

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 08-mrt-2016 10:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerker
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 [REDACTED] medewerker (stelt
 zich voor als eigenaar...)
 HACCP & TEMP: SW
 Geen code, geen aantoonbare
 registratie, geen
 microb. onderzoek ongekoelde
 presentatie, bewaartemp.
 frikadelbroodjes en
 pizzabroodjes te hoog
 (intentie bewaren 12 uur)
 BOUWK: SW
 tegevoel in bakkerij vele
 gebarsten tegels en gaten
 in de vloer
 wandtegels op
 gipsplaat-wand tussen
 bakkerij en winkel
 ontbreken op enkele
 plaatsen. Grote roestplekken
 op plafond vriescel.
 HYG: SW
 APPARATUUR: vuile
 spiraalmenger en opboller
 BEDRIJFSR: vuile vloer in
 bakkerij en roosters in
 koelcel
 ONGEDIERTE: opmerking
 Muizen worden bestreden
 door [REDACTED] i.o.v.
 winkelcentrumbeheerder;
 [REDACTED] heeft geen enkele
 inzage in rapportage en
 aanbevelingen; advies om
 hier om te vragen en
 kopieën te maken voor
 henzelf.
 Geen noemenswaardige sporen
 gevonden; enkele lokdozen
 met vers gif aanwezig op
 vloer in bakkerij; de dozen
 in de winkel neemt men
 ([REDACTED] overdag weg en
 plaatst deze 's avonds
 terug (staan nu bij elkaar
 in een hoek in de bakkerij)

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 5)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 08-mrt-2016	SW	HO ME ZI	>
Prod.groep: n.v.t.				
Overtred. : 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				
Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat u als exploitant van een >				
levensmiddelenbedrijf tegenover de NVWA niet kon aantonen dat u zorg >				
droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van >				
één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.				
Voor de bewijsvoering voor A en B: het onvoldoende toepassen van de				
relevante hygiëncode aangetoond a.d.h.v. de volgende processen:				
Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures,				
weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering en uitgevoerde processen				
van toepassing zijnde hygiëncode voor de brood en banketbakkerij,				
niet of onvoldoende werden toegepast.				
De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of				
onvoldoende toegepast:				
<ul style="list-style-type: none"> - inkoop en ontvangst - opslag - werkvoorbereiding - bereiding - verhitten en afkoelen - afwerking - verpakken, opslag, transport en aflevering - verkoop 				
Dit bleek uit het volgende:				
<ul style="list-style-type: none"> - Er werden geen aantoonbare controles van voornoemde processen uitgevoerd - Er werden ongekoelde hartige snacks zoals frikadelbroodjes en 				

pizzabroodjes ter verkoop aangeboden; er kon niet aangetoond worden dat er microbiologisch onderzoek was uitgevoerd en dat deze producten voldeden aan de criteria uit de passende Hygienecode voor de brood- en banketbakkerij.
- De temperatuur van bederfelijke hartige snacks bedroeg 18,7 graden Celsius (frikadelbroodjes) en 19,1 graden Celsius (pizzabroodjes)

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4a (SW)/4a.1 (RvB) van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Met betrekking tot de meest actuele hygienecode verwijst ik u naar de website van uw brancheorganisatie: www.nbc.nl
Om de hygienecode rechtstreeks aan te vragen kunt u via de hierna genoemde link een bestelformulier downloaden of printen:
<http://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/zoeken/hygienecode>

Advies : >

Aktiviteit: **bewaren** J 08-mrt-2016 SW HO ME ZI
Prod.groep: **eet- en drinkwaren** >
bederfelijk

Overtred. : **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

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke >
eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit
bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren
hoger was dan 7°C. De gemeten temperaturen bedroegen:
Frikadelbroodjes, 18,7°C;
Pizzabroodjes, 19,1°C;

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 15-mei-2016 SW ZI
Object : **bedrijfsruimte** >
Overtred. : **in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of** >
verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden
en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of
ontsmet

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende >
onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:
- De vloer van de bakkerij op meerder plaatsen gaten vertoonde
doordat stukken van kapotte tegels niet meer aanwezig waren.
- Het plafond van de vriescel was op twee plaatsen verroest.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 7 van het NVWA
interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 08-mrt-2016 SW ZI
Object : **bedrijfsruimte** >
Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon** >
en/of niet goed onderhouden

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende >
schoon was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:
- de vloer van de bakkerij was met name in de gaten van de kapotte
vloertegels verontreinigd met oude productresten en ander vuil.
- de roosters van de koelventilator in de koelcel waren
verontreinigd met grijze schimmel en stofvlokken.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 7 van het NVWA
interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 08-mrt-2016 SW ZI
Object : **apparatuur** >
Overtred. : **artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel** >
in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt
en/of zo nodig ontsmet

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken >
en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder
andere:
- In de bakkerij waren de opboller en de spiraalmenger verontreinigd
met oude aangekoekte productresten.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 7 van het NVWA
interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronde Waarnemingswijze

Overtred. : >
Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	08-03-2016
Nummer controleur	
Begintjd	10:30
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Overtreding

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geringe overtreding

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 10-jun-2016 13:45
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: :
 Opm. inspectie: Gesproken met >
 bedrijfsleider [REDACTED] >
 [REDACTED]
 Door een misverstand was de
 terugmelding buiten de
 tijdstermijn.
 Meeste tekortkomingen zijn
 opgelost of zullen
 binnenkort worden
 aangepakt.
 - Temp. in orde;
 - Hygiëne
 voldoende;
 - HACCP NBC-code
 aanwezig (vorige inspectie
 ook) recente temp.reg.
 voorhanden. Deze uitbreiden
 met temp. afbakken voor
 ongekoelde presentatie. Er
 was micro-onderzoek gedaan
 door het NBC. Hiervoor was
 een kippizza gekozen.
 Alhoewel het gekozen
 product niet tot de
 productgroepen voor
 ongekoelde presentatie
 behoort, was het
 analyseresultaat voor beide
 richtwaarden "goed".
 Volgende keer zal voor een
 saucijzenbroodje of börek
 worden gekozen;
 - Het plafond in
 de vriescel was
 aangesmeerd. Hoewel er bij
 betrokkene belangstelling
 is voor een nieuwe
 bedrijfsvloer, is de
 financiële drempel hiervoor
 momenteel te hoog. Daarom
 worden de slechte
 vloertegels stuk voor stuk
 vervangen.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	10-06-2016
Nummer controleur	
Begint jd	13:45
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 14-feb-2014 16:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Terugmelding met foto van module Shoarma & Döner en ingevulde reg lijst. voldoende

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	----------	------------------

Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	14-02-2014
Nummer controleur	
Begint jd	16:00
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HBNT1452 Digitale herinspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Digitale herinspectie

Vraag 1	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	280400476

Vraag 2	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	Nee

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	14-02-2014
Nummer controleur	
Begint jd	16:00
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Vraag 2	Is de aanleiding voor de maatregel opgelost?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Behoorde deze herinspectie tot een steekproef?
Antwoord	Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 14-feb-2014 16:00
 door [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden : extra inspectie ingevoerd ivm in rekening brengen retributie
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers:

>
>

Opm. inspectie:
 Std. Inspectiebevindingen (0 van 0) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater. : >
 Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronnd Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater. :

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 30-jan-2014 13:45
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met [REDACTED] Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: Gesproken met vennoot [REDACTED] >
 [REDACTED] >
 Hygiëne voldoende, enkele
 oude keutels achter oude
 oven
 Temperaturen in orde
 Bouwkunde voldoende,
 vloertegels in bakkerij
 aansmeren
 Ongedierte onder controle,
 wel activiteit
 Art 5, Afkoelen van de
 Donerspies wordt niet
 gemeten. Hartige snacks
 liggen ongekoeld in de
 vitrine zonder borging.
 De module Shoarma en
 Donerbereiding is er niet.
 (SW)

Std. Inspectiebevindingen (1 van 1) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan J 15-feb-2014 SW HO ZI
 Prod.groep: n.v.t.
 Overtred. : 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
 Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd >
 gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en
 Sport goedgekeurde hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de
 Brood- en Banketbakkerij.
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures
 weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.
 De volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:
 -verhitten en afkoelen
 -verkoop
 Dit bleek uit het volgende:
 -Het afkoelen van produkten, zoals de Dönerrol, werd niet
 gecontroleerd
 -Het ongekoeld presenteren van hartige snacks werd niet geborgd
 Tevens dient u bij de bereiding, behandeling en verkoop van Shoarma
 en Döner in het bezit te zijn van de Module Shoarma & Döner
 bereiding, welke is te downloaden via www.kenniscentrumhoreca.nl
 Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.:

Maatregelnr : 280400476
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

04-feb-2014

vastgesteld op

: **30-jan-2014**

Intrekreden

:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	30-01-2014
Nummer controleur	
Begintijd	13:45
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Nee, overtreding

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Voldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 281870585
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

15-mrt-2016

vastgesteld op : 08-mrt-2016

Intrekreden :

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	08-02-2018
Nummer controleur	
Begint jd	16:30
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8385 HAP Herinspectie (ret.)

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Overtreding

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Aanwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierde wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierde bestrijding
Antwoord Overtreding

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 281470926
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

12-feb-2018

vastgesteld op

: 08-feb-2018

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 08-feb-2018 16:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: Inspectie met stadtoezicht >
 schiedam.
 gesproken met [REDACTED] >
 [REDACTED] vennoot
 HACCP:
 [REDACTED] code besteld (advies
 ook horecacode ivm
 doner-hoek)
 thermometer aanwezig.
 nog geen registratie
 opgestart.
 ongekoelde presentatie van
 hartige snacks->laten
 onderzoeken.
 temperatuur:
 In de verkoopvitrine liggen
 enkele bederfelijk gebakjes
 op een temperatuur van 14,5
 gr.(deze laten weggooien)
 koeling werkt niet goed
 volgens eigenaar.
 Nieuwe koeling is besteld.
 hygiëne:
 muizen uitwerpselen
 aangetroffen in de hoek van
 de oven.
 geen contract met
 bestrijder.
 bouwkundig geen afwijkingen
 aangetroffen.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 3) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan J 08-feb-2018 SW ZI
 Prod.groep: n.v.t. >
 Overtred.: 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
 Constater.: Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister >
 van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode,
 namelijk de Hygiëncode code voor de Brood- en Banketbakkerij.
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures voor
 het beheersen van ondergenoemde kritische processen (CCP's), zoals
 weergegeven in de hygiëncode, niet of onvoldoende aantoonbaar
 werden toegepast.
 - Ontvangst
 - Opslag/Bewaren
 - Bereiden (verhitten)
 - Terugkoelen
 - Presentatie/ verkoop gekoeld
 - Presentatie/ verkoop ongekoeld
 - Transport

Dit bleek uit de onderstaande feiten:
 - dat tijdens de inspectie bederfelijke producten in de
 presentatiekoeling werden aangetroffen op een te hoge temperatuur.
 (gebakjes)

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie
 (Borek).

Dit bleek uit het volgende:

- de kerntemperatuur van de producten werd niet eenmaal per week bij
het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd. en/of
- producten die na 12 uur over waren, werden niet weggegooid. en/of
- er vond ongekoelde presentatie plaats in een omgevingstemperatuur,
op de plaats van presentatie, hoger dan 25°C. en/of
- er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek
uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module
opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5
en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op
entero's en kiemgetal.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 1c van het NVWA
 interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 v5.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: www.■■■■.nl en www.KHN.nl (doner/shoarma gedeelte)

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** N 08-feb-2018 SW ZI >

Object : **bedrijfsruimte** >

Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden** >

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit onderstaande feiten: >

-dat de vloer voor de pizzaoven verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 3c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.

Advies : >

Aktiviteit: **behandelen** N 08-feb-2018 SW ZI >

Prod.groep: **levensmiddelen** >

Overtred. : **er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen** >

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Geconstateerd is dat in de bakkerijruimte sporen van muizen aanwezig waren. Tijdens het vervolgonderzoek werd geconstateerd dat: >

- er geen gediplomeerde ongediertebestrijder ingeschakeld was.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 8c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronde Waarnemingswijze

Overtred. : >

Constater.: >

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	12-04-2018
Nummer controleur	
Begin tijd	11:00
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8385 HAP Herinspectie (ret.)

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Geringe overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Aanwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierde wering
Antwoord Overtreding

Vraag 11 Ongedierde bestrijding
Antwoord Geringe overtreding


Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Ja

Status-informatie BR


Maatregelnr : 283231221 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: 

Vastgest. door : vastgesteld op : 12-apr-2018
 KPV vervaard.op: 13-apr-2018

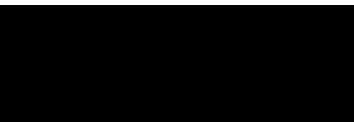
Mtr-tekst : Nummer: 2018/283231221/  > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst

RAPPORT VAN
BEVINDINGEN

Ondergetekende,
inspecteur met
toezichthoudernummer
, toezichthouder
van de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit (NVWA)
van het Ministerie van
Landbouw, Natuur en
Voedselkwaliteit, als
bedoeld in artikel
5:11 van de Algemene
wet bestuursrecht,
aangewezen voor het
houden van toezicht op
de naleving van het
bepaalde bij of
krachtens de
wettelijke
voorschriften waarvan
het toezicht op de
naleving is opgedragen
aan de NVWA,
rapporteert het
volgende:
Aanleiding:
Deze inspectie is
uitgevoerd naar
aanleiding van eerder
genomen maatregel(en)
door een inspecteur
van de NVWA op dd. 8
februari 2018 met
nummer: 281470926.



Voor een herinspectie
bevond ik mij te:



Locatie:



Datum en tijdstip van
de herinspectie: 12
april 2018 omstreeks
11:00 uur.

In het bedrijf
aangesproken en
gelegitimeerd aan: 

Functie: vennoot.
Ik deelde 
 naam mede dat
hij ingevolge het
bepaalde in artikel
5:10a van de Algemene
wet bestuursrecht niet
tot antwoorden
verplicht was op de
vragen die door mij
gesteld werden tijdens
de inspectie.

Ik vroeg hem of alle
levensmiddelen die
aanwezig waren in het
bedrijf voor
verhandeling bestemd
waren. Hierop
antwoordde 
 mij
bevestigend.

Goede praktijken
inzake hygiëne en

Status-informatie BR

HACCP-beginselen.
Ik, toezichhouder,
vroeg [REDACTED]
op welke wijze de
exploitant van
voornoemd bedrijf de
voedselveiligheidspro-
gramma's en procedures
in het bedrijf had
vastgesteld en liet
toepassen, ter
uitvoering van de
HACCP-beginselen,
zoals genoemd in
artikel 5 van de
Verordening (EG) nr.
852/2004. [REDACTED]

[REDACTED] verklaarde mij
dat men in het bedrijf
bij de bereiding en
behandeling van
eetwaren, ten behoeve
van de
voedselveiligheid,
gebruik maakte van de
Hygiënecode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008
zijnde een voor deze
branche opgestelde en
door de minister
goedgekeurde code,
zijnde een gids voor
goede praktijken als
genoemd in Hoofdstuk
III, van de
Verordening (EG) Nr.
852/2004. Vervolgens
heb ik het bedrijf
getoetst aan de
voedselveiligheidspro-
cedures uit deze
hygiënecode.

Vervolgens zag ik een
verkoopruimte. Ik zag
in de verkoopruimte
een vitrine. Ik zag
dat in deze vitrine
onder andere hartige
snacks ten verkoop
aangeboden werden. Ook
zag ik een pizzahoek.
Ik zag hier een pizza
oven.

Vervolgens zag ik een
shoarmahoek. Ik zag
hier diverse
apparatuur. Zoals een
koelwerkbank en
grill. Ik zag en
hoorde dat enkele
klanten eetwaren
bestelden en
afrekenden.
Ook zag ik een deur.
Ik zag achter deze
deur een meterkast. Ik
zag dat de deur aan de
onderkant niet
volledig afsloot. Ook
zag ik dat de
vloertegels onder de
deur ernstig
verontreinigd was met
buiksmeer. Tevens rook
ik de kenmerkende zure
penetrante lucht van
muizenurine.

Hieruit bleek mij dat;
- er eetwaren werden
verhandeld, als
bedoeld in
respectievelijk
artikel 1, eerste
lid, onder b en e, van
de Warenwet;
- er levensmiddelen in
de handel werden
gebracht, als bedoeld
in respectievelijk
artikel 2 en artikel
3, achtste lid, van de
Verordening (EG) nr.
178/2002;
- er sprake was van
bedrijfsruimten, als
bedoeld in artikel 1,
onder b, van het
warenwetbesluit

Status-informatie BR

Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen en als
bedoeld in Bijlage II,
Hoofdstuk I, van de
Verordening (EG) nr.
852/2004;
- er sprake was van
een
levensmiddelenbedrijf,
als bedoeld in artikel
3, onder 2, van de
Verordening (EG) nr.
178/2002;
- er sprake was van
een exploitant van een
levensmiddelenbedrijf,
als bedoeld in artikel
3, onder 3, van de
Verordening (EG) nr.
178/2002, gelet op het
geldende uittreksel
uit het
Handelsregister van de
Kamer van Koophandel
en gelet op de
bevindingen ter
plaatse.

Inspectiebevindingen

Reiniging en
desinfectie
(bedrijfsruimten)
Tijdens de inspectie
is gebleken dat de
bedrijfsruimten
onvoldoende schoon
waren.

