

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):	Eetcafe grillbar Zaza
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34122515
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Kerkstraat 155
Inspectielocatie	1521 JG Wormerveer
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	15-9-2015 tot 8-6-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken met pizza-oven en gasfornuis en keuken met grill
Veiligheid:	N.v.t
Bedrijven beheerder:	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Controle op beschikking

Datum 8-6-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]. Hij heeft zichzelf uitgeschreven bij de KvK als eigenaar van Eetcafe grillbar Zaza. Deze locatie staat nu onder een andere rechtspersoon, namelijk American Foods Line B.V.. [REDACTED] staat hier verder niet op vermeld en zegt als medewerker in dienst te zijn. De beschikking staat op naam van [REDACTED] die ingeschreven stond als eenmanszaak. Overleg met Piket teamleider gehad en de volgende dag met SPD-er. Het bedrijf heeft juridisch gezien een nieuwe eigenaar, hierdoor vervalt de historie en gaat het bedrijf terug naar regulier toezicht.

Uitreiking sluitendingsbeschikking

Datum: woensdag 07-06-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgelegd aan meneer en die gaf tijdens het uitleggen aan dat hij het heeft begrepen. Meneer gaf aan zeer binnenkort geen eigenaar meer te zijn. Het nieuwe bedrijf American foodline zou het bedrijf overnemen en [REDACTED] zal hier als medewerker aan de slag gaan. Ik heb meneer uitgelegd dat hij moet oppassen dat hij niet als leidinggevende aan de slag moet in de nieuwe onderneming anders zou de historie meegenomen kunnen worden. Hij zou alleen maar een paar uurtjes gaan werken als medewerker gaf hij aan. Meneer had verder geen vragen meer alles was duidelijk.

1e Nazorg**Datum:** donderdag 1 juni 2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

De eigenaar gaf te kennen dat het bedrijf geen eetcafe grillbar zaza meer was en een andere eigenaar had. In de kvk staat echter nog steeds EETCAFÉ GRILLBAR ZAZA met deze eigenaar. Aangegeven dat hij dit zelf bij de kvk dient aan te passen. Meneer begrijpt dit en we konden de inspectie voortzetten.

HACCP: voldoende

- registraties aanwezig en meten ook het terugkoelen
- hygiëncode horeca 2007 aanwezig, aangegeven dat de nieuwe versie besteld dient te worden.
- digitale kernthermometer aanwezig.

Hygiëne: Rommelig, maar in orde.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geen sporen aangetroffen

Temperaturen: voldoende

RW monsters genomen:

89025761: kipvleugels ---> voldoende

89025788: spareribs ---> afwijkend Het aantal kweekbare micro-organismen was meer dan 49.000.000 /g en het aantal Enterobacteriaceae was meer dan 490.000 /g. Bedrijf gaat gesloten worden.

Openingsinspectie**Datum:** donderdag 30 maart 2017 12:15 uur**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Bedrijf mag open, heeft heel veel gedaan. Moet alleen de onderkant van de werkbank en de werkbank onder de shoarma grill beter schoonmaken. Gaat de tuin nog opruimen.

Hygienecode en lijsten heeft hij besteld en gaat het weer doorlezen, toepassen en ingevulde lijsten ophangen in het bedrijf.

Mail gestuurd naar de planner en TBM voor de planning en opheffingsbeschikking op te maken.

Bedrijf kan door naar de nazorg.

Uitreiking sluiteningsbeschikking**Datum:** woensdag 29-03-2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Beschikking uitgelegd aan meneer en die gaf tijdens het uitleggen al aan dat hij het allemaal al begreep. Hij zou er 'een juridische adviseur op zetten' gaf hij aan en ging in bezwaar omdat hij geen eigenaar meer is volgens zijn zeggen. Hij zou dit later gaan bewijzen met stukken.

Aangegeven dat het uiteraard zijn recht is om in bezwaar te gaan. Hij vroeg zich af of de blikjes bier ook uit de in de beschikking genoemde ruimten gehaald moeten worden, hetgeen ik beaamde. Meneer had verder geen vragen meer en zou morgen gaan bellen voor een openingsinspectie.

2e Nazorg**Datum:** 28 maart 2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 283350271

SW-nummer: 283350272

Kort verslag:

! er is een nieuw bedrijf ingeschreven op het huidige adres, American Foods Line B.V. KvK nummer 68239742. De oude KvK is nog steeds geldig.

