

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): | ZandtaanZee Hotel B.V. |
| Inschrijfnummer Kvk en naam: | 61099074 |
| Rechtsvorm: | Besloten Vennootschap |
| Naam ondernemer: | [REDACTED] |
| Adres: | Badweg 117, 9166 NH Schiermonnikoog |
| Inspectielocatie | restaurant |
| @-mail | |
| Telefoonnummer: | [REDACTED] |
| Tijdvak: | december |
| Bedrijf beschikt over de ruimten: | Keuken, magazijn |
| Veiligheid: | |

Dossiereigenaar [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2^e Nazorg

Datum: 24 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Voldoende bevonden.

Was veel aan de wering gedaan en Rentokil was nog volop bezig en documenteerde ook goed.

Gisteren nog geweest en de terugmeldingsmail in kunnen zien.

Met de nieuwe chef-kok nog eens de registraties besproken van de hygienecode (weekformulier).

Kan terug naar regulier toezicht.

1^e Nazorg

Datum: 10 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED].

Bij binnenkomst zei [REDACTED] dat hij gesloten was. (deur was niet op slot) Op de deur een A4-tje met tekst in de trend van "gesloten wel telefonisch bereikbaar".

[REDACTED] vertelde ook dat hij inkopen had gedaan om alvast voorbereidingen te treffen. Ook had hij diepgevroren erwtensoep opgehaald dat in de vriezer lag om te worden verkocht. In de koelingen lagen rauwe boerenkool en rauwe aardappelen. Verder geen zelfbereide producten.
code: ok

temperatuur: ok
ongedierte: volgens rentokil geen last meer van muizen. Geen muizenuitwerpselen gezien.
Hygiëne: ok veel met trespa afgetimmerd
bouwkunde: ok > onder de deuren een dorpel aangebracht zodat ie muisdicht is.
Tip: alle onbehandeld hout onder de bar gaan lakken.

Kan naar 2e nazorg

Openingsinspectie

Datum: 9 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne: bedrijf was grondig gereinigd.

Bouwkunde: er zaten op de zoldering boven de oude koelcel nog gaten in het plafond. Hier moet nog beter na gekeken worden en gedicht worden. Verder op vele plekken betere werking aangebracht.

Ongedierte: er lagen nog enige muizenuitwerpselen op de zoldering. Gasmeterkast in de keuken moet gereinigd worden om detectie beter te monitoren. Wel telefonisch contact gehad met Rentokil; deze is echter niet langs geweest.

Temperatuur: niet beoordeeld

Code HACCP: niet beoordeeld

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

De controle op de beschikking zou uitgevoerd worden door de politie. Dit is ivm afwezigheid klanten niet gedaan.

Datum: dinsdag 6 december 2016.

Aanvullende info:

RvB en beschikking zijn opgemaakt tegen ZandtaanZee Hotel BV (KvK=61099074. Er is door MAH geconstateerd dat er eveneens een kvk inschrijving bestaat onder de naam ZandtaanZee Horeca BV (KvK=61098906)

Ter verifiëring is er contact opgenomen met de gemeente Schiermonnikoog. Er is een DHW vergunning afgegeven aan ZandtaanZee Hotel BV. Het horecabedrijf wordt voor rekening van deze BV gedreven. Vergunning is aan het dossier toegevoegd.

Sluitingsbeschikking

Datum: zaterdag 3 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Mijnheer was op de hoogte van mijn komst. Bij aankomst hing er reeds op de deur een a-4 met de tekst: restaurant gesloten. In het bedrijf waren twee personen aan het schoonmaken

Bedrijf heeft momenteel geen hotelgasten, deze worden maandag verwacht.

Beschikking doorgenomen en uitgelegd. Consequenties van het niet naleven van de beschikking toegelicht. Wijze van aanvraag openingsinspectie uitgelegd en tevens rekenschap gevraagd betreft de boottijden. Indien er in de middag om een openingsinspectie wordt gevraagd zal deze pas de volgende dag uitgevoerd kunnen worden i.v.m. de afvaarttijden. Alle punten ter verbetering, genoemd in het concept RvB dienen te zijn opgelost.