Ik zag en/of voelde
onder andere dat:

- de vloer
onder de apparatuur
verontreinigd was met
oude productresten,
vet en honderden
muizen uitwerpselen.
- de vloer
van de meterkast
verontreinigd was met
duizenden
muizen uitwerpselen.

Hieruit bleek mij dat
de bedrijfsruimten
voor levensmiddelen
niet schoon waren,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
I, punt 1, van de
Verordening (EG)
852/2004, wat een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Ongediertewering
Tijdens mijn inspectie
zag ik dat de
constructie van
ruimtes voor
levensmiddelen niet
zodanig was dat goede
hygiënische praktijken
mogelijk waren.

Dit bleek uit het feit
dat onder andere:

In het bedrijf sprake
was van overlast van
muizen. Ik zag tijdens
mijn inspectie in de
pizza afdeling en in
de shoarma afdeling
namelijk sporen van
schadelijke
organismen.

Ik zag onder de deur
van de meterkast,
welke in de
bereidruimte

Status-informatie BR

gesitueerd was, een
richel waaronder
muizen makkelijk de
bereid ruimte konden
binnenkomen.

Hieruit bleek mij dat
de constructie van de
ruimtes voor
levensmiddelen niet
zodanig was dat goede
hygiënische praktijken
mogelijk waren,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, Hoofdstuk
I, onder a t/m c, van
de verordening (EG)
852/2004, wat een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Ik, toezichthouder,
merk op dat uit de
historie van het
bedrijf blijkt dat in
de afgelopen drie jaar
eveneens een maatregel
is opgemaakt voor een
soortgelijke
overtreding.

Blijkens het
uittreksel uit het
Handelsregister van de
Kamer van Koophandel
met nummer [REDACTED]
werd deze, als
vennootschap onder
firma ingeschreven,
door mij bezochte
inspectielocatie,
gedreven voor rekening
en verantwoording van
[REDACTED]

Deze
rechtspersoon heb ik,
toezichthouder, als
overtreder aangemerkt.

Overtreder:

[REDACTED]
:
[REDACTED]
:

Ik bracht [REDACTED]
[REDACTED], als
vennoot van [REDACTED]

[REDACTED], van mijn
bevindingen op de
hoogte en zegde ter
zake een rapport van
bevindingen aan.

Ik heb naar waarheid
dit rapport opgemaakt,
gedagtekend en
ondertekend domicilie
kiezend te Zwijndrecht
op 1 mei 2018.

Toe-zichthouder [REDACTED]

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coördinator:

laatst gecontr.op:

09-mei-2018

Status-informatie BR

Eindverd/Overt :

Profiel

Voor OM/BBB

Uitspraak

Intrekreden



Mtr-dossier verv. op:

28-mei-2018

uitspraak op:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 12-apr-2018 11:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: HI nav sw >
 >
 Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED] vennoot.
 Haccp: voldoende
 thermometer aanwezig en op
 9 april is [REDACTED]
 [REDACTED] van het [REDACTED] geweest
 voor informatie en
 monsternamen van ongekoelde
 presentatie. Tijdens de
 inspectie nog geen
 uitslagen.
 Registratie moet nog worden
 opgepakt, wacht nog op
 lijsten en code van [REDACTED]
 Hygiene: RvB
 -de vloer onder de
 apparatuur verontreinigd
 met oude productresten, vet
 en honderden muizen
 uitwerpselen.
 -de vloer van de meterkast
 verontreinigd met duizenden
 muizen uitwerpselen.
 Opmerking: de koelwerkbank
 en een vrieskast licht
 verontreinigd met oude
 resten. tevens zijn er nog
 diverse koelmeubels
 voorzien van beschermfolie
 wat gaat scheuren, advies
 dat dit met eraf gaat
 halen.
 Ongedierte: RvB
 -onder de deur van de
 meterkast is een richel
 waaronder door ongedierte
 gemakkelijk de bereidruimte
 kan binnenkomen. De
 meterkast komt uit in de
 bereidruimte en de
 meterkast is ernstig
 verontreinigd met duizenden
 muizen uitwerpselen.
 [REDACTED] is ingeschakeld,
 echter nog geen rapportage
 aanwezig. Meneer is niet
 tevreden en zal
 waarschijnlijk een andere
 bestrijder inschakelen. Men
 heeft zelf enkele
 lijmplaten gelegd. Echter
 zonder muis aangetroffen.
 temperatuur: voldoende

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Ruimte : bedrijfsruimte	J 12-apr-2018	BR	ZI	
Object : bedrijfsruimte				>
Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon				>
Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende				>
schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit onderstaande feiten:				
-de vloer onder de apparatuur verontreinigd met oude productresten,				
vet en honderden muizen uitwerpselen.				
-de vloer van de meterkast verontreinigd met duizenden				
muizen uitwerpselen.				
Advies :				>
Aktiviteit: behandelen	J 12-apr-2018	BR	ZI	
Prod.groep: levensmiddelen				>
Overtred. : er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke				>
organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren				
op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden				
bewerkt, gehanteerd of opgeslagen				

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Geconstateerd is dat in de bakkerijruimte sporen van muizen aanwezig waren. Tijdens het vervolgonderzoek werd geconstateerd dat:

-onder de deur van de meterkast is een richel waaronder door ongedierte gemakkelijk de bereidruimte kan binnenkomen. De meterkast komt uit in de bereidruimte en de meterkast is ernstig verontreinigd met duizenden muizenuitwerpselen.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0	van	0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	---	-----	----	----------	------------------

Overtred. : >

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	24-07-2018
Nummer controleur	
Begintijd	10:45
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8368 HAP Regulier toezicht VV

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Niet beoordeeld

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Aanwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierde wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierde bestrijding
Antwoord Geringe overtreding

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Inspectielokatie: [REDACTED]
 : 24-jul-2018 10:45
 door : [REDACTED]
 2e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers:

Eigenaar: [REDACTED]

3e mdw. :

4e mdw. :

Functie :

Opm. inspectie:

Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED], vennoot

>

De bedrijfsruimte is voldoende schoon gemaakt en gehouden. In de meterkast nog enkele muizen uitwerpselen. er zou een contract zijn met [REDACTED] op de telefoon van [REDACTED] staat een mail met de factuur van de periode 22-05-18 tot 21-08-18. Er is geen logboek en er zou geen inlogcode zijn. Gezien de geringe sporen in de meterkast alleen gewezen op het belang van een logboek.

Std. Inspectiebevindingen (0 van 0) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Overtred. :
 Constater. :
 Advies :

>
 >
 >
 >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. :
 Constater. :

>

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	02-07-2014
Nummer controleur	
Begintijd	14:15
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Onvoldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 283190810
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

03-jul-2014

vastgesteld op

: 02-jul-2014

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 02-jul-2014 14:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : eigenaar
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]
 Opm. inspectie: 1. gesproken met [REDACTED] (overgegaan van vof naar ez)
 2. zegt HC NBC te hebben, maar weet niet waar, is ook niet op de hoogte wat er instaat, heeft geen registratie en de thermometer doet het niet. SW art 5
 3. T doner in de bainmarie: 55 graden Celsius
 T borek met feta: 23 graden Celsius
 4. Kier onder de buitendeur in de bakkerij
 5. Vloer vriezer aangekoekte productresten
 6. Vloer bakkerij is op diverse plaatsen aangezet met oude productresten.
 7. De bolletjesmachine is verontreinigd met oude ingedroogde deegresten.
 8. Onder de deegmachine is de plank verontreinigd met muizenuitwerpselen.
 9. De wielen van de apparatuur zijn verontreinigd met oude resten.
 10. Onder het apparaat om kleine broodjes te maken ligt veel oud ingedroogd deeg.
 11. Op de deegkar liggen muizenuitwerpselen.
 12. De rubbers van de werkbankskoelingen in het verkoopgedeelte zijn verontreinigd met zwarte schimmel.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 5)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit:	voedselveiligheidsplan	N 02-jul-2014	SW	ZI
Prod.groep:	n.v.t.			>
Overtred. :	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			>
Constater. :	Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij. Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.			>

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop en ontvangst
- opslag
- werkvoorbereiding
- bereiding
- verhitten en afkoelen
- afwerking
- verpakken, opslag, transport en aflevering
- Verkoop
- ongekoelde presentatie

Dit bleek uit het volgende:

Er was geen werkende thermometer aanwezig.
 Er was geen registratie aanwezig.
 De temperatuur van de doner in de bainmarie was 55 graden Celsius.

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie

- de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd.
- Verder wordt in die procedure specifiek gemeld dat de overgebleven producten na 12 uur worden weggegooid.

- er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Met betrekking tot de meest actuele werkwijzer ongekoelde presentatie verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: <http://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/ongekoelde-presentatie-van-bederfelijke-producten>

Advies : >

Aktiviteit: **behandelen** N 02-jul-2014 SW ZI
 Prod.groep: **levensmiddelen** >
 Overtred. : **er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen** >
 Constater.: Tijdens de inspectie bleek er overlast van muizen te zijn. Er zijn op diverse plaatsen muizenuitwerpselen aangetroffen. Er kon niet worden aangetoond dat er een ongediertebestrijder was. >
 Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** N 02-jul-2014 SW ZI
 Object : **apparatuur** >
 Overtred. : **artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet** >
 Constater.: Tijdens de inspectie bleek de apparatuur onvoldoende schoon: In de bakkerij stonden kratten waarvan de buitenzijde verontreinigd was met oude deegresten. De bolletjesmachine was verontreinigd met oude deegresten. Onder op de plank van de deegmachine lagen muizenuitwerpselen. De wielen van diverse apparaten waren verontreinigd met meerkleurig vuil. Op de werkbank, onder het apparaat voor kleine broodjes, lag een grote hoeveelheid ingedroogd deeg. De rubbers van de werkbankkoeling in het verkoopgedeelte waren bezet met zwartgekleurde schimmel. Op de deegkar lagen muizenuitwerpselen. >
 Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** N 02-jul-2014 SW ZI
 Object : **bedrijfsruimte** >
 Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden** >
 Constater.: Tijdens de inspectie bleek de vloer in zowel de bakkerij als in het verkoopgedeelte op diverse plaatsen verontreinigd te zijn met oud vuil en muizenuitwerpselen. Onder de buitendeur was een kier zichtbaar. De vloer van de vriezer was verontreinigd met oude aangekoekte productresten. >
 Advies : >

Aktiviteit: **bewaren** N 02-jul-2014 SW ME ZI
 Prod.groep: **eet- en drinkwaren** >
 Overtred. : **bederfelijk** >
 Overtred. : **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** >
 Constater.: De temperatuur van de borek met feta, die in de presentatie fase in de vitrine lag, was 23 graden Celsius. >
 Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.: >

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	29-07-2014
Nummer controleur	
Begint jd	08:45
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HBNT1452 Digitale herinspectie C&V
Geldig vanaf	25-04-2014

Digitale herinspectie

Vraag 1	Welk domein betreft het?
Antwoord	Horeca

Vraag 2	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	283190810

Vraag 3	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Nee

Vraag 4	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	N.v.t.

Inspectielokatie: [REDACTED]
 Bezoek op : 29-jul-2014 8:45
 door : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers:

Eigenaar: [REDACTED]
 3e mdw. :
 4e mdw. :
 Functie :

Opm. inspectie: Digitale terugmelding: >

wij hebben een nieuwe thermometer aangekocht. Er is per direct een overeenkomst gesloten t.b.v. ongediertebestrijding. Deze treft u in de bijlage. De voedselveiligheidsprocedure s in de hygiëncode worden per direct weer toegepast. Er wordt voortdurend gecontroleerd of thermometer werkt, zo niet zal er een nieuwe aangeschaft worden. Daarnaast worden de temperaturen van de producten gemeten en geregistreerd. Er wordt vanaf heden 6 inspecties per jaar uitgevoerd voor ongediertebestrijding. Dit zal de aanwezigheid van ongedierte voorkomen. De voedselveiligheidsprocedure s in de hygiëncode worden per direct toegepast, hierdoor zullen de producten voldoen aan de eisen en normen.

De foto's zijn uit 2011 (ongediertebestrijder contract, met bakkerij [REDACTED]) en 2012 en 2013 (reg. koelingen) dus niet actueel. Niet voldoende.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	30-07-2014
Nummer controleur	
Begint jd	13:00
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	20-03-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Maatregelnr : 283190833
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

31-jul-2014

vastgesteld op

: 30-jul-2014

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 30-jul-2014 13:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : eigenaar
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]
 Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED] eigenaar
 Situatie is zelfde als bij vorige inspectie
 Ongekoelde presentatie borek voldoet niet
 Veren op de vloer bakkerij, evenals muizen uitwerpselen
 Ongediertebestrijder heeft geen plattegrond of rapport, er is alleen een contract uit 2011 aanwezig.
 Na telefonisch contact met [REDACTED] ongediertebestrijding blijkt de bestrijder vast te zitten in de gevangenis.
 lokdoosjes zijn aan de bovenzijde open, zelfde situatie als vorige keer.
 wederom SW gegeven en nogmaals alles uitgelegd.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 5)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: bewaren	J 30-jul-2014	SW	ME ZI	
Prod.groep: eet- en drinkwaren				>
bederfelijk				
Overtred. : 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				>
Constater.: De temperatuur van de borek met feta, die in de presentatie fase in de vitrine lag, was 24,1 en 25,1 graden Celsius.				>
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	N 30-jul-2014	SW	ZI	
Object : apparatuur				>
Overtred. : artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet				>
Constater.: Tijdens de inspectie bleek de apparatuur onvoldoende schoon: In de bakkerij stonden kratten waarvan de buitenzijde verontreinigd was met oude deegresten. De bolletjesmachine was verontreinigd met oude deegresten.				>
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	N 30-jul-2014	SW	ZI	
Object : bedrijfsruimte				>
Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden				>
Constater.: Tijdens de inspectie bleek de vloer in zowel de bakkerij als in het verkoopgedeelte op diverse plaatsen verontreinigd te zijn met oud vuil en muizen uitwerpselen.				>
Onder de buitendeur was een kier zichtbaar.				
De vloer van de vriezer was verontreinigd met oude aangekoekte productresten.				
De vloer in de bakkerij was verontreinigd met duivenveren.				>
Advies :				>
Aktiviteit: behandelen	N 30-jul-2014	SW	ZI	
Prod.groep: levensmiddelen				>
Overtred. : er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen				>
Constater.: Tijdens de inspectie bleek er overlast van muizen te zijn. Er zijn op diverse plaatsen muizen uitwerpselen aangetroffen. Er kon niet worden aangetoond dat er een ongediertebestrijder was, er was een contract uit 2011 met een andere bakkerij, maar er was geen plattegrond en rapportage. Ook stonden er lokdoosjes die aan de bovenzijde geopend waren, dit is niet de manier die een professionele bestrijder dient te hanteren.				>
Advies :				>
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	N 30-jul-2014	SW	ZI	
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtred. : 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

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij. >
Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

-ongekoelde presentatie

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie

- de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd.
- Verder wordt in die procedure specifiek gemeld dat de overgebleven producten na 12 uur worden weggegooid.
- er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Met betrekking tot de meest actuele werkwijzer ongekoelde presentatie verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: <http://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/ongekoelde-presentatie-van-bederfelijke-producten>

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van	0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	-------	----	----------	------------------

Overtred. : >
Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	30-07-2014
Nummer controleur	
Begin tijd	13:00
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Onvoldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	15-10-2014
Nummer controleur	
Begint jd	11:20
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	20-03-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	15-10-2014
Nummer controleur	
Begintijd	11:20
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Slecht

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Status-informatie BR

Maatregelnr : 283190881 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]
 [REDACTED] [REDACTED]

Vastgest. door : vastgesteld op : 15-okt-2014
 KPV vervaard.op: 20-okt-2014

Mtr-tekst : Nederlandse Voedsel- > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst
 en Warenautoriteit

P R O C E S - V E R
 B A A L

A. BETREFT INSPECTIE
 IN DE
 INSPECTIELOCATIE:

Naam :
 [REDACTED]

Vestigingsadres:
 [REDACTED]
 [REDACTED]

Categorie :
 ambachtelijk bedrijf,
 broodbakkerij vnl.

B.
 INSPECTIE-INFORMATIE:

Ondergetekende,
 inspecteur van de
 Nederlandse Voedsel-
 en Warenautoriteit
 (NVWA)
 van het Ministerie van
 Economische Zaken,

buitengewoon
 opsporingsambtenaar
 bij akte van

beëdiging nr. [REDACTED]
 en

toezichthouder met
 toezichthoudernummer
 [REDACTED] als bedoeld
 in
 artikel 5:11 van de
 Algemene wet
 bestuursrecht,

aangewezen voor het
 houden van toezicht op
 de naleving van het
 bepaalde bij of
 krachtens de
 wettelijke
 voorschriften

waarvan het toezicht
 op de naleving is
 opgedragen aan de
 NVWA,
 bericht u het
 volgende:

Dag/datum/tijdstip van
 de inspectie: woensdag
 15 oktober 2014, om
 11:20 uur.

Status-informatie BR

In het bedrijf
aangetroffen: [REDACTED]
[REDACTED]

Functie: medewerker.

C.
INSPECTIEBEVINDINGEN:

--

Introductie en
locatiebevindingen:
Nadat ik
bovengenoemde,
geopende
inspectielocatie was
binnengegaan, stelde
ik mij ter plaatse
voor als
controleambtenaar van
de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit en ik
legitimeerde mij als
toezichthouder aan een
persoon, die
desgevraagd opgaf te
zijn: [REDACTED]
medewerker. Ik deelde
hem het doel van mijn
komst mee, zijnde een
inspectie inzake de
wetgeving waarvoor
controleambtenaren van
de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit
bevoegd zijn.

