelijk heeft gemaakt dat het hier een veilig product betreft. Gas kan veroorzaakt worden door een onschuldige gist maar ook door bacillus of erger. Ongeschikt blijft het.

Ik weet niet of ■ de enige is waar ■ aan heeft geleverd.

Het betrof meerdere trays met

- Javaanse sambal tht 30-08-2014
- Hot pepper saus tht 30-08-2014
- roti sambal 30-08-2014
- Mango chutney 30-12-2013
- birambie chutney tht 30-12-2013
- Garnalen sambal tht 30-08-2014
- nasi sambal tht 30-08-2014

Ik zal met deskundigen van deze dienst dit geval bespreken en aan ■ kenbaar maken wat nu te doen.

■ gaf aan dat er geen napasteurisatie of warm afvullen wordt toegepast.

De sambals en chutney's worden koud afgevuld.

Er is ook geen tht onderzoek gedaan omdat de externe kwaliteitsman een hersenbloeding zou hebben gehad.

Ook het Voedsel Veiligheidsplan is niet klaar omdat de externe adviseur nog ziek thuis is.

Tevens even gekeken naar de bereidingsruimte, ook dit is nog niet klaar omdat de aannemer een nier probleem heeft en al weken ziek thuis zit volgens ■

Op 28-08-2013 per telefoon gesproken met de [REDACTED]
Er is na enig overleg met [REDACTED] besloten dat [REDACTED] een onbeheerst proces heeft mbt de chutney's en sambals omdat het vullen koud gebeurd en er geen napasteurisatie plaatsvindt.
Er is tevens geen onderbouwing mbt de houdbaarheid door middel van microbiologische analyses op de houdbaarheid etc.
Door het onbeheerste proces kan uitgroei plaatsvinden en/of de glazen potten door bv gisten uit elkaar spatten.

Per telefoon is [REDACTED] te verstan gegeven om een mailing te maken naar al zijn afnemers en de genoemde producten uit de verkoop te halen en te retourneren naar het bedrijf te Zaandam.
Ik zal vandaag van [REDACTED] copien van de mailings doorgestuurd krijgen als mailberichten.

6 mei 2013

bezoek n.a.v. tel. verzoek van [REDACTED]

[REDACTED] en [REDACTED]

Inspectie n.a.v. een tel. verzoek van [REDACTED].
Hij is bezig om de keuken te verbouwen en geschikt te maken voor het bereiden en verpakken van sambals. Hij wilde advies van ons.
In 1e instantie ziet het er goed uit. RVS materialen. Hij pakt het goed aan.
Heeft voor de opzet van haccp contact met een adviseur.
De verwachting is dat hij over 3 maanden operationeel is.

Datum 12 februari 2013

plaats in marsroute : 1^e nazorg

Door [REDACTED] en [REDACTED]

Gesproken met de [REDACTED]. Eigenaar is nog steeds niet begonnen met de productie van chutney's. Hygiene in de winkel is in orde. De koelcel achter in de zaak is niet goed schoon: sw opgemaakt.
Verder stond er achter de winkel 7 kratten met glazen potten met chutney's zonder etiket. Ook zagen we enkele dozen met deksels en glazen potten. De eigenaar verklaarde dat dit nog oude potten waren die bij zijn moeder in de keuken waren geproduceerd. Ze stonden eerst bij zijn moeder maar die wilde de potten niet meer in de keuken hebben en ook wilde ze niet dat er nog in haar keuken bereid werd. Eigenaar is op zoek naar een lokatie om te gaan produceren. Mogelijk een adres aan de grote tocht in Zaandam. Hij neemt contact op als hij gaat produceren. Het plan is door de adviseur aangepast maar is hier nu niet aanwezig. Kan daar dus geen oordeel over geven.

Datum 28 november 2012

plaats in marsroute : 3^e inspectie

Door [REDACTED] en [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]. Inspectie uitgevoerd in de winkel en boven. Hygiene prima in orde. Geen mk en alles is netjes. Er is een VVP opgesteld door [REDACTED]. We hebben dit plan bekeken. Het is een voorlopige opzet en bevat richtlijnen, werkinstructies en formulieren om inkoop, schoonmaak en productie te beheersen. Aangegeven dat [REDACTED] mag starten met bereiden onder voorwaarden dat hij dit aan ons doorgeeft zodat wij dan kunnen komen inspecteren. Tevens aangegeven dat het plan nog moet worden uitgebreid obv infoblad 64 en 85. Dit is ook telefonisch met de adviseur [REDACTED] besproken. [REDACTED] gaf aan niet meer thuis te gaan bereiden en wil dit mogelijk achter in de winkel doen. Voorlopig nog geen productie waarschijnlijk.

Hebben besloten maatwerk te leveren en de inspectiebevinding niet op te heffen maar open te laten staan. Bij volgende HI zal VVP nader uitgewerkt zijn. Dan verder beoordelen of vorderingen ok zijn.