Controle op de beschikking wordt door politie uitgevoerd.

Beschikking is voor ontvangst getekend.

Datum: 2 december 2016

Deelnemers: [REDACTED]

Verslag: Beschikking tot sluiten wordt opgemaakt; Bar, keukens en opslagruimten dienen gesloten worden gehouden. Bijlage 2(aa) moet worden voldaan indien men weer open wilt.

[REDACTED] is telefonisch door mij op de hoogte gesteld van de sluiting. Mijnheer gaf aan niet op het eiland aanwezig te zijn en dat hij onze maatregelen buitensporig vond.

2de Nazorg

Datum: vrijdag 2 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282900380

Warme keuken lag plat sinds 1-11-2016 [REDACTED]. Hij zegt dat de keuken dicht is, maar ze draaien wel ontbijt (vanaf volgende week maandag wederom hotelgasten). In keuken rook het bij binnenkomst naar frituurvet ('s avonds een bitterballetje??). In koelwerkbank 'ontbijt' producten aangetroffen, bussen met slagroom, enz. ook in een andere koeling en in diepvriezers eveneens producten. De bar in het restaurant is los voor een bakkie koffie en een biertje..

Kort verslag:

Hygiëne bedrijfsruimten + knaagdieruitwerpselen (muizen en spitsmuizen) RvB

Bouwkunde/constructie/indeling/ontwerp: o.a. gaten, kieren onder voordeur RvB

Ongedierte sporen van muizen, ondanks Rentokil (laatste bezoek: 10-11-2016) RvB

Geen adequate maatregelen: neemt vuil en buiksmear en keutels niet weg, gaten worden niet gedicht, erf wordt niet opgeruimd.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: niet beoordeeld

Consequentie: Sluiting.

1ste Nazorg

Datum: 27 mei 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Bedrijf was voldoende, er was al veel werk gedaan. [REDACTED] was er van overtuigd dat hij goed bezig was. Wij hebben [REDACTED] kritisch meegenomen door zijn bedrijf en hem gewezen op een aantal punten waar echt meer aandacht aan besteed moet worden om niet weer terug te zakken. [REDACTED] was het met ons eens dat er nog wel wat werk te gaan is:

Magazijn: vriezer en koelingen aan binnen en buiten zijde beter reinigen, muren beter reinigen.

DKW-magazijn: spullen van de vloer en enkele muizen uitwerpselen.

Gang: opruimen zoldering, verwijderen spinnenwebben.

Keuken: radiator van stof ontdoen, deur naar magazijn toe niet schoon, gootsteen onderstel opnieuw schilderen, kitnaden bij afwasmachine waren zwart men slijmerig met schimmel, plafond reinigen, vriezer aan binnen en buitenzijde beter reinigen, ruimte onder de kachel beter reinigen in hoekjes en randen, magnetron van binnen en buiten reinigen, Afzuigkap boven steamer in schoonmaakplan meenemen en bovenzijde steamer ook meenemen in de schoonmaak.

Bargedeelte: veel stof en open nisjes, deze kritisch bekijken en reinigen, ook onder koffiezet apparaat enz

Ijsblokjesmachine, rubber en rand beter reinigen

Vloer algeheel onder apparatuur, in hoekjes en langs randen beter reinigen.

Bouwkunde: In het magazijn was een muur nog niet afgetegeld.

Ongedierte: In het magazijn lagen op diverse plekken enkele muizen uitwerpselen. In het magazijn was een ventilatierooster geplaatst met grote openingen. Aangeraden deze te dicht en het pand nog eens kritisch door te gaan voor wat betreft gaten, nestel materiaal enz. 1 keer per maand komt rentokil voor de bestrijding. Rapport ingezien.

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende, nieuwe code aanwezig en er wordt gemeten en geregistreerd. Er is een goed werkende thermometer aanwezig.

