



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**

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Whoosah
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57530335 Zwarte Pad B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Zwarte pad 66, 2586 JM 's-Gravenhage
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 2 september 2015 in NO / 16 mei 2017
Bedrijvenbeheerder	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Terras, restaurantgedeelte en keuken met buiten koelingen.
Veiligheid:	Ondernemer kan opvliegerig zijn.

## ***Bijzonderheden:***

Bedrijf is een seizoensbedrijf op het strand van Scheveningen.  
Geopend alleen in het strandseizoen van maart t/m oktober.

## **2<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 16 mei 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: NVT**

**SW-nummer: NVT**

**Kort verslag:**

*Hygiëne: in orde.*

*Bouwkunde: in orde.*

*Ongedierte: in orde.*

*Temperatuur: geringe overtreding.*

*Code HACCP: in orde.*

*Bedrijf kan naar regulier toezicht.*

## **2<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 20-46-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met: medewerker**

**BR-nummer: nvt**  
**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Bedrijf was gesloten, vanwege het weer was vandaag te koud daardoor te weinig bezoekers .

Blijft dus open staan voor een 2<sup>e</sup> nazorg.

**1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 22 juni 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**1. 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 een wekelijkse temperatuurregistratie van de van toepassing zijnde processen uit de hygiënecode voor de horeca.

**2. Hygiëne en temperatuur:**

- in orde.

**3. Bouwkundig (geringe overtreding - opmerking):**

- de openstaande achterdeur van de keuken was niet voorzien van een hor. Geen vliegen overlast.

**4. Ongedierte:**

- geen ongedierte of uitwerpselen daarvan aangetroffen.

**5. Roken:**

- Geen opmerking.

Geen RW monsters aanwezig.

**Het bedrijf kan naar de tweede nazorg.**

---

**1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 15-06-16**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met: medewerker**

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Bedrijf was gesloten, al drie dagen vanwege het weer. Wij stonden er te wachten en toen kwam er een medewerker aan. Die vertelde dat ook vandaag zij niet open gingen vanwege het weer.

Blijft dus open staan voor een 1<sup>e</sup> nazorg.

---

**1<sup>e</sup> Marsroute inspectie****Datum: 13 april 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**directeur.****BR-nummer: NVT****SW-nummer: NVT****Kort verslag:**

HACCP: nieuwe hygiëncode, thermometer en registratielijsten zijn aanwezig. Bij de chefkok is de kennis vanuit de hygiëncode aanwezig. Geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne: in orde, geen opmerkingen.

Temp: in orde, geen opmerkingen.

Ongedierte: opmerking gemaakt over het plaatsen van een hor bij de achterdeur. Tevens aangegeven een vliegenlamp te gaan gebruiken met een lijmplaat.

Bouwkundig: opmerking gemaakt over een gat in de wand naast de achterdeur, dit moet gedicht worden. Verder waren er nieuwe apparaten, werkbanken en vloer geplaatst. De apparaten en werkbanken waren nog gedeeltelijk ingepakt in beschermfolie, aangegeven dit allemaal te verwijderen.

Geen producten aanwezig voor monsternamen.

Het bedrijf gaat naar de 1<sup>e</sup> Nazorg.

---

**Telefonisch onderhoud naar aanleiding van terugbelverzoek****Datum: 30 maart 2016****NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Inhoud terugbelverzoek:**

Ik ben de nieuwe chef-kok bij de Whoosah en Naturel. Vorig seizoen is er een rapport voor de Whoosah en Naturel gemaakt, hierin stonden punten van aandacht en verbeterpunten. Ik zou een afspraak willen maken met een van jullie adviseurs om deze punten te bespreken zodat ik hiermee aan de slag kan. Ik hoor graag of dit mogelijk is.

**Korte weergave van het telefonisch onderhoud:**

Uitgelegd hoe wij te werk gaan, dat het bedrijf onder verscherpt toezicht valt en dat wij inspecties altijd onaangekondigd verrichten. Verder heb ik hem op de hoogte gebracht van de geconstateerde overtredingen en hem doorverwezen naar [REDACTED]. Daar kan hij alle rapporten van bevindingen opvragen en inzien + het gespreksverslag van het gesprek ondernemer. [REDACTED] zal zorgen dat alles goed schoon wordt gemaakt en gehouden en gaat tevens werken conform de hygiëncode voor de horeca. De nieuwe gaat hij bestellen en de oude alvast lezen. Tevens hem erop gewezen dat het verstandig is om een schoonmaakplan op te stellen en erop toe te zien dat er schoon wordt gemaakt. Hem ook medegedeeld dat het bedrijf ook kan overwegen om een particulier adviesbureau in de hand te nemen. Hierop vertelt hij dat [REDACTED] dit overweegt, maar dit waarschijnlijk niet gaat doen aangezien een goede chef-kok dit ook zelf moet kunnen.