Deze inspectie is
uitgevoerd naar
aanleiding van eerder
genomen maatregelen
door de NVWA op datum
2 juli 2014, onder
nummer 283190810 en op
30 juli 2014, onder
nummer 283190833 die
van direct belang zijn
voor dit boeterapport.

Deze inspectie heb ik
uitgevoerd, vergezeld
door
collega-inspecteur,
toezichthouder, nr
[REDACTED] bij de
Nederlandse Voedsel-
en Warenautoriteit.

Goede praktijken
inzake hygiëne en
HACCP-beginselen:
Ik, vroeg [REDACTED]
[REDACTED] op welke wijze
de exploitant van
voornoemd bedrijf de
voedselveiligheidspro-
gramma's- en procedures
in het bedrijf had
vastgesteld en liet
toepassen, ter
uitvoering van de
HACCP-beginselen,
zoals genoemd in
artikel 5 van de
Verordening (EG) nr.
852/2004.

[REDACTED]
verklaarde mij dat hij
dat niet wist, en
vervolgens
overhandigde hij mij
een map met de
Hygiëncode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008,
zijnde een voor deze
branche opgestelde en
door de minister
goedgekeurde code,
zijnde een gids voor
goede praktijken als
genoemd in Hoofdstuk
III van de Verordening

Status-informatie BR
(EG) Nr.852/2004.

Vervolgens zag en hoorde ik in de verkoopruimte dat een klant een frikadelbroodje bestelde bij [REDACTED]

[REDACTED] Ik zag een ongekoelde verkoopvitrine met onder meer börek en frikadelbroodjes. Ik zag brood in de schappen. Ik zag in de verkoopkoelingen onder andere verpakkingen met zachte kaas, en ik zag in de schappen onder andere verpakkingen met diverse soorten pasta en bonen. Voorts zag ik een bainmarie met daarin döner. Ik zag achter de verkoopruimte een bakkerij met daarin voorraadbakken met onder andere zout en rijsmiddel en ik zag onder meer een menger en een puntjesmachine. Tevens zag ik een vriescel waarin onder andere een dönerrol bewaard werd.

Hieruit bleek mij dat:
- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;

- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;

- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Inspectiebevindingen:
Ik deed [REDACTED] mede dat hij niet tot antwoorden verplicht was en vroeg hem of alle levensmiddelen die aanwezig waren in het bedrijf voor verhandeling bestemd

Status-informatie BR

waren. Hierop
antwoordde [REDACTED]
[REDACTED] mij bevestigend.

Reiniging en
desinfectie
(bedrijfsruimten):
Ik, verbalisant, zag
dat eerder genoemde
bedrijfsruimten niet
schoon waren.
Ik ging de achter de
verkoopruimte gelegen
bakkerij binnen. Ik
zag en voelde dat de
rand van de werktafel
bezet was met oude
aangekoekte
productresten.
Ik zag dat de zeef die
boven de werktafel
hing verontreinigd was
met bruingekleurd
vuil.
Ik zag dat de
onderzijde van de
plank boven de
werkbank verontreinigd
was met spinrag en
aangekoekte
productresten, en ik
zag dat de stoffer die
op deze plank lag
verontreinigd was met
zwart vuil.
Ik zag dat de
oppervlakte van de
werktafel onder de
puntjesmachine
verontreinigd was met
oude deegresten.
Ik zag dat de vloer
van de bakkerij op
diverse plaatsen
verontreinigd was met
tientallen
muizenuitwerpselen.
Ik zag dat de muur van
de bakkerij op diverse
plaatsen verontreinigd
was met spinrag.
Ik zag dat het plafond
en de voegen in de
muur van de rijskast
verontreinigd waren
met zwartgekleurde
schimmel.
Ik zag dat de randen
van de deur van de
rijskast verontreinigd
waren met
zwartgekleurde
schimmel.
Ik zag en voelde dat
het handvat van de
vriesceldeur
verontreinigd was met
vettig vuil.

Vervolgens ging ik
naar de ruimte tussen
de bakkerij en het
verkoopgedeelte. Ik
zag achter de oven
tientallen
muizenuitwerpselen
liggen.

vervolgens ging ik
naar het
verkoopgedeelte. Ik
zag achter de toonbank
op de vloer een
brandblusser staan.
Ik zag onder de
brandblusser een
hoopje met tientallen
muizenuitwerpselen en
broodresten.
Ik zag en voelde dat
de buitenzijde van de
brandblusser
verontreinigd was met
oude productresten.
Ik zag dat de muur in
de winkel op diverse
plaatsen verontreinigd
was met buiksmear van
muizen.
Ik zag dat de vloer
naast de pizza oven

Status-informatie BR

ernstig verontreinigd was met honderden muizen uitwerpselen en zwerfvuil. Ik zag dat de vloer onder de vriezer en de stelling verontreinigd was met muizen uitwerpselen en zwerfvuil.

Hieruit bleek mij dat de bedrijfsruimte voor levensmiddelen niet schoon was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Reiniging en desinfectie (uitrustingsstukken etc):
Ik, verbalisant, zag dat de uitrustingsstukken niet voldoende schoon waren.
Ik zag in de bakkerij dat de binnenzijde van de menger verontreinigd was met oude aangekoekte deegresten.
Ik zag dat de randen van de weegschaal aangekoekt waren met oude productresten.
Ik zag dat de deegschrapper bezet was met zwartgekleurde ingedroogde resten.
Ik zag dat de handvatten van de voorraadbakken, waarin onder andere meel en zout bewaard werden, bezet waren met vettige oude productresten.
Ik zag dat de deksels van de voorraadbakken waarin zakken meel bewaard werden verontreinigd waren met muizen uitwerpselen.
Ik zag dat de voorraadbak met zonnebloempitten verontreinigd was met aangekoekte resten. Ik zag en voelde dat de kratten op het karretje aan de buitenzijden ernstig verontreinigd waren met aangekoekte productresten.
Ik zag dat rondom de stelknop van de stokbroodmachine spinrag zat.
Ik zag onder de stokbroodmachine een witte bak, ik zag dat de buitenzijde van deze bak ernstig verontreinigd was met bruingekleurd vuil.
Ik zag en voelde dat de opboller aan de zijkanten en op de plaat verontreinigd was met vettige oude productresten.
Ik zag en voelde dat de broodrekken bezet waren met vettig

Status-informatie BR

zwartgekleurd vuil.
Ik zag dat de
pizzaschep bezet was
met zwart aangekoekt
vuil.
Ik zag dat de kraan
van de frituurpan
verontreinigd was met
een dikke laag vet.

Hieruit bleek mij dat
artikelen,
uitrustingsstukken en
apparatuur die met
voedsel in aanraking
kwamen, niet afdoende
waren schoongemaakt,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
V, punt 1 onder a, van
de verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
Warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Ongediertebestrijding:
Ik, verbalisant, zag
dat voornoemde
bedrijfsruimten op
diverse plaatsen
verontreinigd waren
met
muizenuitwerpselen.
Vervolgens heb ik,
verbalisant, onderzoek
gedaan naar de
beschikbaarheid en
toepassing van een
programma voor
ongediertebestrijding.
Desgevraagd verklaarde
[REDACTED] dat de
bestrijder, genaamd
[REDACTED] gebeld was maar
nog niet langs was
geweest. Vervolgens
toonde hij mij een
contract uit 2011 van
een andere
ongediertebestrijder
met een andere
bakkerij. Ik zag in de
verkoopruimte diverse
kartonnen lokdoosjes
die aan de bovenzijde
geopend waren. Vanuit
mijn vakdeskundigheid
weet ik dat dit niet
de manier is die een
professionele
bestrijder dient te
hanteren. Ik,
verbalisant, merk
hierbij op dat ik deze
lokdoosjes tijdens
mijn inspectie van 30
juli ook heb
aangetroffen. Tevens
zag ik in de bakkerij
een deur naar buiten.
Ik zag onder deze
buitendeur een grote
kier. Vanuit mijn
vakdeskundigheid weet
ik dat muizen door
kieren de
bedrijfsruimten binnen
kunnen komen.

Hieruit bleek mij dat
er geen adequate
maatregelen waren
getroffen om
schadelijke organismen
te bestrijden,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
IX, onder 4, eerste
volzin, van de
verordening (EG)
852/2004, hetgeen een

Status-informatie BR

overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Opslaan producten
(houdbaarheid en
opslagbeheer):
Ten minste houdbaar
tot (THT)
In de Hygiënecode voor
de Brood- en
Banketbakkerij 2008
staat in deel 2,
Basisvoorwaarden,
onder punt 2.16
Voorraadbeheer
beschreven. Hier staat
beschreven dat
bederfelijke producten
waarvan de 'Ten minste
houdbaar tot' datum is
verstreken niet meer
verwerkt of verkocht
mogen worden.

Ik, verbalisant, zag
dat in een koelmeubel
onder andere drie
verpakkingen Turkse
gewürzpaste van het
merk Çemen werden
bewaard. Ik zag dat de
verpakking voorzien
was van de vermelding:
bewaartemperatuur 2/7
graden Celsius en THT
24.09 14.

Vervolgens zag ik vier
verpakkingen zachte
kaas van het merk
Sofra. Ik zag dat de
verpakking voorzien
was van de vermelding:
THT 01-10-2014 (2-6
graden Celsius) koel
bewaren.

Ik zag dat de
t.h.t.-datum (de datum
van minimale
houdbaarheid) verlopen
was, omdat de datum
van mijn inspectie 15
oktober 2014 was. Ik
zag dat deze producten
niet uit de verkoop
waren gehaald.

Uit deze bevindingen
bleek mij dat niet
werd gehandeld zoals
de Hygiënecode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008
het voorschrijft.

In verband met de
verlopen t.h.t.-datum
ben ik, ter plaatse
nagegaan of er
wellicht een op basis
van risicoanalyse
gebaseerde
onderbouwing aanwezig
was.

Ik, heb daartoe
onderzoek gedaan naar
de analyse en
vaststelling van de
risico's en gevaren in
de bedrijfsprocessen
van voornoemd bedrijf.
Uit eigen onderzoek en
uit het gesprek met ■■■

■■■■ bleek
mij dat er geen
deugdelijke analyse
van risico's en
gevaren voor de
voedselveiligheid
aantoonbaar waren
uitgevoerd. Uit dit
onderzoek bleek mij
dat er in dit bedrijf
niet was nagegaan of
het verhandelen na
verloop van de datum
van minimale

Status-informatie BR

houdbaarheid
(t.h.t.-datum) van
eerder genoemde turkse
gewürzpaste en zachte
kaas een potentieel
gevaar was voor de
voedselveiligheid.

Hieruit bleek mij dat
de exploitant van een
levensmiddelenbedrijf
geen zorg droeg voor
de invoering, de
uitvoering en de
handhaving van één of
meer permanente
procedures, die
gebaseerd zijn op de
HACCP-beginselen,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 5,
eerste lid, juncto
tweede lid, van de
verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Verkoop ongekoelde
presentatie (het
proces):
In de Hygiëncode voor
de Brood- en
Banketbakkerij 2008
staat in deel 3,
Procesbeheersing,
onder punt 3.9 de
processtap verkoop
beschreven. Hier staat
beschreven hoe
ongekoelde presentatie
van bederfelijke
producten middels een
twee-uursregeling, dan
wel een
twaalf-uursregeling
uitgevoerd moet
worden. De voorwaarden
voor ongekoelde
verkoop staan
beschreven in de
aanvullende module 4.3
Module Ongekoelde
Presentatie
Bakkerijproducten.
Deze aanvullende
module beschrijft
welke producten
gedurende maximaal 8
uur dan wel 12 uur
ongekoeld
gepresenteerd mogen
worden (dat wil
zeggen: verkoop op de
dag van productie).
Hier staat beschreven
op welke wijze
gecontroleerd moet
worden, aan welke
eisen voldaan moet
worden en hoe dit
proces bewaakt kan
worden. Desgevraagd
verklaarde [REDACTED]
[REDACTED] dat bij de
presentatie geen
gebruik werd gemaakt
van de eerder genoemde
twee-uursregeling
/twaalf-uursregeling.

Ik, verbalisant, zag
tijdens mijn inspectie
in de ongekoelde
verkoopvitrine onder
andere 6 stuks börek
met gehakt, 9 stuks
börek met kaas en
spinazie en 3 stuks
frikadelbroodjes. Met
een door de dienst
verstreckte en
gekalibreerde
kernthermometer heb ik
deze eetwaren gemeten
en heb ik de

Status-informatie BR

temperaturen als volgt
vastgesteld:

- 6 stuks
borek met gehakt
: 21,8°C.
- 9 stuks
borek met kaas en
spinazie: 20,7°C.
- 3 stuks
frikadelbroodjes
: 26,3°C.

Ik vroeg [REDACTED]
[REDACTED] of de
kerntemperatuur van
deze producten gemeten
werd bij het verlaten
van de oven. Hierop
antwoordde hij dat er
geen temperaturen
werden gemeten. Voorts
vroeg ik [REDACTED]
[REDACTED] of er minimaal
eenmaal per jaar
microbiologisch
onderzoek werd
uitgevoerd. Hierop
antwoordde hij
ontkennend. Ik vroeg
[REDACTED] naar
de registratielijsten
van de temperaturen
zoals vermeld in de
door het bedrijf
gebruikte Hygiëncode
voor de Brood- en
Banketbakkerij. Hierop
overhandigde hij mij
een map. Ik zag dat er
tot 4 augustus een
registratie was
bijgehouden. Ik zag
dat er alleen vijf
gekoelde opslagpunten
gemeten en
geregistreerd werden.

Desgevraagd verklaarde
[REDACTED] dat
bij deze presentatie
geen gebruik werd
gemaakt van ongekoelde
presentatie, zoals
beschreven in een
andere hygiëncode.

Uit deze bevindingen
(en verklaringen)
bleek mij dat niet
werd gehandeld zoals
de Hygiëncode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008
voorschrijft met
betrekking tot de
eisen van ongekoelde
presentatie. Hieruit
bleek mij dat de
processtap presentatie
niet werd beheerst.

Hieruit bleek mij dat
de exploitant van een
levensmiddelenbedrijf
geen zorg droeg voor
de invoering, de
uitvoering en de
handhaving van één of
meer permanente
procedures, die
gebaseerd zijn op de
HACCP-beginselen,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 5,
eerste lid, juncto
tweede lid, van de
verordening (EG)
853/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

wegens het feit dat de
eigenaar afwezig was
heb ik geen verhoor
afgenomen.

Status-informatie BR

Blijkens het uittreksel
uit het
Handelsregister van de
Kamer van Koophandel
[redacted] wordt
deze, door mij
bezochte
inspectielocatie,
gedreven voor rekening
en verantwoording van
[redacted]

Deze natuurlijke
persoon heb ik als
overtreder aangemerkt.

Ik bracht [redacted]
[redacted] van mijn
bevindingen op de
hoogte en zegde ter
zake een boeterapport
aan.

Ik heb op ambtsbelofte
dit proces-verbaal
opgemaakt, gedagtekend
en ondertekend
domicilie kiezend te
Utrecht op

verbalisant,

[redacted]

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coordinator:

laatst gecontr.op:

28-okt-2014

Eindverd/Overt :
Profiel

Voor OM/BBB :

Uitspraak :

Intrekreden :

Mtr-dossier verv. op:

29-okt-2014

uitspraak op:

Inspectielokatie:	[REDACTED]	Eigenaar:	[REDACTED]
Bezoek op	: 15-okt-2014 11:20		
door	: [REDACTED]	3e mdw. :	
	: [REDACTED]		
2e mdw.	: [REDACTED]	4e mdw. :	
Bezoekreden	: HI met maatregel		
Bijzonderheden	:		
Afspraken met	: [REDACTED]	Functie :	medewerker
Opm. kontaktpers:			

Opm. inspectie:

1.gesproken met [REDACTED], >
medewerker. Eigenaar is >
afwezig.

2.BR art.5 ongekoelde
presentatie + bewaren + THT
BR bedrijfsruimten
BR apparatuur
BR geen adequate
maatregelen

3. Hygiene bedrijfsruimten:
Buitenzijde kan die aan de
muur in de bakkerij hangt
bezet met oude
productresten.
De rand van de werktafel is
bezet met oude aangekoekte
resten.
De randen van de weegschaal
zijn aangekoekt met oude
productresten.
De zeef die boven de
werktafel hangt is
verontreinigd met
bruingekleurd vuil.
De stoffer die boven de
werktafel ligt is
verontreinigd met
zwartgekleurd vuil.
De onderzijde van de plank
boven de werkbank is
verontreinigd met spinrag
en aangekoekte
productresten.
De werktafel onder de
puntjesmachine is
verontreinigd met oude
deegresten.
De vloer van de bakkerij is
op diverse plaatsen
verontreinigd met
tientallen
muizenuitwerpselen.
De muur van de bakkerij is
op diverse plaatsen
verontreinigd met spinrag.
De kratten op het karretje
zijn aan de buitenzijde
ernstig verontreinigd met
aangekoekte productresten.
Het plafond en de voegen in
de muur van de rijskast
zijn verontreinigd met
zwartgekleurde schimmel
De randen van de deur van
de rijskast zijn
verontreinigd met
zwartgekleurde schimmel.
Onder de buitendeur van de
bakkerij zit een kier.
De handvat van de
vriescel deur is
verontreinigd met vettig
vuil.
In de tussenruimte liggen
tientallen
muizenuitwerpselen.
Achter de oven liggen
tientallen
muizenuitwerpselen.
In de winkel onder de
brandblusser ligt een
hoopje muizenuitwerpselen
en broodresten.
De buitenzijde van de
brandblusser is
verontreinigd met oude
productresten.
De muur in de winkel is op
diverse plaatsen
verontreinigd met buiksmeer
van muizen.
De vloer naast de pizza
oven is ernstig
verontreinigd met honderden
muizenuitwerpselen en
zwerfvuil.
In het verkoopgedeelte is

de vloer onder de vriezer en stelling verontreinigd met muizenuitwerpselen en zwerfvuil.