2 monster genomen, tomatensoep en softijs In afwachting van de resultaten.

3 juni 2016: beide monster waren goed, dit bedrijf ka door naar de tweede nazorg

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 30-3-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf voldoet aan de beschikking. Bedrijf is netjes en schoon. Geen monsternamen mogelijk. Rentokil geweest op 16-3, alle bouwkundige aanpassingen gedaan. Kan naar 1^e nazorg

Voornemen tot sluiting

Datum: 11 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Mijnheer goed duidelijk gemaakt dat het nu "5 voor 12" is. Voor de aankomende 9 maanden moet alles in orde blijven en zijn. Indien we moeten sluiten zal dat gevolgen hebben voor het hotel. Hij kan dan namelijk niet meer ontbijt vanuit zijn keuken serveren. Dit is al meerdere malen medegedeeld maar het kwartje valt nu pas.

Ook wanneer de keuken weer voor de lunch en diner open gaat moet hij de koks goed de situatie uitleggen waar het bedrijf zich nu in bevindt.

Mijnheer heeft Rentokil ingehuurd en zijn aanpassingen per mail met foto's naar mij verzonden. Ik heb deze achter niet ontvangen. (vermoeden is dat het nog in zijn conceptmail zit of het bestand is te groot door de toegevoegde foto's) Kopie van mailtekst van hem gekregen en deze heb ik bij het dossier toegevoegd.

Na 14 dagen kan hij een volgende controle verwachten.

Op 12-03-2016 heeft [REDACTED] de mail opnieuw verstuurd en deze is ontvangen en in dossier geplaatst.

BAH gesprek

Datum: donderdag 3 maart 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Marsroute besproken, deze wijkt af van de norm. Het betreft een Seizoen bedrijf die volgens ondernemer buiten het seizoen niet geopend is. Echter bij inspecties/bezoeken en gesprekken is gebleken dat de ondernemer bedoeld dat hij geen lunch en/of diner serveert. Ontbijt ziet hij niet als een controle-item voor ons.

Vanwege overgang eind december 2015 van werkwijze, slecht contact met ondernemer (in dec 2015), seizoen bedrijf zijn de termijnen van 3^{de} inspectie versus ondernemer gesprek overschreden. Echter is dit wel in het journaal vermeld en tevens ook aan de ondernemer medegedeeld. Deze was hier deels ook verantwoordelijk voor (zie ondernemer gesprek)

Uitreiking voornemen wordt opgemaakt en deze wordt op 11 maart uitgereikt te Groningen aan [REDACTED]
[REDACTED] (ondernemer)

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 26-2-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281450552

SW-nummer: 281450553

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Dinsdag 23-2-2016 bij het bedrijf geweest, toen gesloten. Op de deur hing een stuk papier met de tekst dat het bedrijf vrijdag 26-2 voor lunch en diner op zou zijn.

[REDACTED] geeft aan dat hij hotel gasten heeft en daar ontbijt voor verzorgt.
[REDACTED] dacht dat we alleen langs kwamen als er een diner werd geserveerd.
Aangegeven dat als het bedrijf open is er altijd een controle kan worden uitgevoerd. Ik heb dit al eerder aan [REDACTED] uitgelegd.

Verder werd er tijdens onze inspectie snel een pan met tomatensoep naar boven gebracht. Toe ik [REDACTED] hiermee confronteerde zei hij dat de soep privé was. Ik heb hem uitgelegd dat alles was in de keuken aanwezig is onder de wet valt en dat hij anders in zijn privé ruimten zijn eigen privé levensmiddelen moet bewaren.

Inspectie:

Hygiëne: RvB opgemaakt.

Vloeren vuil, en in diverse magazijn ruimten die in open verbinding met elkaar staan, honderden uitwerpselen van muizen geconstateerd.

Lade koeling van binnen vuil.

Bouwkundige staat: SW opgemaakt termijn 4 weken.