Het bedrijf werd mondeling gesloten

Gesproken met [REDACTED]

HACCP

HACCP, in eerste instantie een RvB aangezegd. later na overleg met [REDACTED] heb ik besloten om het RvB niet door te zetten.

Er werd gewerkt met de Hygiëncode voor de Horeca 2011

Er was een steek thermometer aanwezig

De kritische processen werden er niet op de juiste manier gecontroleerd en vastgelegd.

verder geen feiten aangetroffen

Hygiëne bedrijfsruimte, ernstige overtreding RvB

beide keukens en de verkoopruimte was erg rommelig en vervuild

Hygiëne apparatuur, ernstige overtreding rvb

Temperaturen

Geen opmerking

Bouwkundig

Sw Plafond.

De verf van het plafond in de keuken bladerde af

Ongedierte bestrijding

Geen sporen

ongedierte wering, gering

de deur naar de tuin in de keuken was niet voorzien van een hor. tijdens de inspectie stond de deur open. geen sporen van ongedierte aangetroffen.

1e Nazorg

Datum: 28-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne Rommelig, maar in orde.

Bouwkunde in orde

Ongedierte in orde

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde.

RW monsters genomen:

89052211 in orde

89052238 entero's 20.000, dus een SW. Er is nl. alleen bij de inspectie van 15-09-15 een SW gegeven voor de code. Bedrijf kan door naar de 2^e nazorg, met de toevoeging dat er dan opnieuw monsters genomen zullen worden.

[REDACTED] telefonisch hiervan op de hoogte gesteld.

2^{de} marsroute inspectie

Datum : donderdag 28 juli 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : nvt
SW-nummer : nvt
Kort verslag : nvt

Inspectiebevindingen:

1e Indruk is een rommelig bedrijf, vooral de verkoopruimte achter de balie.

HACCP:

Meneer heeft een werkende thermometer.

Heeft de nieuwe hygiëncode besteld zo zegt hij.

Voldoende kennis.

Geen registraties, liggen thuis?

2 richtwaarden meegenomen.

Beoordeling hygiëne:

In orde.

Bouwkundig staat:

In orde.

Temperaturen:

In orde.

Plaagdieren:

Geen overlast en daarom ook geen bestrijder.

In de achterdeur is een vliegengordijn.

Afspraken gemaakt dat bij de volgende inspectie:

- de weekformulieren inzichtelijk zijn;
- het hygiëncodeboek is doorgenomen.

Verder besproken het werken in privékleiding in de keuken, verwezen naar het hoofdstuk van de persoonlijke hygiëne uit hygiëncode.

Uitslag richtwaarden:

- shoarma 89018498
- spareribs 89018781

Uitreiking voornemen tot sluiten en/of stilleggen

Datum: woensdag 13 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen tot sluiten en stilleggen uitgereikt aan de eigenaar. Tevens uitgelegd dat als de volgende inspectie niet goed zou zijn er per direct gesloten of stilgelegd wordt ook naar aanleiding van een monster. Meneer gaf regelmatig aan dat hij het allemaal al begreep en zijn zaken al opgelost had en we nu konden komen kijken. Niet ingegaan op zijn aanbod en verteld dat er twee weken na vandaag een inspectie plaats gaat vinden. Meneer had geen vragen meer.

BaH gesprek

Datum 11 juli 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Br voldoet, termijnen voldoen. Overigens heeft tussen de openingsinspectie en de eerste nazorg ruim twee maanden gezeten, maar omdat de eerste nazorg inspectie niet tot een maatregel heeft geleid en het niet nadelig is geweest voor de ondernemer, voldoet het dossier aan de eisen. Voornemen wordt 13 juli uitgereikt. Ondernemer is uitgenodigd (al op 8 juli ivm sturen van de uitnodiging)

2^e Nazorg

Datum: 29-06-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280190589

SW-nummer: 280190590

Kort verslag:

Hygiëne Bedrijfsruimte: RVB

- SW waardige overtreding, waarvoor RVB op basis van historie, tegelwanden, onderstellen met daarop apparatuur, vloer, werkbank vuil

Hygiëne apparatuur: RVB

- SW waardige overtreding, waarvoor RVB op basis van historie, o.a. grill, snijmes shoarma, koelkast, vriezer, bak machine, frituren vuil.