APPARATUUR:

De binnenzijde van de menger is verontreinigd met oude aangekoekte deegresten.
De deegschrapper is bezet met zwartgekleurd ingedroogde resten.
De handvatten van de voorraadbakken met o.a. meel en zout, zijn bezet met vette oude productresten.
De deksels van de voorraadbakken met zakken meel zijn verontreinigd met muizenuitwerpselen.
De voorraadbak met zonnebloempitten is verontreinigd met aangekoekte resten.
Rondom de stelknop van de stokbroodmachine zit spinrag.
Onder de stokbroodmachine staat een witte bak, de buitenzijde van deze bak is ernstig verontreinigd met bruingekeurd vuil.
De opboller is aan de zijanten en op de plaat verontreinigd met vette oude productresten.
De broodrekken zijn bezet met vet zwartgekleurd vuil.
De pizzaschep is bezet met zwart aangekoekt vuil.
De kraan van de frituurpan is verontreinigd met een dikke laag vet.

TEMP/ ONGEKOELDE

PRESENTATIE

6 stuks börek met gehakt: 21,8 graden Celsius
9 stuks börek met kaas en spinazie: 20,7 graden Celsius
3 stuks frikandelbroodjes: 26,3 graden Celsius

De medewerker verklaart dat er geen kerntemperatuur gemeten is en dat er geen borging voor ongekoelde presentatie is.

BEWAREN:

4 stuks turkse gewürzpaste van het merk Çemen, bewaar temperatuur 2/7 grC
THT 24.09 14
4 stuks zachte kaas van het merk Sofra, 400 gr. THJT
01-10-2014 (2/6 grC Koel bewaren)

ONGEDIERTE:

Er kon geen rapportage overlegd worden, de medewerker verklaart dat er contact is opgenomen met een bestrijder [REDACTED] maar deze is nog niet geweest. Bovendien zit er een grote kier in de buitendeur en zijn de lokdoosjes aan de bovenzijde open, zoals ook geconstateerd bij voorgaande inspecties.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 4) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Ruimte	: bedrijfsruimte	N 15-okt-2014	BR	VO ZI	>
Object	: apparatuur				>
Overtred.	: artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet				>
Constater.:	Tijdens de inspectie bleek de apparatuur onvoldoende schoon:				>

De binnenzijde van de menger is verontreinigd met oude aangekoekte deegresten.
 De deegschrapper is bezet met zwartgekleurd ingedroogde resten.
 De handvatten van de voorraadbakken met o.a. meel en zout, zijn bezet met vettige oude productresten.
 De deksels van de voorraadbakken met zakken meel zijn verontreinigd met muizenuitwerpselen.
 De voorraadbak met zonnebloempitten is verontreinigd met aangekoekte resten.
 Rondom de stelknop van de stokbroodmachine zit spinrag.
 Onder de stokbroodmachine staat een witte bak, de buitenzijde van deze bak is ernstig verontreinigd met bruingekleurd vuil.
 De opboller is aan de zijkanten en op de plaat verontreinigd met vettige oude productresten.
 De broodrekken zijn bezet met vettig zwartgekleurd vuil.
 De pizzaschep is bezet met zwart aangekoekt vuil.
 De kraan van de frituurpan is verontreinigd met een dikke laag vet.

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** N 15-okt-2014 BR HO VO ZI >
 Object : **bedrijfsruimte** >
 Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden** >
 Constater.: Tijdens de inspectie bleek de bedrijfsruimte onvoldoende schoon. >
 Dit bleek onder ander uit:

Buitenzijde kan die aan de muur in de bakkerij hangt bezet met oude productresten.
 De rand van de werktafel is bezet met oude aangekoekte resten.
 De randen van de weegschaal zijn aangekoekt met oude productresten.
 De zeef die boven de werktafel hangt is verontreinigd met bruingekleurd vuil.
 De stoffer die boven de werktafel ligt is verontreinigd met zwartgekleurd vuil.
 De onderzijde van de plank boven de werkbank is verontreinigd met spinrag en aangekoekte productresten.
 De werktafel onder de puntjesmachine is verontreinigd met oude deegresten.
 De vloer van de bakkerij is op diverse plaatsen verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen.
 De muur van de bakkerij is op diverse plaatsen verontreinigd met spinrag.
 De kratten op het karretje zijn aan de buitenzijde ernstig verontreinigd met aangekoekte productresten.
 Het plafond en de voegen in de muur van de rijskast zijn verontreinigd met zwartgekleurde schimmel.
 De randen van de deur van de rijskast zijn verontreinigd met zwartgekleurde schimmel.
 Onder de buitendeur van de bakkerij zit een kier.
 De handvat van de vriesceldeur is verontreinigd met vettig vuil.
 In de tussenruimte liggen tientallen muizenuitwerpselen.
 Achter de oven liggen tientallen muizenuitwerpselen.
 In de winkel onder de brandblusser ligt een hoopje muizenuitwerpselen en broodresten.
 De buitenzijde van de brandblusser is verontreinigd met oude productresten.
 De muur in de winkel is op diverse plaatsen verontreinigd met buikmeer van muizen.
 De vloer naast de pizza oven is ernstig verontreinigd met honderden muizenuitwerpselen en zwerfvuil.
 In het verkoopgedeelte is de vloer onder de vriezer en stelling verontreinigd met muizenuitwerpselen en zwerfvuil.

Advies : >

Aktiviteit: **behandelen** N 15-okt-2014 BR HO ZI >
 Prod.groep: **levensmiddelen** >
 Overtred. : **er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen** >
 Constater.: Tijdens de inspectie bleek er overlast van muizen te zijn. Er zijn >
 op diverse plaatsen muizenuitwerpselen aangetroffen. Er kon niet worden aangetoond dat er een ongediertebestrijder was, er was een contract uit 2011 met een andere bakkerij, maar er was geen plattegrond en rapportage. Ook stonden er lokdoosjes die aan de bovenzijde geopend waren, dit is niet de manier die een professionele bestrijder dient te hanteren, bovendien was er een grote kier zichtbaar onder de buitendeur van de bakkerij. Uw medewerker verklaarde dat de bestrijder [REDACTED] gebeld was, maar nog niet was langsgeweest.

Advies : >

Aktiviteit: **voedselveiligheidsplan** N 15-okt-2014 BR HO ME ZI >
 Prod.groep: **n.v.t.** >
 Overtred. : **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** >
 Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd >
 gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij.
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- ongekoelde presentatie
- bewaren

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie

- de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd.
- Verder wordt in die procedure specifiek gemeld dat de overgebleven producten na 12 uur worden weggegooid.
- er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Met betrekking tot de meest actuele werkwijzer ongekoelde presentatie verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: <http://www.■■■■.nl/kennis-regelgeving/ongekoelde-presentatie-van-bederfelijke-producten>

De gemeten temperaturen zijn als volgt:
 6 stuks börek met gehakt: 21,8 graden Celsius
 9 stuks börek met kaas en spinazie: 20,7 graden Celsius
 3 stuks frikandelbroodjes: 26,3 graden Celsius

Hiervan is geen kerntemperatuur gemeten.
 De temperatuurregistratie is incompleet en niet up to date.

THT:
 4 verpakkingen turkse gewürzpaste van het merk Çemen, bewaar­temperatuur 2/7 grC THT 24.09 14
 4 verpakkingen zachte kaas van het merk Sofra, 400 gr. THJT 01-10-2014 (2/6 grC Koel bewaren)
 Deze producten werden op de datum van de inspectie, 15 oktober, ter verkoop aangeboden.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegron­d Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	14-11-2014
Nummer controleur	
Begint jd	11:00
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	20-03-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	14-11-2014
Nummer controleur	
Begintijd	11:00
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Slecht

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Status-informatie BR

Maatregelnr : 281290955 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.:

Vastgest. door : vastgesteld op : 14-nov-2014
 KPV vervaard.op: 18-nov-2014

Mtr-tekst : Nederlandse Voedsel- > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst
 en Warenautoriteit

P R O C E S - V E R
 B A A L

A. BETREFT INSPECTIE
 IN DE
 INSPECTIELOCATIE:

Naam :

Vestigingsadres:

Categorie :
 ambachtelijk bedrijf,
 broodbakkerij vnl.

B.
 INSPECTIE-INFORMATIE:

Ondergetekende,
 inspecteur van de
 Nederlandse Voedsel-
 en Warenautoriteit
 (NVWA)
 van het Ministerie van
 Economische Zaken,

toezichthouder met
 toezichthoudernummer
 als bedoeld
 in
 artikel 5:11 van de
 Algemene wet
 bestuursrecht,

aangewezen voor het
 houden van toezicht op
 de naleving van

het
 bepaalde bij of
 krachtens de
 wettelijke
 voorschriften

waarvan het toezicht
 op de naleving is
 opgedragen aan de
 NVWA,
 bericht u het
 volgende:

Dag/datum/tijdstip van
 de inspectie: vrijdag
 14 november 2014, om
 11:00 uur.

In het bedrijf
 aangetroffen:

Functie: medewerker.

C.
INSPECTIEBEVINDINGEN:

Introductie en locatiebevindingen:
Nadat ik bovengenoemde, geopende inspectielocatie was binnengegaan, stelde ik mij ter plaatse voor als controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) en ik legitimeerde mij als toezichthouder aan een persoon, die desgevraagd opgaf te zijn: [REDACTED] medewerker. Ik deelde hem het doel van mijn komst mee, zijnde een inspectie inzake de wetgeving waarvoor controleambtenaren van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit bevoegd zijn.

Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van een eerder genomen maatregel, met nummer: 283190881 op 15 oktober 2014.

Goede praktijken inzake hygiëne en HACCP-beginselen. Ik vroeg [REDACTED] op welke wijze de exploitant van voornoemd bedrijf de voedselveiligheidsprogramma's- en procedures in het bedrijf had vastgesteld en liet toepassen, ter uitvoering van de HACCP-beginselen, zoals genoemd in artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004.

[REDACTED] verklaarde mij dat het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij, zijnde een voor deze branche opgestelde en door de minister goedgekeurde code, zijnde een gids voor goede praktijken als genoemd in Hoofdstuk III van de Verordening (EG) Nr.852/2004.

vervolgens zag en hoorde ik in de verkoopruimte dat een klant een broodje doner bestelde bij [REDACTED]. Ik zag dat er een rol met donervlees werd gegrild op de donergrill. Tevens zag ik een bain marie met daarin bereid donervlees. En ik zag een pizza-oven en een gekoelde werkbank. Ook zag ik een ongekoelde verkoopvitrine met onder meer

Status-informatie BR

frikadelbroodjes, pide met gehakt en ronde broodjes met kaas en spinazie. En ik zag dat er brood in de broodschappen ter verkoop waren aangeboden. Ik zag in de verkoopkoelingen onder andere verpakkingen met zachte kaas en vleeswaren en ik zag in de schappen onder andere verpakkingen met diverse soorten pasta en bonen. Ik zag achter de verkoopruimte een bakkerijgedeelte met daarin een werkbank met voorraadbakken waarin onder andere zout en rijsmiddel werd bewaard. En ik zag onder meer een deegmenger, een puntjesmachine, een vriescel en een oven. Tevens zag ik een rijskast waarin een kar met schietdoeken stond.

Hieruit bleek mij dat
- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;

- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;

- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Inspectiebevindingen:
Ik deelde [REDACTED] mede dat hij ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht niet tot antwoorden verplicht was en vroeg hem of alle levensmiddelen die aanwezig waren in het bedrijf voor verhandeling bestemd waren. Hierop

Status-informatie BR

antwoorde [REDACTED]
[REDACTED] mij bevestigend.

Reiniging en
desinfectie
(bedrijfsruimten):
Ik, toezichthouder,
zag dat eerder
genoemde verkoopruimte
niet schoon was. Ik
zag namelijk dat de
vloer rondom de
brandblusser
verontreinigd was met
oude productresten en
muizenuitwerpselen. En
ik zag dat de muur bij
de brandblusser
verontreinigd met een
ruinkleurige aanslag
van vuil. Vanuit mijn
vakdeskundigheid weet
ik dat muizen gebruik
maken van vaste
looproutes en op deze
manier buiksmear en
vuil versmeren tot een
bruinkleurige aanslag.
Tevens zag ik dat de
vloer onder de
pizza-oven, de
donergrill en een
gekoelde werkbank
ernstig verontreinigd
was met oude
productresten,
muizenuitwerpselen en
zwerfvuil.
En ik zag dat de vloer
onder de stelling
ernstig verontreinigd
was met oude
productresten,
muizenuitwerpselen en
zwerfvuil.

Ik, toezichthouder,
zag dat eerder
genoemde rijkskast in
het bakkerijgedeelte
niet schoon en niet
goed onderhouden was.
Ik zag namelijk dat
het plafond en de
wanden van de rijkskast
ernstig verontreinigd
waren met
grijskleurige
schimmelvorming. Ook
zag ik dat diverse
wandtegels gebroken en
gescheurd waren. Ik
zag dat de randen van
deze gebroken en
gescheurde wandtegels
verontreinigd waren
met grijskleurige
schimmelvorming.

Hieruit bleek mij dat
de bedrijfsruimten
voor levensmiddelen
niet schoon en niet
goed onderhouden
waren, waardoor
gehandeld werd in
strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
I, punt 1, van de
Verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Reiniging en
desinfectie
(uitrustingsstukken
etc):
Ik, toezichthouder,
zag dat de
uitrustingsstukken
niet voldoende schoon
waren. Ik zag namelijk
dat de in de

Status-informatie BR

verkoopkoelingen
waarin onder andere
verpakkingen met
zachte kaas en
vleeswaren werden
bewaard de rekken
ernstig verontreinigd
waren met
grijskleurige
schimmelvorming.

Hieruit bleek mij dat
artikelen,
uitrustingsstukken en
apparatuur die met
voedsel in aanraking
kwamen, niet afdoende
waren schoongemaakt,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
V, punt 1 onder a, van
de Verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Ongediertebestrijding:
Ik, toezichthouder,
zag dat voornoemde
bedrijfsruimten op
diverse plaatsen
verontreinigd waren
met
muizenuitwerpselen.
Vervolgens heb ik,
verbalisant, onderzoek
gedaan naar de
beschikbaarheid en
toepassing van een
programma voor
ongediertebestrijding.
Desgevraagd verklaarde
[REDACTED] dat er
een bestrijder gebeld
was maar nog niet
langs was geweest.
Vervolgens toonde hij
mij een contract uit
2011 van een andere
ongediertebestrijder
met een andere
bakkerij. Ik zag in de
verkoopruimte diverse
kartonnen lokdoosjes
die aan de bovenzijde
geopend waren. Vanuit
mijn vakdeskundigheid
weet ik dat dit niet
de manier is die een
professionele
bestrijder dient te
hanteren. Ik,
verbalisant, merk
hierbij op dat ik deze
lokdoosjes tijdens
mijn inspectie op 15
oktober 2014 ook heb
aangetroffen.

Hieruit bleek mij dat
er geen adequate
maatregelen waren
getroffen om
schadelijke organismen
te bestrijden,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
IX, onder 4, eerste
volzin, van de
Verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Verkoop ongekoelde
presentatie (het
proces):

Status-informatie BR

In de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 staat in deel 3, Procesbeheersing, onder punt 3.9 de processtap verkoop beschreven. Hier staat beschreven hoe ongekoelde presentatie van bederfelijke producten middels een twee-uursregeling, dan wel een twaalf-uursregeling uitgevoerd moet worden. De voorwaarden voor ongekoelde verkoop staan beschreven in de aanvullende module 4.3 Module Ongekoelde Presentatie Bakkerijproducten. Deze aanvullende module beschrijft welke producten gedurende maximaal 8 uur dan wel 12 uur ongekoeld gepresenteerd mogen worden (dat wil zeggen: verkoop op de dag van productie). Hier staat beschreven op welke wijze gecontroleerd moet worden, aan welke eisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat bij de presentatie geen gebruik werd gemaakt van de eerder genoemde twee-uursregeling /twaalf-uursregeling.

Ik, toezichthouder, zag tijdens mijn inspectie in de ongekoelde verkoopitrine onder andere pide met gehakt, ronde broodjes met kaas en spinazie en frikadelbroodjes. Ik vroeg [REDACTED] of de kerntemperatuur van deze producten gemeten werd bij het verlaten van de oven. Hierop antwoordde hij dat er géén temperaturen werden gemeten. Tevens vroeg ik [REDACTED] of er minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek werd uitgevoerd. Hierop antwoordde hij ontkennend. Ik vroeg [REDACTED] naar de registratielijsten van de temperaturen zoals vermeld in de door het bedrijf gebruikte Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij. Hierop overhandigde hij mij een map. Ik zag dat er tot 4 augustus een registratie was bijgehouden. Ik zag dat er alleen vijf gekoelde opslagpunten gemeten en geregistreerd werden.

Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat bij deze presentatie geen gebruik werd gemaakt van ongekoelde presentatie, zoals beschreven in een andere hygiënecode.