- vloer in oude koelcel stuk
- vloer keuken gaat stuk in de naden
- achterdeur aan onderzijde stuk (gaten naar buiten)

Ongedierte: RvB opgemaakt

- geen bestrijder veel last van muizen.

Levensmiddelen: RvB opgemaakt

- aangevreten levensmiddelen. Er lag op een schap planken in het magazijn een zijde van een gerookte zalm in vacuüm te ontdooien, tussen de muizen uitwerpselen.

ijsblokjesmachine: RvB opgemaakt

- machine van binnen vuil schimmel.

De overtreding van de ijsblokjes machine is meegenomen bij de overtreding over apparatuur omdat er niet is gevraagd of de ijsblokjes ook gebruikt werden in frisdranken.

Bedrijf krijgt een BAH gesprek.

Gesprek ondernemer

Datum: 2 februari 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

In december 2015 waren alle rvb's etc. verzonden en kon er een afspraak gemaakt worden. Dit gesprek kon op verzoek van de ondernemer pas in januari plaatsvinden na de HORECAVA en zijn vakantie. Er is toen een afspraak gemaakt voor 19 januari 2016. Deze afspraak werd echter wegens ziekte afgezegd. Per mail is een nieuwe afspraak gemaakt voor donderdag 4 februari 2016.

Mijnheer kwam echter per abuis op dinsdag 2 februari. We hebben alsnog gelet op de reisafstanden het gesprek gevoerd. Tijdens het gesprek geverifieerd of de exploitatie van het horecabedrijf onder de Zandtaanzee Hotel BV (kvk 61099074) valt. Mijnheer heeft dit bevestigd.

Korte weergave van het gesprek:

Mijnheer geeft aan dat het momenteel financieel niet goed gaat en dat hij de eindjes aan elkaar moet knopen. Geld voor verbouwingen etc. is niet aanwezig. Uit gelegd dat bij bouwkundige tekortkomingen andere afwijkende afspraken gemaakt kunnen worden.

Het laatste RvB is volgens hem niet correct, er zijn monsters genomen van snert, dit was niet voor de verkoop maar voor eigen gebruik. Hij was ziek op deze dag en was dit vergeten aan de kok te melden. Men heeft maar een beperkte kaart (buiten het seizoen). Het is een hotel met ontbijt en sporadisch wordt er op verzoek lunch geserveerd.

De afspraak gemaakt dat het bedrijf schoon gehouden moet worden, de HACCP toegepast dient te worden en dat het wellicht verstandig is om op te ruimen, dat houdt het makkelijker schoon.

Mijnheer gaf aan plinten te hebben aangeschaft maar nog niet zo goed weet wat hij moet, vuil kan namelijk ophopen bij plaatsing van deze plinten onder de werkbanken, maar schoonmaken is lastig omdat het water niet naar de put loopt maar naar de zijkanten.

Bij marsroute rekening houden dat dit om een seizoenbedrijf gaat, mijnheer geeft aan dat het pas in mei drukker wordt en dat dan ook het restaurant voor de avond open gaat

Let op:

M.i.v. 1 september 2014 loopt de exploitatie van dit bedrijf via Zandtaanzee Hotel B.V.

Historie

Ter info: dit bedrijf heeft een extra inspectie gehad. Op 3 oktober 2013 heeft dit bedrijf een RvB gehad voor bedrijfsruimte. Naderhand is op 12 mei 2015 een SW opgemaakt voor bedrijfsruimte, dit had ook een RvB moeten zijn, gezien de geschiedenis. Daarom is er een extra inspectie uitgevoerd.

3^e BR, maatregelnummer:

13 november 2015, 480002904.

Monster erwtensoep kiemgetal >49.000.000, entro's 250.000

2^e BR maatregelnummer:

3 september 2015, 283150242

Bedrijfsruimte was onvoldoende schoon

1^e BR maatregelnummer:

14 augustus, 2015 281450484

Bedrijfsruimte was onvoldoende schoon