Bouwkunde: RVB

- wederom geen hor voor open deur in keuken.

Ongedierte: SW

- kat en grote vliegen en fruitvliegen in de keuken

Temperatuur: in orde

Code HACCP: als voldoende beoordeeld.

Bedrijf gaat terug naar Marsroute, Eerst BAH gesprek.

1^e Nazorg

Datum: 3-12-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bedrijf is verbouwd en voldoet. Hyg. In orde.

Temp. In orde.

Code horeca in gebruik, controles voldoende uitvoer. Thermometer aanwezig.

RW genomen shoarma vlees.

9-12-2015: [REDACTED]

Monster voldoende.

Middels mail terugkoppeling aan betrokkenen. Bedrijf kan naar volgende stap.

Openingsinspectie

Datum: donderdag 24 september 11:05 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Openingsinspectie uitgevoerd samen met collega 26135.

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëncode

Er was een hygiëncode voor de horeca aanwezig.

Hygiëne

Bedrijfsruimte

De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch. De punten uit het RvB waren opgelost. In de keuken was de bakstenen muur nu afgetimmerd met MDF-lakboard. De randen hiervan moesten nog wel worden afgewerkt met een plastic hoekprofiel. Hetzelfde gold voor de aansluiting naar het plafond.

De ondernemer wil onder de geiser nog een box timmeren, zodat de leidingen die daar lopen netjes zijn afgeschermd.

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Temperatuur
N.v.t.

Bouwkundig
Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.

Ongedierte
Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig.

Roken
Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

Controle op beschikking

Datum Dinsdag 22 september 2015 om 17.15 uur

Door [REDACTED]

Kort verslag: RVB behorende bij sluitingsbeschikking uitgereikt aan [REDACTED].
Er wordt nog verbouwd en schoongemaakt. [REDACTED] denkt woensdag klaar te zijn en hoopt dan openingsinspectie te kunnen aanvragen. Donderdag viert hij het offerfeest en is hij zo wie zo gesloten.
Bedrijf voldeed aan beschikking.

Controle op beschikking

Datum: zaterdag 19 september om 18 uur (tijdens piket)

Door Piket: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf was gesloten voor publiek.
Er hingen briefjes op het raam en de deur. Met de tekst: 'gesloten vanwege omstandigheden'.
Achter het raam in het restaurant zag ik veel spullen staan, ook een grote afvoerpijp, een onderdeel van de afzuigkap. En ik zag iemand achter in de zaak, vermoedelijk bezig met werkzaamheden.
Ik ben niet naar binnen gegaan.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

17-9-2015; 21:40 uur.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gespr. met [REDACTED].

Bedrijf gesloten. Op deur hing een briefje waarop staat dat het bedrijf gesloten is. In bedrijf zijn meerdere personen bezig met schoonmaak werkzaamheden.

Koelkasten zijn nog gevuld met levensmiddelen, [REDACTED] gaf aan dat morgen alles in de container gaat en dat het bij de openingsinspectie niet meer aanwezig mocht zijn.

Navraag gedaan bij [REDACTED] hier verder niets meer mee gedaan omdat bedrijf gesloten is.

Men verwacht dat men maandag klaar is met schoonmaken en opknappen. [REDACTED]

[REDACTED] dacht dat hij een paar dagen van te voren een afspraak moest maken voor een openingsinspectie. Aangegeven dat hij een openingsinspectie aan kan vragen als alles klaar is. Wij komen dan dezelfde dag een openingsinspectie uitvoeren.

Sluitingsbeschikking

Datum: woensdag 16 september 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Er werd buiten gewerkt aan het dak.

Beschikking uitgereikt aan [REDACTED] en toegelicht. Verteld dat er van ma t/m vrijdag een openingsinspectie aangevraagd kan worden. Toelichting gegeven op bezwaarprocedure en bedragen inspecties. [REDACTED] gaat bedrijf nu leegmaken (vriezers en koelkast) van levensmiddelen en reparaties verrichten en schoonmaken. Aangegeven dat er bij de controle op de beschikking gelet zal worden op de bouwkunde en de hygiëne. In der ruimte bij de counter met koeling (frisdrank en bier) mogen wel levensmiddelen bewaard worden. Tevens was de gemeente (milieu-inspecteur [REDACTED]) aanwezig ivm klachten stankoverlast afzuiger).