Status-informatie BR

Uit deze bevindingen (en verklaringen) bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 voorschrijft met betrekking tot de eisen van ongekoelde presentatie. Hieruit bleek mij dat de processtap presentatie niet werd beheerst.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 853/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Tevens bleek mij hieruit dat de bepaling ongekoelde opslag onder voorwaarden, genoemd in artikel 15, lid 7 van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen niet van toepassing was.

Ik, toezichthouder, zag tijdens mijn inspectie in de ongekoelde verkoopvitrine onder andere pide met gehakt, ronde broodjes met kaas en spinazie en frikadelbroodjes. Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik deze eetwaren gemeten en heb ik de temperaturen als volgt vastgesteld:

- 2 stuks pide met gehakt: 18,5°C.
- 9 stuks ronde broodjes met kaas en spinazie: 19,9°C.
- 4 stuks frikadelbroodjes: 19,3°C.

Hieruit bleek mij dat onverpakte bederfelijke eetwaar niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden werd, dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 15, eerste lid, onder b, gelet op artikel 15, zevende lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van

Status-informatie BR

levensmiddelen,
hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen.

Blijkens het
uittreksel uit het
Handelsregister van de
Kamer van Koophandel
met nummer [REDACTED]
wordt deze, door mij
bezochte
inspectielocatie,
gedreven voor rekening
en verantwoording van
[REDACTED] deze
rechtspersoon heb ik,
toezichthouder, als
overtreder aangemerkt.

waarvan op waarheid
opgemaakt dit
boeterapport,
gedagtekend en
ondertekend, domicilie
kiezend te Utrecht op
19 november 2014.

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coördinator: laatst gecontr.op: **19-nov-2014**

Eindverd/Overt :
Profiel

Voor OM/BBB : [REDACTED] M r-dossier verv. op: **19-nov-2014**

Uitspraak : [REDACTED] uitspraak op:

Intrekreden :

Inspectielokatie: [REDACTED]
 Bezoek op : 14-nov-2014 11:00
 door : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden : [REDACTED]
 Afspraken met : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Eigenaar: [REDACTED]

3e mdw. : [REDACTED]

4e mdw. : [REDACTED]

Functie : medewerker

Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED], >
 medewerker. >

BR
 - art.5 ongekoelde
 presentatie + bewaren + THT
 - vuile bedrijfsruimten
 - vuile apparatuur
 apparatuur
 - geen adequate maatregelen

HACCP en temperatuur:
 Ongekoeld everkoop zonder
 borgingen van:
 2 stuks pide met gehakt:
 18,5 graden Celsius
 9 stuks ronde broodjes met
 kaas en spinazie: 19,9
 graden Celsius
 4 stuks frikadelbroodjes:
 19,3 graden Celsius
 De medewerker verklaart dat
 er geen kerntemperatuur
 gemeten is en dat er geen
 borging voor ongekoelde
 presentatie is. Heeft
 tevens geen idee wat
 betreft ongekoelde verkoop.
 Iedereen verkoopt deze
 producten gewoon zo zonder
 koeling.
 Er zijn geen reser
 ingevulde
 temperatuursregistraties.
 De medewerker heeft geen
 idee wat en hoe er
 controles moeten worden
 uitgevoerd.

Hygiëne:
 Bedrijfsruimte met name in
 het verkoopgedeelte:
 - vloer rondom de
 brandblusser verontreinigd
 met oude productresten en
 muizenuitwerpselen
 - muur bij de brandblusser
 verontreinigd met buksmeer
 van muizen
 - vloer onder de
 pizza-oven, donergrill en
 gekoelde werkbank
 verontreinigd met oude
 productresten, honderden
 muizenuitwerpselen en
 zwerfvuil
 - vloer onder de stelling
 verontreinigd met oude
 productresten,
 muizenuitwerpselen en
 zwerfvuil.

Apparatuur:
 - rekken in de wandkoeling
 verontreinigd met
 schimmelvorming

ONGEDIERTE:
 Er kon geen rapportage
 overlegd worden, de
 medewerker verklaart dat er
 contact is opgenomen met
 een bestrijder [REDACTED] maar
 deze is nog niet geweest.
 Bovendien zit er een grote
 kier in de buitendeur en
 zijn de lokdoosjes aan de
 bovenzijde open, zoals ook
 geconstateerd bij
 voorgaande inspecties.
 Medewerker ziet ook geen
 verlast van muizen of
 levende muizen meer.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 4) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Ruimte : bedrijfsruimte N 14-nov-2014 BR VO ZI
 Object : apparatuur >
 Overtred. : artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel >

in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken > en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere de rekken in de wandkoeling verontreinigd waren met schimmelvorming.

Advies : >

Ruimte : bedrijfsruimte N 14-nov-2014 BR HO VO ZI >
Object : bedrijfsruimte >
Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon > en/of niet goed onderhouden

Constater.: Tijdens de inspectie bleek de bedrijfsruimte onvoldoende schoon. In > het verkoopgedeelte waren onder andere:
- vloer rondom de brandblusser verontreinigd met oude productresten en muizenuitwerpselen
- muur bij de brandblusser verontreinigd met buiksmeer van muizen
- vloer onder de pizza-oven, donergrill en gekoelde werkbank verontreinigd met oude productresten, honderden muizenuitwerpselen en zwerfvuil
- vloer onder de stelling verontreinigd met oude productresten, muizenuitwerpselen en zwerfvuil

Advies : >

Aktiviteit: behandelen N 14-nov-2014 BR HO ZI >
Prod.groep: levensmiddelen >
Overtred. : er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke > organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

Constater.: Tijdens de inspectie bleek er overlast van muizen te zijn. Er zijn > op diverse plaatsen muizenuitwerpselen aangetroffen. Er kon niet worden aangetoond dat er een ongediertebestrijder was, er was een contract uit 2011 met een andere bakkerij, maar er was geen plattegrond en rapportage. Ook stonden er lokdoosjes die aan de bovenzijde geopend waren, dit is niet de manier die een professionele bestrijder dient te hanteren, bovendien was er een grote kier zichtbaar onder de buitendeur van de bakkerij. Uw medewerker verklaarde dat de bestrijder gebeld was, maar nog niet was langsgeweest.

Advies : >

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan N 14-nov-2014 BR HO ME ZI >
Prod.groep: n.v.t. >
Overtred. : 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

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd > gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:
-ongekoelde presentatie
-bewaren

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie
- de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd.
- Verder wordt in die procedure specifiek gemeld dat de overgebleven producten na 12 uur worden weggegooid.
- er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Met betrekking tot de meest actuele werkwijzer ongekoelde presentatie verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: <http://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/ongekoelde-presentatie-van-bederfelijke-producten>.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronid Waarnemingswijze

Overtred. : >
Constater.: >

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	02-12-2014
Nummer controleur	
Begint jd	10:45
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	20-03-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	02-12-2014
Nummer controleur	
Begintijd	10:45
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	Nee, overtreding

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

■

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, ernstige overtreding

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Slecht

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Status-informatie BR

Maatregelnr : 283190899 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]
 [REDACTED] [REDACTED]

Vastgest. door : vastgesteld op : 02-dec-2014
 KPV vervaard.op: 15-dec-2014

Mtr-tekst : Nederlandse Voedsel- > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst
 en Warenautoriteit

P R O C E S - V E R
 B A A L

A. BETREFT INSPECTIE
 IN DE
 INSPECTIELOCATIE:

Naam :
 [REDACTED]

Vestigingsadres:
 [REDACTED]
 [REDACTED] [REDACTED]

Categorie :
 ambachtelijk bedrijf,
 broodbakkerij vnl.

B.
 INSPECTIE-INFORMATIE:

--

Ondergetekende,
 inspecteur van de
 Nederlandse Voedsel-
 en Warenautoriteit
 (NVWA)
 van het Ministerie van
 Economische Zaken,

buitengewoon
 opsporingsambtenaar
 bij akte van

beëdiging nr. [REDACTED]
 en

toezichthouder met
 toezichthoudernummer
 [REDACTED] als bedoeld
 in
 artikel 5:11 van de
 Algemene wet
 bestuursrecht,

aangewezen voor het
 houden van toezicht op
 de naleving van het
 bepaalde bij of
 krachtens de
 wettelijke
 voorschriften

waarvan het toezicht
 op de naleving is
 opgedragen aan de
 NVWA,
 bericht u het
 volgende:

Dag/datum/tijdstip van
 de inspectie: dinsdag
 2 december 2014, om
 10:45 uur.

Status-informatie BR

In het bedrijf
aangetroffen: [REDACTED]

Functie: eigenaar.

C.
INSPECTIEBEVINDINGEN:

Introductie en
locatiebevindingen:
Nadat ik
bovengenoemde,
geopende
inspectielocatie was
binnengegaan, stelde
ik mij ter plaatse
voor als
controleambtenaar van
de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit en ik
legitimeerde mij als
toezichthouder aan een
persoon, die
desgevraagd opgaf te
zijn: [REDACTED]
eigenaar. Ik
deelde hem het doel
van mijn komst mee,
zijnde een inspectie
inzake de wetgeving
waarvoor
controleambtenaren van
de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit
bevoegd zijn.

Deze inspectie is
uitgevoerd naar
aanleiding van eerder
genomen maatregelen
door de NVWA op datum
15 oktober 2014, onder
nummer 283190881 en op
14 november 2014,
onder nummer 281290955
die van direct belang
zijn voor dit
boeterapport.

Deze inspectie heb ik
uitgevoerd, vergezeld
door
collega-inspecteur,
toezichthouder nummer
[REDACTED] bij de
Nederlandse Voedsel-
en Warenautoriteit.

Goede praktijken
inzake hygiëne en
HACCP-beginselen:
Ik verbalisant, vroeg
[REDACTED] op
welke wijze de
exploitant van
voornoemd bedrijf de
voedselveiligheidspro-
gramma's- en procedures
in het bedrijf had
vastgesteld en liet
toepassen, ter
uitvoering van de
HACCP-beginselen,
zoals genoemd in
artikel 5 van de
Verordening (EG) nr.
852/2004.

[REDACTED]
verklaarde mij dat hij
werkte met de
Hygiëncode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008,
zijnde een voor deze
branche opgestelde en
door de minister
goedgekeurde code,
zijnde een gids voor
goede praktijken als
genoemd in Hoofdstuk
III van de Verordening
(EG) Nr.852/2004.

Status-informatie BR

vervolgens zag en hoorde ik in de verkoopruimte dat een klant een broodje bestelde bij [REDACTED]

[REDACTED] Ik zag een ongekoelde verkoopvitrine met onder meer börek en frikadelbroodjes. Ik zag brood in de schappen. Ik zag in de verkoopkoelingen onder andere verpakkingen met zachte kaas, en ik zag in de schappen onder andere verpakkingen met diverse soorten pasta en bonen. Voorts zag ik een bainmarie met daarin döner. Ik zag achter de verkoopruimte een bakkerij met daarin voorraadbakken met onder andere zout en rijsmiddel en ik zag onder meer een menger en een puntjesmachine. Tevens zag ik een vriescel waarin onder andere een dönerrol bewaard werd.

Hieruit bleek mij dat:

- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;

- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;

- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Inspectiebevindingen:

Ik deelde [REDACTED] mede dat hij niet tot antwoorden verplicht was en vroeg hem of alle levensmiddelen die aanwezig waren in het bedrijf voor verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde [REDACTED]

Status-informatie BR

■■■■ mij
bevestigend.

Reiniging en
desinfectie
(bedrijfsruimten):
Ik, verbalisant, zag
dat eerder genoemde
bedrijfsruimten niet
schoon waren.
Ik ging naar de achter
de winkel gelegen
bakkerij. Ik zag en
voelde dat de
handgreep van de
vriezer verontreinigd
was met vettig
meerkleurig vuil.
Ik zag dat de ruimte
achter de oven
verontreinigd was met
honderden
muizenuitwerpselen,
losliggende
piepschuimkorrels en
zwerfvuil. Vervolgens
zag ik dat in de muur
boven de buitendeur
enkele tegels
ontbraken. Tevens zag
ik dat in het plafond
van de bakkerij een
plafondplaat ontbrak.

vervolgens ging ik
naar het
verkoopgedeelte. Ik
zag dat de vloer
rondom de brandblusser
verontreinigd was met
oude productresten en
muizenuitwerpselen. Ik
zag en voelde dat de
muur bij de
brandblusser
verontreinigd was met
buiksmeer van muizen.
Ik zag dat de vloer
onder de pizza-oven,
donergrill en gekoelde
werkbank verontreinigd
was met oude
productresten,
honderden
muizenuitwerpselen en
zwerfvuil. Ik zag dat
de vloer onder de
stelling verontreinigd
was met oude
productresten,
muizenuitwerpselen en
zwerfvuil.

Hieruit bleek mij dat
de bedrijfsruimten
voor levensmiddelen
niet schoon en niet
goed onderhouden
waren, waardoor
gehandeld werd in
strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
I, punt 1, van de
verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Reiniging en
desinfectie
(uitrustingsstukken
etc):
Ik, verbalisant, zag
dat de
uitrustingsstukken
niet voldoende schoon
waren.
Ik zag dat de rekken
in de wandkoeling
verontreinigd waren
met zwart, op schimmel
gelijkend vuil. Ik zag
en voelde dat de oven
aan de bovenzijde
verontreinigd was met

Status-informatie BR

een vette
aangekoekte
substantie. Ik zag
naast de oven een
houten broodschep
staan. Ik zag dat deze
verontreinigd was met
zwartgekleurd vuil.
Ik zag dat de opboiler
in de bakkerij aan de
binnenzijde
verontreinigd was met
opgehoopt vet.

Hieruit bleek mij dat
artikelen,
uitrustingsstukken en
apparatuur die met
voedsel in aanraking
kwamen, niet afdoende
waren schoongemaakt,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
V, punt 1 onder a, van
de verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Ongediertebestrijding:
Ik, verbalisant, zag
dat voornoemde
bedrijfsruimten op
diverse plaatsen
verontreinigd waren
met
muizenuitwerpselen.
Vervolgens heb ik,
verbalisant, onderzoek
gedaan naar de
beschikbaarheid en
toepassing van een
programma voor
ongediertebestrijding.
Desgevraagd verklaarde
[REDACTED] dat
de bestrijder, genaamd
[REDACTED] langs was
geweest maar dat er
nog geen contract was
en dat er nog geen
werkzaamheden gedaan
waren. Ik zag in de
verkoopruimte diverse
kartonnen lokdoosjes.
Desgevraagd verklaarde
[REDACTED] dat
deze niet gevuld waren
door een professionele
ongediertebestrijder
maar door hemzelf.

Hieruit bleek mij dat
er geen adequate
maatregelen waren
getroffen om
schadelijke organismen
te bestrijden,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
IX, onder 4, eerste
volzin, van de
verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Verkoop ongekoelde
presentatie (het
proces):
In de voor deze
branche van toepassing
zijnde Hygiëncode
voor de Brood- en
Banketbakkerij 2008
staat in deel 3,
Procesbeheersing,

Status-informatie BR

onder punt 3.9 de processtap verkoop beschreven. Hier staat beschreven hoe ongekoelde presentatie van bederfelijke producten middels een twee-uursregeling, dan wel een twaalf-uursregeling uitgevoerd moet worden. De voorwaarden voor ongekoelde verkoop staan beschreven in de aanvullende module 4.3 Module Ongekoelde Presentatie Bakkerijproducten. Deze aanvullende module beschrijft welke producten gedurende maximaal 8 uur dan wel 12 uur ongekoeld gepresenteerd mogen worden (dat wil zeggen: verkoop op de dag van productie). Hier staat beschreven op welke wijze gecontroleerd moet worden, aan welke eisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik, verbalisant, zag tijdens mijn inspectie in de ongekoelde verkoopvitrine onder andere börek met feta en spinazie, börek met gehakt en frikandelbroodjes. Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik deze eetwaren gemeten en heb ik de temperaturen als volgt vastgesteld:

In de ongekoelde verkoopvitrine:
4 stuks börek met feta en spinazie: 15,0 graden Celsius
8 stuks börek met gehakt: 16,2 graden Celsius
8 stuks frikandelbroodjes: 14,6 graden Celsius

Op de toonbank:
Drie stuks börek met feta: 14,8 graden Celsius

Ik vroeg [REDACTED] of de kerntemperatuur van deze producten gemeten werd bij het verlaten van de oven. Hierop antwoordde hij ontkennend. Op mijn vraag of deze producten altijd in deze ongekoelde verkoopvitrine bewaard en gepresenteerd werden, antwoordde hij bevestigend. Voorts vroeg ik [REDACTED] of er temperatuursregistratie lijsten en borgingslijsten met betrekking tot het proces ongekoeld presenteren aanwezig waren. Hierop antwoordde hij ontkennend. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat bij de presentatie

Status-informatie BR

geen gebruik werd gemaakt van de eerder genoemde twee-uursregeling /twaalf-uursregeling en dat er bij deze presentatie geen gebruik werd gemaakt van ongekoelde presentatie, zoals beschreven in een andere hygiëencode. Voorts vroeg ik ■■■ of er ■■■ of er minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek werd uitgevoerd. Hierop antwoordde hij dat er iemand van het NBC langs was geweest en een monster van een pizzabroodje, een gehaktbroodje en een kaasbroodje had meegenomen en dat de uitslag nog niet bekend was.