Datum 23 november 2012-11-26

contactmoment

Ik () wordt gebeld door () die namens () als haccp adviseur optreedt. Hij heeft het haccp deel voor de productie van tjatnies en sambals voor zijn rekening genomen. Ook zijn er via bureau de Wit monsters genomen. Hij zal zorgen dat de documenten in Zaandam voor handen zijn. Hij vraagt toestemming voor () om weer te gaan produceren . Uiteraard heb ik dat niet kunnen geven omdat het haccp deel eerst beoordeeld moet worden.

Datum 24 september 2012.

plaats marsroute : contactmoment

email van () waarin staat aangegeven waar r welke producten zijn opgehaald nav recall ivm ontbreken allergenen. Email zit in map correspondentie.

Datum 17 september 2012

marsroute : gesprek op de dienst

Gesprek met () in aanwezigheid van () en ()
() zal direct stoppen met zelf produceren totdat hij of een VVS heeft en hiernaar kan werken. Hij bekijkt de mogelijkheden om een derde voor hem onder private label te laten produceren.

Datum 29 augustus 2012

marsroute : instroom 3^e inspectie HWHM

() en () BR voor ontbreken HACCP productie sambals en tjatnies voor levering aan derden(geeft nu toe dat ze thuis werden bereid.) Tevens BR voor ontbreken vermelding allergenen mosterd. Producten worden door () uit de handel gehaald en alle gegevens worden aan () gemaild.

IVM instroom 3^e inspectie marsroute volgt een uitnodiging van () op de dienst. Hiervoor is een afspraak op maandag 17 september 2012 Naritaweg Amsterdam gemaakt.

() verklaarde begin van dit jaar voor het laatst te hebben geproduceerd thuis. Echter met een THT van 24 maanden komen we op een productie datum van juni 2012. Bovendien treffen we later op de dag bij de groothandels honderden potten aan met als laatste levering een factuur van 23 juli 2012.

Datum 27 juni 2012

reguliere inspectie buiten HWHM

() BR voor ontbreken haccp terwijl er voorverpakkingen sambals en chutnies worden geproduceert voor derden. Enkele groothandels in oa Amsterdam.

Datum: 14-11-2011

Marsroute: 2^e nazorg

Door () en ()
Telefonisch gesproken met (). Hygiëne is op orde, ook de temperaturen.
Bovenverdieping nog steeds niet in gebruik. Bedrijf kan uit HWHM!

Datum: 07-09-2011

Marsroute : 1^e nazorg / vervolg 3^e inspectie

Door () en ()
Gesproken met (). Hygiëne is nog steeds op orde. Alles ziet er netjes uit. De bovenverdiepingen zijn niet in gebruik. De vloer van de koeling is nog niet gerepareerd, maar wordt binnenkort voorzien van een RVS-plaat (volgende inspectie gerealiseerd). De partij emmers sambal staat er nog steeds. () geeft aan nog niet te weten wat hij er mee moet. Een emmer staat bol, deze wordt weggegooid. Werkt met de CBL-code, doet temp. controles, maar nog geen registratie. Temp. van de staande koeling te hoog. Geadviseerd om de bederfelijke levensmiddelen (tahoe tempeh) in de andere koeling te plaatsen. () geeft aan geen import meer te doen. Indien dit het geval is zou het bedrijf naar HAIR kunnen. Bij een volgende inspectie verifiëren of er inderdaad geen import van levensmiddelen meer is. (Dit kan via ons importteam). Kan in nazorg.

Datum: 02-08-2011

Plaats marsroute: 3^e inspectie

Door [] en []

HI uitgevoerd op hygiëne: totaal schoongemaakt en opgeruimd. Dit geeft hoop. Hopen dat hij het vol houdt. Geen uitwerpselen meer aangetroffen. Geen aangevreten verpakkingen meer aangetroffen. Alles netjes in afgesloten curver bakken ipv in vieze blauwe kratten met kranten. geen HI op HACCP uitgevoerd. Maar [] verteld CBL code gedownload te hebben en Import haccp op korte termijn te regelen. Enkele opm: vloer koelcel is slecht, emmers sambal nog niet schoon genoeg. Vuil tussen ruit koeltoonbank. Enkele kratten met verse groenten in het koelmeubel zijn nog vies. Nog niet in nazorg ivm haccp HI.

Datum: 29-07-2011

Plaats marsroute: 2^e inspectie

Door [] BOA nr [] en [] geen HWHM coördinator maar wegens gebrek aan een HWHM coördinator heeft hij assistentie verleend.

Een bezoek gebracht aan het bedrijf om te zien of er nog verhandeling plaats zou vinden in het bedrijf terwijl de bedrijfsruimten nog niet schoon zouden zijn. Bij het benaderen van het bedrijfspand bleek op de voordeur een A4tje te zijn geplakt met de tekst "wegens verbouwing gesloten, sorry voor het ongemak." De ramen en voordeur waren gebarricadeerd met blauwe kratten van de vloer tot aan het plafond. We hebben niemand gesproken. Er brandde licht in de winkelruimte en we zagen door de spleten van de kratten iemand lopen in de winkelruimte. Dinsdag 2 aug. zal er een herinspectie plaatsvinden door twee collega's van het HWHM-project.