Op verzoek van [REDACTED] heb ik hem gevraagd of de strandtent al opgebouwd en in bedrijf is. Dit is niet het geval. Ze zijn nog aan het opbouwen en er zijn nieuwe koelingen en een diepvriezer besteld. Volgende week gaan ze proefdraaien met een kleine kaart en de week daarop waarschijnlijk volledig.

### **Vervolg:**

Het is daarom niet handig om aanstaande vrijdag 1 april een herinspectie uit te voeren zoals is ingepland. Mijn voorstel is om ongeveer 2-3 weken te wachten en dan te gaan. Dan is de strandtent immers volledig in productie en waarschijnlijk ook volledig ingericht.

Verzoek gedaan aan de planner ([REDACTED]) om dit bedrijf over 2-3 weken (vanaf 14 april) opnieuw in te plannen.

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 16 oktober 2015

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

### **Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] zou samen met zijn chef-kok komen, echter deze heeft hij ontslagen n.a.v. de opgemaakte rapporten van bevindingen. Daarom is hij nu alleen gekomen. Aangezien dit een seizoenbedrijf is en de strandtenten m.i.v. 5 oktober zijn afgebroken heeft dit gesprek later plaatsgevonden. [REDACTED] is geïrriteerd over het feit dat er zand op de vloer in de bedrijfsruimten is geconstateerd. Dit is nu éénmaal zo op het strand. We hebben geprobeerd duidelijk te maken dat het niet alleen zand betreft, maar ook ander vuil zoals in de RvB's is opgenomen. Daarnaast vindt hij de communicatie van één van de inspecteurs niet normaal. Deze zou nogal bot zijn en gezegd hebben het bedrijf te gaan sluiten en elke inspectie wel wat te vinden.

[REDACTED] weet niet wat in de Hygiëncode voor de horeca staat. Hij gaat tijdens het gesprek lezen in deze code en geeft aan geen verstand van koken en levensmiddelen te hebben.

Het volgende is besproken:

1. Over de NVWA en het project Notoire Overtreders en de daarbij horende maatregelen. U heeft een kopie ontvangen van de marsroute van het verscherpte toezicht.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen via bestuursdwang.
3. De retributietarieven zijn nader toegelicht.
4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
5. Er is uitleg aan u gegeven betreffende de mogelijkheden om tijdens inspecties microbiologische richtwaarde monsters te nemen en de mogelijke oorzaak van een te hoog kiemgetal/enterobacteriaceae.
6. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
  - *U zorgt dat het gehele bedrijf en alle apparatuur en gereedschap grondig schoongehouden wordt. U ziet erop toe dat dit goed wordt uitgevoerd.*
  - *U past de procedures uit de Hygiëncode voor de horeca toe en bespreekt deze hygiëncode met het personeel.*

Daarnaast nog uitleg gegeven over:

-de groei van bacteriën en de invloed van de temperatuur hierop.

-coderen van producten en bewaartermijnen van max. 3 dagen/4 graden Celsius of 2 dagen/7 graden Celsius.

-het rapport van bevindingen opgemaakt op 30 september 2015. Het was [REDACTED] niet duidelijk waarvoor dit was opgemaakt. Vanuit ISI een uitdraai gemaakt van het concept rapport van bevindingen en deze mee gegeven aan [REDACTED]

-toezien op het schoonmaken en geadviseerd een zaklamp te kopen, zodat hij zelf kan zien of moeilijke plekken goed schoongemaakt zijn.

De volgende inspectie zal plaatsvinden na de start van het strandseizoen 2016. [REDACTED] geeft aan het bedrijf te willen verkopen.

---

**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.**

---

**Verificatie-inspectie (4<sup>e</sup> Inspectie, Module A)**

**Datum: 30 september 2015.**

**Inspecteurs: 21603 (**

**Gesproken met:**

**RVB-nummer: 281740670**

**Overtreding:**

- 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.

**Antwoorden op toelichtingsvragen:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?  
Hygiëncode voor de Horeca.
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?  
Door de Chef-kok.

---

**Historie**

3<sup>e</sup> RVB, op 2 september 2015 met maatregelnummer: 280503796.

**Overtreding:**

- 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.
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was.

2<sup>e</sup> RVB, op 22 juli 2015 met maatregelnummer: 281740650.

**Overtreding:**

- 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.

1<sup>e</sup> RVB, op 13 mei 2015 met maatregelnummer: 280251719.

**Overtreding:**

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