Uit deze bevindingen (en verklaringen) bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiëencode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 voorschrijft met betrekking tot de eisen van ongekoelde presentatie. Hieruit bleek mij dat de processtap presentatie niet werd beheerst.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Bereiden producten (het proces): In de Hygiëencode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 staat in deel 3. Procesbeheersing, onder punt 3.5 de processtap bereiden beschreven. Hier staat beschreven hoe ontdooien, bereiden, verhitten en terugkoelen uitgevoerd moet worden. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden, aan welke temperatuurseisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik, verbalisant, zag tijdens mijn inspectie in de ongekoelde verkoopvitrine onder andere diverse soorten bōrek bewaard werden. Met een door de dienst

Status-informatie BR

verstrekke en
gekalibreerde
kernthermometer heb ik
deze eetwaren gemeten
en heb ik de
temperaturen als volgt
vastgesteld:

4 stuks börek met feta
en spinazie: 15,0
graden Celsius
8 stuks börek met
gehakt: 16,2 graden
Celsius
8 stuks
frikandelbroodjes:
14,6 graden Celsius

Op de toonbank:
Drie stuks börek met
feta: 14,8 graden
Celsius

Ik heb deze
temperaturen gemeten
omstreeks 10:45. Ik
verbalisant vroeg [REDACTED]
[REDACTED] hoe laat
deze eetwaren bereid
waren. Ik hoorde [REDACTED]
[REDACTED] hierop
aan mij antwoorden dat
dat vanochtend was.

In de Hygienecode voor
de Brood- en
Banketbakkerij staat
het volgende
voorgeschreven over
het proces
terugkoelen:
Terugkoelen
Tijdens het
terugkoelen wordt de
temperatuur voor
micro-organismen die
het verhittingsproces
hebben overleefd weer
aantrekkelijk om zich
te vermenigvuldigen.
Dit proces verloopt
voor de meest
voorkomende bacteriën
relatief snel bij
temperaturen tussen de
40°C en 15°C en wordt
geremd onder de 7°C.
Daarom moeten
bederfelijke producten
die gekoeld worden
bewaard en
gepresenteerd altijd
snel worden
teruggekoeld.

Eis

- Laat
verhitte producten
altijd vlot en
hygiënisch afkoelen.
Voorkom besmetting
vanuit de omgeving
(let ook op
bijvoorbeeld
ventilatoren). Dek de
producten hygiënisch
af als dit mogelijk
is. Hiermee wordt
nabesmetting
voorkomen.
- Zet
bederfelijke producten
in de koelcel of
diepvries, zodra het
verhitte product is
uitgedampt.
- Koel
gekookte
banketbakkersroom en
rijstepap binnen 8 uur
terug tot 7°C of een
lagere temperatuur.
- Koel
ragout, vullingen met
vlees en vis en
bederfelijke producten
die gekoeld opgeslagen
en gepresenteerd
worden binnen 5 uur
terug tot 7°C of een
lagere temperatuur.

Status-informatie BR

- Gebruikt u voor het afkoeltraject een geautomatiseerd systeem (kookketel met terugkoel programma die jaarlijks wordt gecontroleerd en/of gekalibreerd) of werkt u met metalen bakken/platen waarin een laagdikte van maximaal 4 cm wordt gedoseerd (maximale laagdikte gemarkeerd), dan hoeft u het afkoeltraject niet aantoonbaar te maken door middel van metingen en registraties.
- Gebruikt u een ander systeem, dan moet u eenmaal per maand door middel van meting en registratie aantonen dat de kerntemperatuur binnen 5 respectievelijk 8 uur ten hoogste 7°C is geworden.
- Noteer de resultaten van de controle op het daarvoor bestemde voorbeeldformulier of op een zelfontworpen formulier wat dezelfde informatie bevat (kijk voor de minimale registratieverplichtingen en een link naar het voorbeeldformulier onder Basisvoorwaarde Controle en registratie).
- Meng geen warme charges met charges die al zijn teruggekoeld.

Uit deze bevindingen (en verklaringen) bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 voorschrijft.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 853/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Opslaan producten (temperatuur van de waar onverpakt): Ik, zag dat in de ongekoelde verkoopvitrine diverse soorten bōrek werden bewaard. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke waren zijn, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van

Status-informatie BR

levensmiddelen. Deze waren dienen teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, gekoeld te worden bewaard, vervoerd of in voorraad te worden gehouden, zodanig dat de temperatuur van de waar ten hoogste 7°C bedraagt, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, onder b, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik de bōrek gemeten en heb ik de temperaturen als volgt vastgesteld:

4 stuks bōrek met feta en spinazie: 15,0 graden Celsius
 8 stuks bōrek met gehakt: 16,2 graden Celsius
 8 stuks frikandelbroodjes: 14,6 graden Celsius

Op de toonbank:
 Drie stuks bōrek met feta: 14,8 graden Celsius

Hieruit bleek mij dat onverpakte bederfelijke eetwaar niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden werd, dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 15, eerste lid, onder b, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Tevens merk ik op dat de bepaling ongekoelde opslag onder voorwaarden, genoemd in artikel 15, lid 7 van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen niet van toepassing was.

Levensmiddel ongeschikt voor consumptie
 Ik, zag dat er in het levensmiddelenbedrijf levensmiddelen werden verhandeld die onveilig waren. Ik zag in de verkoopkoeling een beker met één kilo yoghurt van het merk Turkish Style. Ik zag op de verpakking het opschrift THT 19-09-2014. Nadat ik de deksel opende zag ik op de yoghurt een plek met groengekleurde

Status-informatie BR

schimmel.

Hieruit bleek mij, dat het genoemde levensmiddel, dat oorspronkelijk bestemd was voor menselijke consumptie, ongeschikt was voor consumptie voor de mens, als gevolg van verontreiniging door bederf.

Hieruit bleek mij dat levensmiddelen in de handel werden gebracht die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 14, eerste lid, gelet op het bepaalde in artikel 14, tweede lid, onder b, gelet op het bepaalde in het derde lid, gelet op het bepaalde in het vijfde lid, van de Verordening (EG) Nr. 178/2002, hetgeen een overtreding is van artikel 2, tiende lid, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Opslaan producten (houdbaarheid en opslagbeheer): Ten minste houdbaar tot (THT) In de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 staat in deel 2, Basisvoorwaarden, onder punt 2.16 Voorraadbeheer beschreven. Hier staat beschreven dat bederfelijke producten waarvan de 'Ten minste houdbaar tot' datum is verstreken niet meer verwerkt of verkocht mogen worden.

Ik, verbalisant, zag dat in een koelmeubel onder andere drie verpakkingen Turkse gewürzpaste van het merk Çemen werden bewaard. Ik zag dat de verpakking voorzien was van de vermelding: bewaartemperatuur 2/7 graden Celsius en THT 24.09 14. Vervolgens zag ik twee verpakkingen zachte kaas van het merk Sofra. Ik zag dat de verpakking voorzien was van de vermelding: THT 01-10-2014 (2-6 graden Celsius) koel bewaren. Voorts zag ik één beker met één kilo yoghurt van het merk Turkish Style. Ik zag dat de verpakking voorzien was van de vermelding: THT 19-09-2014 bewaren max. 7 graden Celsius Tevens zag ik drie verpakkingen kruidenboter van het merk Pittoresque. Ik zag dat de verpakking voorzien was van de vermelding: THT 12/06/14 max 7 gr. Celsius

Status-informatie BR

Ik zag dat de t.h.t.-datum (de datum van minimale houdbaarheid) verlopen was, omdat de datum van mijn inspectie 2 december 2014 was. Ik zag dat deze producten niet uit de verkoop waren gehaald.

Ik, verbalisant, merk op dat bij mijn eerdere inspectie van 15 oktober 2014 ook drie verpakkingen Turkse gewürzpaste van het merk Cemen en vier verpakkingen zachte kaas van het merk Sofra met precies dezelfde THT datum zoals hierboven beschreven, zijn aangetroffen.

Uit deze bevindingen bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 het voorschrijft.

In verband met de verlopen t.h.t.-datum ben ik, ter plaatse nagegaan of er wellicht een op basis van risicoanalyse gebaseerde onderbouwing aanwezig was.

Ik, heb daartoe onderzoek gedaan naar de analyse en vaststelling van de risico's en gevaren in de bedrijfsprocessen van voornoemd bedrijf. Uit eigen onderzoek en uit het gesprek met [REDACTED] bleek mij dat er geen deugdelijke analyse van risico's en gevaren voor de voedselveiligheid aantoonbaar waren uitgevoerd. Uit dit onderzoek bleek mij dat er in dit bedrijf niet was nagegaan of het verhandelen na verloop van de datum van minimale houdbaarheid (t.h.t.-datum) van eerder genoemde turkse gewürzpaste en zachte kaas een potentieel gevaar was voor de voedselveiligheid.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 853/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Status-informatie BR

Blijkens het uittreksel
uit het
Handelsregister van de
Kamer van Koophandel
nummer [REDACTED] wordt
deze, door mij
bezochte
inspectielocatie,
gedreven voor rekening
en verantwoording van
[REDACTED]

Deze natuurlijke
persoon heb ik als
overtreder aangemerkt.

Ik bracht [REDACTED]
[REDACTED] van mijn
bevindingen op de
hoogte en zegde ter
zake een boeterapport
aan.

Ik heb op ambtsbelofte
dit proces-verbaal
opgemaakt, gedagtekend
en ondertekend
domicilie kiezend te
Utrecht op

verbalisant,

[REDACTED]

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coordinator:

laatst gecontr.op:

30-dec-2014

Eindverd/Overt :

Profiel

Voor OM/BBB

Uitspraak

Intrekreden

:

Mtr-dossier verv. op:

uitspraak op:

30-dec-2014

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 02-dec-2014 10:45
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : eigenaar
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: 1. Gesproken met de eigenaar, [REDACTED]
 [REDACTED]

BR ongekoelde verkoop
 bakkerscode en producten
 over THT:art.5
 BR art. 15
 BR adequate maatregelen
 BR vuile bedrijfsruimten
 BR vuile apparatuur
 BR ongeschikte
 levensmiddelen in handel
 brengen (178)
 SW lijmplaat
 SW ontbreken handdoekrol en
 zeep

2.Apparatuur:
 onder andere de rekken in
 de wandkoeling waren
 verontreinigd waren met
 zwart, op schimmel
 gelijkend vuil.
 De oven was aan de
 bovenzijde verontreinigd
 met een aangekoekte vettige
 aanslag.
 Naast de oven stond een
 houten broodschep, deze was
 verontreinigd met
 zwartgekleurd vuil.
 In de bakkerij was de
 opboller aan de binnenzijde
 verontreinigd met opgehoopt
 vet.

3.Bedrijfsruimte:
 - vloer rondom de
 brandblusser verontreinigd
 met oude productresten en
 muizenuitwerpselen
 - muur bij de brandblusser
 verontreinigd met buiksmear
 van muizen
 - vloer onder de
 pizza-oven, donergrill en
 gekoelde werkbank
 verontreinigd met oude
 productresten, honderden
 muizenuitwerpselen en
 zwerfvuil
 - vloer onder de stelling
 verontreinigd met oude
 productresten,
 muizenuitwerpselen en
 zwerfvuil
 - De handgreep van de
 vriezer was verontreinigd
 met vetig meerkleurig
 vuil.
 - De ruimte achter de oven
 was verontreinigd met
 honderden
 muizenuitwerpselen,
 losliggende
 piepschuimkorrels en
 zwerfvuil.
 - In de muur boven de
 buitendeur in de bakkerij
 ontbreken enkele tegels en
 er ontbreekt een
 plafondplaat.

4.Ongediertebestrijding:
 Tijdens de inspectie bleek
 er overlast van muizen te
 zijn. Er zijn op diverse
 plaatsen muizenuitwerpselen
 aangetroffen. Er kon niet
 worden aangetoond dat er
 een ongediertebestrijder
 was, er was een contract
 uit 2011 met een andere
 bakkerij, maar er was geen
 plattegrond en rapportage.
 U verklaarde dat u aan het
 wachten was op een contract

van de ongediertebestrijder, maar dat deze nog geen inspectie had uitgevoerd.

5. Tijdens de inspectie is in de meterkast een karton met lijm aangetroffen.

6. Tijdens de inspectie bleek er geen handdoekrol en zeep bij de wasbak aanwezig te zijn.

7. Temp:

4 stuks börek met feta en spinazie: 15,0 graden Celsius

8 stuks börek met gehakt: 16,2 graden Celsius
8 stuks frikandelbroodjes: 14,6 graden Celsius
3 stuks börek met feta: 14,8 graden Celsius

8. THT:

Twee verpakkingen zachte kaas van het merk Sofra Nomad Cheese
THT 1-10-2014 bewaren 2 tot 6 graden Celsius

1 beker met 1 kilo yoghurt Turkish Style Yoghurt THT 19-09-2014 bewaren max. 7 graden Celsius

3 verpakkingen kruidenboter merk Pittoresque THT 12/06/14 max 7 gr. Celsius

3 verpakkingen Turkische gewurzpaste tht 24-09-14 bewaaradvies 2/7 grc

9. Ongeschikte levensmiddelen:
Op de beker yoghurt was groene schimmel zichtbaar.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 8)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Ruimte : bedrijfsruimte	J 02-dec-2014	BR	VO ZI	
Object : apparatuur				>
Overtred. : artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet				>
Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere de rekken in de wandkoeling verontreinigd waren met zwart, op schimmel gelijkend vuil. De oven was aan de bovenzijde verontreinigd met een aangekoekte vettige aanslag. Naast de oven stond een houten broodschep, deze was verontreinigd met zwartgekleurd vuil. In de bakkerij was de opboller aan de binnenzijde verontreinigd met opgehoopt vet.				>
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	J 02-dec-2014	BR	HO VO ZI	
Object : bedrijfsruimte				>
Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden				>
Constater. : Tijdens de inspectie bleek de bedrijfsruimte onvoldoende schoon. In het verkoopgedeelte waren onder andere: - vloer rondom de brandblusser verontreinigd met oude productresten en muizen uitwerpselen - muur bij de brandblusser verontreinigd met buiksmear van muizen - vloer onder de pizza-oven, donergrill en gekoelde werkbank verontreinigd met oude productresten, honderden muizen uitwerpselen en zwerfvuil - vloer onder de stelling verontreinigd met oude productresten, muizen uitwerpselen en zwerfvuil - De handgreep van de vriezer was verontreinigd met vettig meerkleurig vuil. - De ruimte achter de oven was verontreinigd met honderden muizen uitwerpselen, losliggende piepschuimkorrels en zwerfvuil. - In de muur boven de buitendeur in de bakkerij ontbreken enkele tegels en er ontbreekt een plafondplaat.				>
Advies :				>
Aktiviteit: behandelen	J 02-dec-2014	BR	HO ZI	
Prod.groep: levensmiddelen				>

Overtrede. : **er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen** >

Constater. : Tijdens de inspectie bleek er overlast van muizen te zijn. Er zijn op diverse plaatsen muizenuitwerpselen aangetroffen. Er kon niet worden aangetoond dat er een ongediertebestrijder was, er was een contract uit 2011 met een andere bakkerij, maar er was geen plattegrond en rapportage. U verklaarde dat u aan het wachten was op een contract van de ongediertebestrijder, maar dat deze nog geen inspectie had uitgevoerd. >

Advies : >

Aktiviteit: **voedselveiligheidsplan** J 02-dec-2014 BR HO ME ZI >
 Prod.groep: **n.v.t.** >

Overtrede. : **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** >

Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij. >
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast. >

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:
 -ongekoelde presentatie
 -bewaren

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie
 - de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd.
 - Verder wordt in die procedure specifiek gemeld dat de overgebleven producten na 12 uur worden weggegooid.
 - er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Met betrekking tot de meest actuele werkwijzer ongekoelde presentatie verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: <http://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/ongekoelde-presentatie-van-bederfelijke-producten>.

Bovendien is geconstateerd dat er levensmiddelen in de verkoopvitrine stonden die over de THT waren:

Twee verpakkingen zachte kaas van het merk Sofra Nomad Cheese
 THT 1-10-2014 bewaren 2 tot 6 graden Celsius
 1 beker met 1 kilo yoghurt Turkish Style Yoghurt THT 19-09-2014 bewaren max. 7 graden Celsius
 3 verpakkingen kruidenboter merk Pittoresque THT 12/06/14 max 7 gr. Celsius
 3 verpakkingen Turkische gewurzpaste tth 24-09-14 bewaaradvies 2/7 graden Celsius

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 02-dec-2014 SW ZI >
 Object : **bedrijfsruimte** >

Overtrede. : **niet toegestane middelen worden gebruikt voor de bestrijding van de zwarte rat, de bruine rat en de huismuis, welke onnodig lijden van dieren veroorzaakt** >

Constater. : Tijdens de inspectie is in de meterkast een karton met daarop lijm aangetroffen, bestemd voor het vangen van muizen. >

Advies : >

Aktiviteit: **bewaren** J 02-dec-2014 BR ME ZI >
 Prod.groep: **eet- en drinkwaren** >
bederfelijk >

Overtrede. : **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** >

Constater. : Tijdens de inspectie zijn van bederfelijke eetwaren de volgende temperaturen gemeten: >
 In de ongekoelde verkoopvitrine:
 4 stuks börek met feta en spinazie: 15,0 graden Celsius
 8 stuks börek met gehakt: 16,2 graden Celsius
 8 stuks frikandelbroodjes: 14,6 graden Celsius

Op de toonbank:
 Drie stuks börek met feta: 14,8 graden Celsius

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 02-dec-2014 SW ZI >
 Object : **bedrijfsruimte** >

Overtrede. : **in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren de wasbakken voor het reinigen van handen niet voorzien van warm en koud water en/of van middelen voor het reinigen en hygienisch drogen van de handen** >

Constater. : Tijdens de inspectie bleek er geen zeep en handdoekrol aanwezig bij >

de wasbak.