Datum: 29-07-2011

Plaats marsroute: gesprek op de dienst

Zojuist heb ik op kantoor in Sloterdijk een gesprek gevoerd met een ondernemer uit Zaandam i.h.k.v. Hard waar het moet. Volgens de marsroute is na de volgende inspectie met boeterapport een BAH gesprek aan de orde. Dit bedrijf is zo ontzettend vuil dat ik hem heb geadviseerd om de activiteiten te staken en pas verder te werken in zijn bedrijfsruimtes als het bedrijf helemaal schoon is. Er is sprake van direct gevaar voor de volksgezondheid vanwege zeer veel muizenoverlast met uitwerpselen en urine op producten waar sprake is van directe besmetting. Daarnaast plakt alles vast van vuil en viezigheid. Er worden in dit bedrijf Surinaamse sambals gemaakt en afgevuld in potjes en er is een winkel voor consumenten. De twee HWHM controleurs, [] en [] waren bij het gesprek aanwezig. Vanmiddag wordt gecontroleerd of het bedrijf wel of niet produceert en/of geopend is voor publiek. Indien dit het geval is, zal wederom een br opgemaakt worden. Het is namelijk onmogelijk dat het bedrijf vandaag al schoon is, de ondernemer heeft zojuist tegen ons gezegd dat hij nog moest beginnen met de schoonmaak.

Datum: 27-07-2011

Plaats marsroute: 2^e inspectie

Door [] en []

Gesproken met []. Zeer veel uitwerpselen overal, aangevreten verpakkingen, bovenverdieping smerige tonnen, badkuip zeer smerig (resten sambal) BR. Maatwerk (risico volksgezondheid) [] uitgenodigd voor gesprek op de dienst in Amsterdam vrijdag 29 juli 2011 10.00 uur.

Datum:

Plaats marsroute: n.v.t.

Diverse mailcontact met import omtrent import van een container uit surinam. (zie map hwhm) Bij het komende bezoek natrekken wat hij hiervan heeft opgenomen in het haccp plan. Hij heeft tijdens het vorige bezoek aangegeven dat er geen activiteiten met betrekking tot import zouden zijn. Dit is dus niet waar. Bij voorgaande inspecties bleek het import gedeelte niet geregeld te zijn in zijn voedselveiligheidsplan. Zie ook document import partij van mei 2011 in map hwhm.

Datum: 03-05-2011

Plaats marsroute: 0-meting

Door [] en []

Beoordeling in het kader van hwhm. Tijdens het inleidende gesprek geef [] aan dat hij niet /nauwelijks nog produceert hooguit 1 keer per week en alles wat er afgevuld wordt gebeurt dan beneden. (hier hebben we twijfels over... naar aanleiding van de inspectie lijkt het toch er sterk op dat hij ook boven produceert. (tht datum van de producten in 30-04-2012 en het zou me niet verbazen als hij produceert terwijl hij formeel gesloten is. ook geeft hij aan dat hij niet meer importeert. (opm [] 21-06-2011: uit documenten van de douane blijkt dat dit niet zo is. tijdens een volgende controle extra aandacht hiervoor)

Ook de bovenverdieping zou niet meer worden gebruikt en we mogen van hem hier ook gaan kijken. Hygiëne: in de achterraimte is het niet schoon. er staat vuile apparatuur o.a groentesnijder die pas geleverd is (volgens mij stond deze er in juli 2010 ook al) ook fruitvliegjes rondom de vaten en emmers die er staan. Op de bovenverdieping staat een vuile koelkast. hiernaast liggen een aantal zwarte cementkuipen. Verder is onder het dekbed verstopt een tweetal grote wokken. Hier liggen ook etiketten van surinam food. De deur van de kamer naast de trap zit dicht. In de kamer achter deze deur zien we een ingerichte keuken. Hier zien we onder andere suiker (2 zakken van 25 kg) knoflookpoeder. Deze ruimte is erg vuil en de vloer is kapot. Op de verdieping hierboven liggen geen levensmiddelen maar deze ruimte is erg vuil. badkuip met gedroogde resten (groente??). Verder geeft [REDACTED] aan dat de houdbaarheid van de producten 2 jaar is. We treffen onder andere aan producten met een tth tot 30-04-2013. Afspraak: Indien de bovenruimte niet meer wordt gebruikt voor de productie van levensmiddelen mogen er ook geen zaken meer aanwezig zijn die de indruk wekken dat dit wel zo is (bv grootverpakkingen suiker). Materiaal waarmee gewerkt wordt zal niet meer hier aanwezig zijn.