BaH gesprek

Datum 16 september 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Formdesk formulier is ontvangen. Aanvullende email met artikelen is voldoende. Afgesproken dat [REDACTED] voor 18 september 2015 het rvb nog toemailt aan TBM omdat deze nog nagestuurd moet worden.

Inspectie dinsdag 15 september 2015, Speedsluiting

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Aan het einde van de inspectie begon het te regenen. Het bedrijfspand van [REDACTED] [REDACTED] vertoonde hevige lekkage.

Het water kwam de achterzijde van de afzuigkap langs de muur naar beneden en stroomde op de werkbank. Op de werkbank stond een grill voor de spareribs en een frituurpan waar patat in gebakken werd.

(hoofdstuk 1, onder 2 en c: goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding.)

(in de beschikking is een ander artikel gebruikt. Hfst II, 1 onder c van de bijlage II van de 852.. Dit artikel gaat over hygiene praktijken. Onder c gaat over Plafonds)
Dit artikel is dan ook gebruikt in de RvB.

Het directe gevaar voor de levensmiddelen zat hem in de lekkage bij de afzuigkap. Daarom is in overleg met [REDACTED] mondeling een directe sluiting aangezegd.

Naast bovengenoemde maatregel zijn er de volgende maatregelen genomen:

-RVB bedrijfsruimte niet schoon.

-de afzuigkap boven de grill was vervuild met zwart vettig vuil en aan de bovenzijde hingen zwartkleurige vettige druppels.

-het afvoerputje in de vloer in de ruimte met de grill was vervuild met zwartkleurig vuil.

-De snoeren en stekkerdozen waren vervuild met bruinkleurig vuil.

-Onder de werkbank stond veel oud vervuild apparaat. Oude senseo/oude koffiemolen, oude oven waren vervuild met een vettige laag en stof.

-De buitenzijde van de vuilnisbakken in de keuken waren vervuild met oude productresten en donkerkleurig vuil.

-De tegelmuur achter de grill (zowel onder het werkblad als onder het werkblad) was vervuild met bruin kleurig vettig vuil.

-de kraan met bijbehorende draaiknoppen waren bezet met geel/bruinkleurige oud vuil.

-draden en stof langs het plafond.

-RVB artikelen en uitrustingsstukken

-3 koelingen waren vervuild met bruinkleurig vuil. De rubbers waren vervuild en de boden had oude productresten.

-in de keuken met de grill stond een pan met marinade en aangekoekte oude productresten -in de keuken met de grill stond een plastic bakje met marinade saus. Dit bakje was aan de buitenzijde vervuild productresten en een tissue die doordrenkt was met marinade.

-de donergrill was aan de binnenzijde aan de top vervuild met donkerkleurig aangekoekt vettig vuil.

- de mengbeker van de keukenmachine was bezet met bruinkleurig vuil en was vast getapt om bij elkaar te houden.
- De opvangbak van de pittagrill was bezet met bruinkleurige vuil.
- de ribben van de grill waren bezet met een dikke laag verkoolde productresten afkomstig van vlees en marinadesaus.
- de magnetron staande in de ruimte met de grill was aan de binnen bovenzijde bezet met zwartkleurig vuil.
- de emmers met oud frituurvet onder de grill waren aan de buitenzijde bezet met donkerkleurig vuil.
- de vriezer gevuld met 3 zaken patat was aan de buitenzijde vervuild met vettig vuil en oude bruinkleurige productresten.

SW. Bedrijfsruimte niet goed onderhouden -het afvoerputje was rondom kapot. De omliggende tegels waren stuk.

- De muur was van ruwe bakstenen en niet afneembaar.
- De diverse deurposten waren van ruw houtmateriaal.
- het plafond bij de afzuigkap begon te bladderen.

Hiervoor is in ISI per ongeluk br aangeklikt maar is waarschuwin. Ik heb het verwijderd uit de RVB

SW voor de hor en de vliegen in de ruimte. En de kat van de burens komt binnen. Er staat voederbakje en bakje water. Als er een hor wordtgeplaatst kan kat ook niet binnen komen. Kat als opmerking.

SW hygienecode, thermometer deed het niet. Hygienecode lag thuis en registraties werden niet bijgehouden.

Opmerking voor het verwijderen van de sticker gewoon gastvrij op de toegangsdeur.
Opmerking gemaakt over het voer en het waterbakje dat de kat niet is toegestaan in de bedrijfsruimte.