Advies : >

Aktiviteit: ongeschikt J 02-dec-2014 BR ZI

Prod.groep: levensmiddelen >

Overtred. : het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt >
zijn voor menselijke consumptie

Constater.: Tijdens de inspectie is geconstateerd dat er in de verkoopvitrine >
een beker met 1 liter yoghurt stond waarop groengekleurde schimmel
stond.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van	0)	Gegron	Waarnemingswijze
------------------------------	-------	----	--------	------------------

Overtred. : >

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	11-02-2015
Nummer controleur	
Begint jd	14:00
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	HBNT1520 Notoire Overtreders CV
Geldig vanaf	01-01-2015

Algemeen

Vraag 1	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	4e Inspectie

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 3	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 6	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt de persoonlijke hygiëne en verzorging?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

***Processtappen**

Vraag 7	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 10 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een
 hygiënecode?
Antwoord Ja

Vraag 11 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een
 hygiënecode?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 12 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	11-02-2015
Nummer controleur	
Begint jd	14:00
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	01-01-2015

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Inspectielokatie: XXXXXXXXXX
 Bezoek op : 11-feb-2015 14:00
 door : XXXXXXXXXX
 2e mdw. : XXXXXXXXXX
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden : 4e inspectie
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers:

Eigenaar: XXXXXXXXXX

3e mdw. :

4e mdw. :

Functie :

Opm. inspectie:

Gesproken met XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX >
XXXXXXXXXX (medewerker)

HACCP: werken met de XXXXXX code. Hebben 3 soorten hartige snacks laten onderzoeken door het XXXXXX uitslagen zijn in orde. Er is een werkende thermometer aanwezig en alle processtappen worden wekelijks gecontroleerd en geregistreerd. Geen afwijkingen aangetroffen.

Hygiëne: de meterkast bij het toilet beter schoon maken. De ruimte onder en achter de oven vaker schoon maken. Het kastje met boeken in de bakkerij verplaatsen tijdens de schoonmaak.

Bouwkundig: de rijskast enkele gebroken tegels afwerken of vervangen.

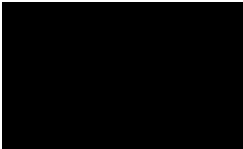
Temperatuur: in orde

Ongedierte: Nieuw contract met XXXXXX laatste bezoek 2 december 2015. Geen logboek aanwezig alleen het contract. Gewezen op het belang van een logboek.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			


Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	09-04-2015
Nummer controleur	
Begintijd	11:30
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1520 Notoire Overtreders CV
Geldig vanaf	01-04-2015

Algemeen

Vraag 1	Hoeveel kwartieren in totaal, duurde de inspectie voor de 2 inspecteurs samen?
Antwoord	2

Vraag 2	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	2e Nazorg

***Basisvoorwaarden**

Vraag 3	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt de persoonlijke hygiëne en verzorging?
Antwoord	Ja

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 10	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een
hygiënecode?
Antwoord Ja

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een
hygiënecode?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 13 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	09-04-2015
Nummer controleur	
Begint jd	11:30
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	19-03-2015

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 09-apr-2015 11:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. contactpers: :
 Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 eigenaar eenmanszaak. 2e
 nazorg inspectie HWHM.
 Hygiëne: voldoende, geen
 opmerkingen
 Temperaturen: goed, geen
 afwijkingen
 Bouwkundig: in orde
 Ongedierte: [REDACTED]
 ongediertebestrijding. Deze
 komen 1x per maand langs.
 Laatste controle was op
 23-03-2015, geen opname
 vastgesteld. Rapportages
 zijn nu aanwezig. Geen
 sporen van ongedierte
 gezien.
 HACCP: thermometer en
 registratielijsten
 aanwezig. Geen registratie
 van ontvangst en
 verhitten/terugkoelen. Dit
 is met name van toepassing
 bij de shoarma/doner. Oude
 code aanwezig. Afsproken
 dat [REDACTED] de nieuwe
 code aanschaff en
 uitgebreider gaat
 registreren oa ook de
 ontvangsten en
 verhiiten/terugkoelen.
 Ongekoelde verkoop van
 snackbroodjes, heeft drie
 richtwaardemonsters laten
 onderzoeken. resultaten
 waren goed. Volgende
 monstername van het [REDACTED]
 staat gepland op
 22-05-2015.
 Geen richtwaardemonster
 aanwezig.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	20-10-2015
Nummer controleur	
Begint jd	11:30
Bezoekreden	HI met maatregel

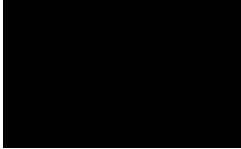
Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	19-03-2015

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	20-10-2015
Nummer controleur	
Begintijd	11:30
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1520 Notoire Overtreders CV
Geldig vanaf	01-10-2015

Algemeen

Vraag 1	Hoeveel kwartieren in totaal, duurde de inspectie voor de 2 inspecteurs samen?
Antwoord	16

Vraag 2	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	2e Nazorg

***Basisvoorwaarden**

Vraag 3	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Vraag 4	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 7	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt de persoonlijke hygiëne en verzorging?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 10	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een
hygiënecode?
Antwoord Ja

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een
hygiënecode?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 13 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Status-informatie BR

Maatregelnr : 281291149 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]
 [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

Vastgest. door : vastgesteld op : 20-okt-2015
 KPV vervaard.op: 22-okt-2015

Mtr-tekst : 281291149 Pagina 1 van > Status: Mtr-c akkoord met Mtr-tekst
 4

Nummer:
 2015/281291149/[REDACTED]
 RAPPORT VAN
 BEVINDINGEN
 Ondergetekende,
 inspecteur met
 toezichthoudernummer
 [REDACTED] toezichthouder
 van de Nederlandse
 Voedsel- en
 Warenautoriteit (NVWA)
 van het Ministerie van
 Economische Zaken, als
 bedoeld in artikel
 5:11 van de Algemene
 wet
 bestuursrecht,
 aangewezen voor het
 houden van toezicht op
 de naleving van het
 bepaalde bij of
 krachtens de
 wettelijke
 voorschriften waarvan
 het toezicht op de
 naleving is opgedragen
 aan de NVWA, bericht u
 het volgende:
 Aanleiding:
 Deze inspectie is
 uitgevoerd naar
 aanleiding van eerder
 genomen maatregel(en)
 door een inspecteur
 van de NVWA op datum 2
 december 2014 met
 nummer
 283190899, 14 november
 2014 met nummer
 281290955 en 15
 oktober 2014 met
 nummer 283190881.
 Voor een herinspectie
 bevond ik mij te:
 Locatie:

[REDACTED]
 [REDACTED]
 Bevinding(en):
 Datum en tijdstip van
 de bevinding(en):
 dinsdag, 20 oktober
 2015 omstreeks
 11:30 uur.
 In het bedrijf
 aangesproken en
 gelegitimeerd aan: [REDACTED]
 Functie: eigenaar.
 Goede praktijken
 inzake hygiëne en
 HACCP-beginselen.
 Ik, toezichthouder,
 vroeg [REDACTED]
 op welke wijze de
 exploitant van
 voornoemd bedrijf de
 voedselveiligheidsprog
 ramma's en -procedures
 in het bedrijf
 had vastgesteld en
 liet toepassen, ter
 uitvoering van de
 HACCP-beginselen,
 zoals
 genoemd in artikel 5
 van de Verordening
 (EG) nr. 852/2004. [REDACTED]

[REDACTED]
 verklaarde mij dat het
 bedrijf bij de
 bereiding en
 behandeling van
 eetwaren, ten
 behoeve van de
 voedselveiligheid,

Status-informatie BR

gebruik maakte van de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 zijnde een voor deze branche opgestelde en door

de minister goedgekeurde code, zijnde een gids voor goede praktijken als genoemd in Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) Nr. 852/2004.

Vervolgens zag en hoorde ik in de verkoopruimte dat een klant een broodje bestelde bij een medewerkster. Ik zag een ongekoelde verkooptoonbank met onder meer börek en frikadelbroodjes en ik zag brood in de schappen. Ook zag ik een bainmarie met daarin bereid döner vlees warm werd bewaard. Tevens zag ik een werkbank waarop een frituuroven, twee dönergillen en een pizzaoven stond.

281291149 Pagina 2 van 4

Ook zag ik een wandkoeling waarin onder andere verpakkingen met zachte kaas, gesneden plakken kaas, vleeswaren, yoghurt en gist werden bewaard.

En ik zag verkoop schappen waarop onder andere verpakkingen met diverse soorten pasta en bonen ter verkoop werden aangeboden. Ik zag achter de verkoopruimte een bakkerijgedeelte met daarin een werkbank met voorraadbakken waarin onder andere zout en rijsmiddel werd bewaard. Ik zag een opslagrek waarop onder andere zakken met meel en zakken met broodverbeteraar werden bewaard. Ik zag in het bakkerijgedeelte ook een

deegmenger, een puntjesmachine, een vriescel en een oven.

Ik zag dat in de vriescel rollen met döner vlees en Turkse sesamringen (simit) bewaard werden.

Tevens zag ik een rijskast waarin een kar met schietdoeken en een kar met deegplanken stonden. Hieruit bleek mij dat;

- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1,

Status-informatie BR

onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004; - er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002; - er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse. Inspectiebevindingen Ik deelde [REDACTED] mede dat hij ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht niet tot antwoorden verplicht was en vroeg hem of alle levensmiddelen die aanwezig waren in het bedrijf voor verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde [REDACTED] mij bevestigend. Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten) Ik zag dat eerder genoemde verkoopruimte, alwaar een medewerkster brood verkocht aan een klant, niet schoon was. Ik zag namelijk dat de rekken in de wandkoeling met voorverpakte vleeswaren, zuivel en gist verontreinigd waren met grijskleurige schimmelvorming. En ik zag dat de achterzijde van de wandkoeling verontreinigd was met stof en spinrag. Ik zag dat de vloer onder de verkooptoonbank ernstig verontreinigd was met een laag oude productresten. Ik zag dat de vloer onder de werkbank met daarop de twee dönergrillen, de frituuroven, de bain marie en de pizza oven met name op de moeilijk bereikbare plaatsen verontreinigd was met oude productresten en muisnuitwerpselen. Ik zag dat de afzuigkap en de roosters in de afzuigkap boven de twee dönergrillen, de frituuroven en de pizzaoven verontreinigd waren met zwartkleurig kleverige vetresten. Ik zag dat de vloer onder de verkoopstelling waarop onder andere

Status-informatie BR

verpakkingen met
diverse soorten pasta
en bonen ter verkoop
werden
aangeboden ernstig
verontreinigd was met
tientallen
muizenuitwerpselen. En
ik
zag dat het schap
waarop de verpakkingen
met diverse soorten
pasta
verontreinigd was met
muizenuitwerpselen.
281291149 Pagina 3 van
4

Tevens zag ik dat
eerder genoemde
bakkerijgedeelte niet
schoon was. Ik zag
namelijk dat de nis
achter de oven ernstig
verontreinigd was met
tientallen
muizenuitwerpselen en
aangevreten
isolatiemateriaal. Ik
zag dat de nis achter
de
wandkoeling ernstig
verontreinigd was met
muizenuitwerpselen,
stofvorming en
spinrag. Ik zag dat de
rijstkast verontreinigd
was met zwartkleurige
schimmelvorming. De
deur en de deurpost
van de rijstkast was
verontreinigd met
zwartkleurige
schimmelvorming. Ik
zag dat de vloer met
name in de hoek achter
de bakblikken langs de
rand van de vriescel
ernstig verontreinigd
was met oude
productresten,
muizenuitwerpselen en
schimmelvorming. Ik
zag dat de vloer
onder het opslagrek
waarop onder andere
zakken met meel en
zakken met
broodverbeteraar
werden bewaard en
achter de opbolmachine
ernstig
verontreinigd was met
tientallen
muizenuitwerpselen en
oude productresten. Ik
zag dat de vriescel
niet schoon was. Ik
zag namelijk dat de
deur, de deuropener,
de deurpost en het
deurrubber ernstig
verontreinigd was met
oude aangekoekte
productresten,
zwartkleurige
schimmelvorming en
ander vuil.
Tevens zag ik dat de
rijstkast niet goed
onderhouden was. Ik
zag namelijk dat de
voegen van de
vloertegels en de
wandtegels versleten.
Ik zag dat er kieren
zaten
in de voegen en ik zag
dat er enkele
wandtegels gebarsten
waren.
Hieruit bleek mij dat
de bedrijfsruimten
voor levensmiddelen
niet schoon en niet
goed onderhouden
waren, waardoor
gehandeld werd in
strijd met het
bepaalde in
artikel 4, tweede lid,
juncto bijlage II,

Ik heb naar waarheid
dit rapport opgemaakt,
gedagtekend en
ondertekend
domicilie kiezend te

Status-informatie BR

Utrecht op donderdag
22 oktober 2015.
Toezichthouder [REDACTED]

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coordinator:

laatst gecontr.op:

29-okt-2015

Eindverd/Overt :

Profiel

Voor OM/BBB :

Uitspraak :

Intrekreden :

Mtr-dossier verv. op:

uitspraak op:

29-okt-2015

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 20-okt-2015 11:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden : 2e nazorg inspectie (Module I)
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : eigenaar
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: 2e nazorg inspectie (Module I)

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.

Gesproken met [REDACTED] (eigenaar)

Hygiene: RVB - IBO2-SPEC37 regel 8

Winkelgedeelte:

- In de wandkoeling met voorverpakte vleeswaren, zuivel en gist waren de rekken verontreinigd met grijskleurige schimmelvorming. De achterzijde van de wandkoeling was verontreinigd met stof en spinrag.
- De vloer onder de verkooptoonbank ernstig verontreinigd was met een laag oude productresten.
- De vloer in onder de werkbank met daarop de twee donergrillen, de frituuroven, de bain marie en de pizza oven was met name op de moeilijk bereikbare plaatsen verontreinigd met oude productresten en muizenuitwerpselen.
- de afzuigkap en de roosters in de afzuigkap boven de twee donergrillen, de frituuroven, de bain marie en de pizza oven waren verontreinigd met zwartkleurig kleverige vetresten.
- de vloer onder de verkoopstelling waarop onder andere pasta's ter verkoop werden aangeboden ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen. Het schap met pasta's was verontreinigd met muizenuitwerpselen.

Bakkerijgedeelte:

- De nis achter de oven ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen en aangevreten isolatiemateriaal.
- De nis achter de wandkoeling ernstig verontreinigd was met muizenuitwerpselen stofvorming en spinrag.
- De rijskast verontreinigd was met zwartkleurige schimmelvorming. Tevens waren de voegen van de vloertegels en de wandtegels versleten. De deur en de deurpost van de rijskast was verontreinigd met zwartkleurige schimmelvorming.
- De vloer was met name in de hoek achter de

bakblikken langs de rand van de vriescel ernstig verontreinigd met oude productreste, muizenuitwerpselen en schimmelvorming.
 - De vloer onder de zakken met meel en achter de opbolmachine ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen en oude productresten.
 - De deur, de deuropener, de deurpost en het deurrubber van de vriescel ernstig verontreinigd was met oude aangekoekte productresten, zwartkleurige schimmelvorming en ander vuil.

Temperatuur: in orde, geen afwijkingen.

Bouwkundig: plafondplaat boven de vriescel ontbreekt wegens een lekkage, nieuwe plafondplaat plaatsen.

Ongedierde: Bestrijding door [REDACTED] laatste bezoek 25-08-15 geeft aan dat er overlast is van muizen. Geeft tijdens dit bezoek geen adviezen met betrekking tot schoonmaak en of bouwkundige zaken. In het verleden waren er met name adviezen met betrekking tot schoonmaken.

HACCP: werkt met de hygienecode voor de brood en banketbakkerij versie 2008. Is gestart met de registraties van ontvangst verhitten en warm bewaren. Deze registratie is rommelig en niet overzichtelijk, na enig speurwerk blijkt het redelijk te kloppen. opvallend is dat er vandaag geen goederen zijn ontvangen maar dat er wel een registratie van ontvangst is uitgevoerd. Ook zijn is de temperatuur van hartige snacks na het afbakken alvast gemeten voor de dag van morgen. Foutje van de betrokken medewerker! volgens [REDACTED] wordt er niets teruggekoeld. Tijdens inspectie gisteren zelfbereide Turkse pizza's aangetroffen in een gekoelde werkbank, en halve spiezen met donervlees in de vriescel. [REDACTED] heeft zeer beperkte kennis van processtappen. Turkse pizza's niet gecodeerd wel netjes verpakt in schone plasticzakken. De halve spiezen donervlees in de vriescel zijn niet afgedekt en er is geen codering aangebracht. In de vriescel liggen zeer veel oude deegresten welke nog moeten worden weggegooid. Het NBC heeft van de ongekoelde verkoop monsters genomen, de resultaten waren in orde. Volgende monsternamen staat gepland voorjaar 2016. Aangezien er alleen geringe afwijkingen van de processtappen werden geconstateerd geen maatregel genomen.

Object : **bedrijfsruimte** >
 Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon** >
en/of niet goed onderhouden
 Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende >
 schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder
 andere:

winkelgedeelte:

- In de wandkoeling met voorverpakte vleeswaren, zuivel en gist waren de rekken verontreinigd met grijskleurige schimmelvorming. De achterzijde van de wandkoeling was verontreinigd met stof en spinrag.
- De vloer onder de verkooptoonbank ernstig verontreinigd was met een laag oude productresten.
- De vloer in onder de werkbank met daarop de twee donergrillen, de frituuroven, de bain marie en de pizza oven was met name op de moeilijk bereikbare plaatsen verontreinigd met oude productresten en muizenuitwerpselen.
- de afzuigkap en de roosters in de afzuigkap boven de twee donergrillen, de frituuroven, de bain marie en de pizza oven waren verontreinigd met zwartkleurig kleverige vetresten.
- de vloer onder de verkoopstelling waarop onder andere pasta's ter verkoop werden aangeboden ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen. Het schap met pasta's was verontreinigd met muizenuitwerpselen.

Bakkerijgedeelte:

- De nis achter de oven ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen en aangevreten isolatiemateriaal.
- De nis achter de wandkoeling ernstig verontreinigd was met muizenuitwerpselen stofvorming en spinrag.
- De rijstkast verontreinigd was met zwartkleurige schimmelvorming. Tevens waren de voegen van de vloertegels en de wandtegels versleten. De deur en de deurpost van de rijstkast was verontreinigd met zwartkleurige schimmelvorming.
- De vloer was met name in de hoek achter de bakblikken langs de rand van de vriescel ernstig verontreinigd met oude productreste, muizenuitwerpselen en schimmelvorming.
- De vloer onder de zakken met meel en achter de opbolmachine ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen en oude productresten.
- De deur, de deuropener, de deurpost en het deurrubber van de vriescel ernstig verontreinigd was met oude aangekoekte productresten, zwartkleurige schimmelvorming en ander vuil.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronde Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	12-11-2015
Nummer controleur	
Begint jd	10:45
Bezoekreden	HI marsroute

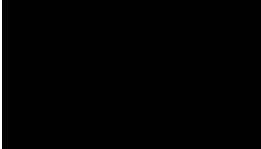
Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	19-03-2015

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	12-11-2015
Nummer controleur	
Begintijd	10:45
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	HBNT1520 Notoire Overtreders CV
Geldig vanaf	01-10-2015

Algemeen

Vraag 1	Hoeveel kwartieren in totaal, duurde de inspectie voor de 2 inspecteurs samen?
Antwoord	4

Vraag 2	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	1ste Marsroute

***Basisvoorwaarden**

Vraag 3	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 4	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, geringe overtreding

Vraag 7	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt de persoonlijke hygiëne en verzorging?
Antwoord	Ja

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 10	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een
hygiënecode?
Antwoord NVT

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een
hygiënecode?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 13 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Inspectielokatie: [REDACTED]
 Bezoek op : 12-nov-2015 10:45
 door : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden : module B inspectie (1e marsroute)
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers:

Eigenaar: [REDACTED]

3e mdw. :

4e mdw. :

Functie :

Opm. inspectie:

Gesproken met eigenaar, de [REDACTED] >

De wand met tegels in de
 rijskast is geleverd als
 tijdelijke oplossing, een
 RVS plaat is in bestelling
 en wordt gemonteerd.
 Uit de rapporten van
 bestrijder [REDACTED] blijkt dat
 de overlast van muizen nu
 redelijk onder controle is.
 Er wordt nog wel melding
 gemaakt van opname, maar in
 de verschillende ruimten
 nagenoeg geen uitwerpselen
 meer aangetroffen.
 HACCP; reg is oke en ook de
 processen worden goed
 nageleefd.

Mbt 3 zaken een opmerking
 geplaatst;
 - rijtje van ongeveer 5
 tegels boven achterdeur
 ontbreken
 - deurrubber van
 vriesceldeur zwarte
 schimmels
 - houten platen met deeg in
 vriezer vervangen; losse
 deeltjes

Bedrijf kan door naar 1e nazorg

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	20-01-2016
Nummer controleur	
Begint jd	11:05
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	12

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	1e Nazorg

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Niet beoordeeld

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Overtreding

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Overtreding

Inspectielokatie: [REDACTED]
 Bezoek op : 20-jan-2016 11:05
 door : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Eigenaar: [REDACTED]
 3e mdw. :
 4e mdw. :
 Functie : eigenaar

Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 Bij binnenkomst liep hij
 snel naar achteren, toe wij
 daar ook kwamen was de geur
 van tabaksrook duidelijk
 waarneembaar. Ik zag [REDACTED]
 [REDACTED] een beweging
 naar de wasbak maken. Hij
 en de dames in de bakkerij
 bleven toch volhouden dat
 daar niet gerookt werd.

HACCP: zou dit jaar al weer
 microbiologisch onderzoek
 hebben laten uitvoeren van
 de broodjes in ongekoelde
 verkoop. Afgesproken de
 uitslag via de mail na te
 sturen. Verder geen
 bijzonderheden.

Hygiëne: De vloer was nat,
 dus het leek erop dat er
 werd schoongemaakt. Er was
 een vrouw bezig met
 schoonmaken. Maar dit
 schoonmaken beperkte zich
 vnl tot de vloer. In het
 water toch nog diverse
 muizenkeutels aangetroffen,
 welke er ook al lagen toen
 de bakker aan het werk was
 (tussen 03:00 en 08:00 uur
 wordt er gebakken) verder
 ook op apparatuur/materiaal
 en uitrustingsstukken MK
 aangetroffen. Dit zou
 volgens [REDACTED] 2 tot
 3 keer per week geïnspecteerd
 worden?

Ongedierde: bestrijder is
 [REDACTED] en volgens [REDACTED]
 [REDACTED] zetten zij alleen
 maar gif en geven geen
 advies/tip mbt wering. Dit
 kom je verder in hun
 rapportage ook niet tegen.
 Als je de bakkerij in kijkt
 zie je op diverse gaten
 licht naar binnenkomen.
 Plaatsen waar een raam
 achter zit maar ook kieren
 rond deur,
 ventilatierooster en
 doorvoer leidingen. [REDACTED]
 [REDACTED] hierop gewezen.
 [REDACTED] vertelde
 tijdens de laatste controle
 door [REDACTED] een stevig
 gesprek gehad te hebben met
 de bestrijder en hij
 overweegt het contract op
 te zeggen.

Hygiëne onvoldoende: Bah
 gesprek en voornemen.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 3)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Ruimte : bedrijfsruimte	J	20-jan-2016	BR	VO ZI
Object : bedrijfsruimte				>
Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon				>
en/of niet goed onderhouden				
Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende				>
schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder				
andere:				
- op diverse plaatsen in de bedrijf verontreiniging door				
muizenkeutels werden aangetroffen,				
- op diverse plaatsen in het bedrijf verontreiniging van buiksmear				
en urinesporen werden aangetroffen.				

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr.8 van het NVA
 interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 20-jan-2016 BR VO ZI
 Object : **apparatuur** >
 Overtred. : **artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel** >
in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt
en/of zo nodig ontsmet
 Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken >
 en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder
 andere:
 - diverse dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur
 verontreinigd waren met vuil, muizenkeutels en urinesporen
 Deze maatregel is gebaseerd op regel nr.8 van het NVWA
 interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Advies : >

Aktiviteit: **behandelen** J 20-jan-2016 SW-X HO ZI
 Prod.groep: **levensmiddelen** >
 Overtred. : **er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke** >
organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren
op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden
bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
 Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat er onvoldoende adequate >
 maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden.

Geconstateerd is dat onder andere in de bakkerijruimte ongedierte
 zoals muizen aangetroffen zijn. Uit het vervolgonderzoek bleek dat u
 wel een professionele ongediertebestrijder ingeschakeld had, echter
 in de adviezen van de ongediertebestrijder bleek niets over wering
 van ongedierte te worden vermeld.

U vertelde niet tevreden te zijn met de acties van medewerker van de
 door u ingeschakelde ongediertebestrijder en dat de medewerker alleen
 maar kwam om doosjes om te wisselen.
 De opdracht aan u is de ongediertebestrijder daarvan op de hoogte te
 brengen en mogelijk te vragen om een bezoek van een andere
 medewerker.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8a van het NVWA
 interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronnd Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.: >

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	18-02-2016
Nummer controleur	
Begint jd	12:00
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	4

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	2de Marsroute

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierde wering
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 10	Ongedierte bestrijding
Antwoord	Geen opmerking

Inspectielokatie: [REDACTED]
 Bezoek op : 18-feb-2016 12:00
 door [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden : 2e marsroute
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers:

Eigenaar: [REDACTED]

3e mdw. :

4e mdw. :

Functie :

Opm. inspectie:

Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED] medewerker

>

Haccp: voldoende

Hygiene: voldoende
 opm; in de meterkast bij
 het toilet enkele
 muizen uitwerpselen.
 verder was bedrijf netjes
 schoon.

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende
 opm; in het plafond van de
 meterkast enkele gaten.
 deze zouden zsm gerepareerd
 worden.

ongedierte: voldoende
 alleen enkele sporen in de
 meterkast. [REDACTED] was op
 3-2-16. Veel lokdoosjes en
 vallen.

geen richtwaarde
 voorhanden. kan naar 1e
 nazorg.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	--------	------------------

Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	21-04-2016
Nummer controleur	
Begin tijd	15:15
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	4

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	1e Nazorg

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10	Ongedierte bestrijding
Antwoord	Geen opmerking

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 21-apr-2016 15:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder maatregel
 Bijzonderheden : 1e nazorg
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers: : Functie :
 Opm. inspectie: 1e Nazorg. >
 Hygiëne: Nog opmerking >
 armatuur in afzuigkap wat
 vet en de voegen in de
 wandtegels van rijskast wat
 zwarte aanslag.
 Bouwkunde: Voldoende
 Ongedierte: Is onder
 controle van [REDACTED] Geen
 sporen aangetroffen. [REDACTED]
 is bestrijder. Rapportages
 wel erg summier in
 adviezen. 21 maart laatste
 controle
 Temperatuur: In orde
 Code HACCP: In orde.
 Registratielijsten worden
 netjes bijgehouden.
 [REDACTED] onderzoeksresultaten
 van monsters Börek gehakt
 en feta en
 frikandelbroodjes waren in
 orde (ongekoelde verkoop).
 RW-monster zelf afgebakken
 Börek gehakt in
 winkelvitrine bemonsterd.
 Indien monster in orde is
 gaat het bedrijf naar de 2e
 Nazorg

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>
Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron		Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	26-10-2016
Nummer controleur	
Begint jd	14:40
Bezoekreden	HI nazorg zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	4

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	2e Nazorg

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geringe overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10	Ongedierte bestrijding
Antwoord	Geen opmerking

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 26-okt-2016 14:40
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI nazorg zonder maatregel
 Bijzonderheden : 2e nazorg inspectie
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers:

Opm. inspectie:

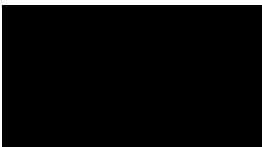
1. Gesproken met [REDACTED] eigenaar
 2. HACCP: in orde, registratie op orde.
 Moet nog wel de kerntemperatuur gaan meten wanneer de hartige snacks uit de oven komen.
[REDACTED] moet dit jaar nog komen.
 3. Temp: in orde, opmerking gemaakt over de dönerrol die uit stond en vermeld dat er een anonieme tip was binnengekomen over vvg. Geen verdere klachten gehad. wel uitgelegd dat de rol altijd aan moet blijven
 4. Hyg: in orde, behoudens een paar kleine opmerkingen:
 de kop van de mengarm is verontreinigd met oude resten
 De rand van de koelcel verontreinigd met schimmel
 5. Ongedierte: geen sporen waargenomen. [REDACTED] komt maandelijks en rapporteert ook geen opname meer. wel oude tube lijm laten weggooien.
 6. Bouwtechnisch: opmerking gemaakt over meterkast irt eventuele muizenroutes.

bedrijf kan terug naar het reguliere toezicht.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	eigenaar
Functie contactpersoon	ambachtelijk bedrijf
Hoofdcategorie	broodbakkerij vnl.
Locatiecategorie	

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	17-08-2016
Nummer controleur	
Begint jd	12:30
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Overtreding

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geringe overtreding

Maatregelnr : 283191433
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

18-aug-2016

vastgesteld op

: 17-aug-2016

Intrekreden

:

INSPECTIELIJST

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	26-08-2016
Nummer controleur	
Begint jd	12:30
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	QONT1601 Digitale herinspectie HAP
Geldig vanaf	30-04-2016

Digitale herinspectie

Vraag 1	Welk domein betreft het?
Antwoord	Horeca
Vraag 2	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	283191433
Vraag 3	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Ja
Vraag 4	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 17-aug-2016 12:30
 door : [REDACTED] [REDACTED]

2e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

4e mdw. :
 Functie : vennoot

Opm. inspectie: SW vuile bedrijfsruimten >
 SW art.5: ongekoeld >
 presenteren NBC

1. gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED] vennoot
 2. HACCP: heeft de NBC code en werkende thermometer. Er wordt geen temperatuur geregistreerd en ook niet van het proces ongekoelde verkoop.
 Op moment 1 hartige snack in de verkoopkoeling, die was 2 uur geleden gebakken. Maar er is geen monstername door het NBC dus SW.
 3. Temp: io
 4. Hygiëne: De vloer van de bakkerij is verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen. Er staan lokdozen van de Gemeente Rotterdam Stadsbeheer afd. ongediertebestrijding. [REDACTED] kon op dit moment geen logboek tonen. OPM Aangegeven dat dit volgende keer wel moet, maar dat hij vooral moet gaan schoonmaken en de bestrijder op korte termijn langs moet laten komen. Volgens [REDACTED] hebben de burens van de naastgelegen bakkerij ook een probleem met ongedierte.
 5. Ongedierte: veel mk's in bakkerij. Winkel enkele mk. wel bestrijder, geen logboek ingezien (gering)
 6. Bouwtechnisch: niet op kieren onder achterdeur kunnen letten vanwege verbouwing straat aan de achterzijde van het pand. Geen bijzonderheden op moment.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 17-aug-2016	SW	ZI	
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtred. : 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				
Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd				>
gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en				
Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de				
Brood- en Banketbakkerij.				
Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures				
weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.				

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- ongekoelde presentatie

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie. Dit bleek uit het volgende:

- de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd
- producten die na 12 uur over waren, werden niet weggegooid.
- er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijst ik u naar de

website van uw brancheorganisatie: www.nbc.nl
 Om de hygiëncode rechtstreeks aan te vragen kunt u via de hierna
 genoemde link een bestelformulier downloaden of printen:
<http://www.nbc.nl/dienst/digitaal-infopakket> en dan doorklikken naar
 'Bestel deze dienst online'

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 17-aug-2016 SW ZI

Object : **bedrijfsruimte** >

Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon** >
en/of niet goed onderhouden

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende >
 schoon was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:
 De vloer in de bakkerij was verontreinigd met tientallen
 muizenuitwerpselen.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 7 van het NVWA
 interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Advies : **schoonmaken** >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronde Waarnemingswijze

Overtred. : >

Constater.:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 26-aug-2016 12:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Terugmelding is per mail >
 ontvangen met zeer veel >
 foto's. Terugmelding wordt
 als VOLDOENDE beoordeeld.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	18-02-2015
Nummer controleur	
Begintijd	14:15
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	HBNT1511 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2015

***Basisvoorwaarden**

Vraag 1	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 3	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT
Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

***Processtappen**

Vraag 5	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 6	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 7	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 8	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding

Overig

Vraag 10 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Maatregelnr : 280400757
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

23-feb-2015

vastgesteld op

: **18-feb-2015**

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 18-feb-2015 14:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerker
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

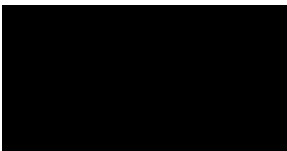
Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED] medewerker en zoon
 van vennoot.
 Registratie is niet
 aanwezig, controle maar
 mondesmaat uitgevoerd. NBC
 code wel aanwezig.
 Geen sporen ongedierte,
 bouwkundig in orde.
 De wand met koel- en
 vriesapparatuur aan
 buitenzijde verontreinigd
 met oa zwarte
 schimmelpuntjes.
 Dekar met schietdoeken
 voldoet niet, aantal doeken
 kapot en rafelig.
 In verkoop; pistolet gezond
 in koeling 13,3 graden.
 Börek in ongekoelde verkoop
 zonder borging.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 3)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	N 23-feb-2015	SW	HO ME ZI	>
Prod.groep: n.v.t.				
Overtrede.: 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			
Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd				>
	gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en			
	Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de			
	Brood- en Banketbakkerij.			
	Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures			
	weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.			
De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of				
onvoldoende toegepast:				
- inkoop en ontvangst				
- opslag				
- verhitten en afkoelen				
- verkoop				
Dit bleek uit het volgende:				
- er kon niet worden aangetoond dat controles van bovengenoemde				
processtappen werden uitgevoerd				
- bederfelijke eetwaren, waaronder Börek, werden ongekoeld ter				
verkoop gepresenteerd, terwijl er geen borging op van toepassing was				
- Temperaturen van pistolets gezond in de gekoelde				
verkoop-presentatie waren hoger dan 7 graden Celsius				
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	J 23-feb-2015	SW	HO ZI	
Object : apparatuur				>
Overtrede.: artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel				>
	in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt			
	en/of zo nodig ontsmet			
Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de buitenzijden van de koelwand				>
	en de vrieswand waren verontreinigd met oude produktresten en zwarte			
	schimmelpuntjes.			
Advies :				>
Aktiviteit: bewaren	N 23-feb-2015	SW	HO ME ZI	
Prod.groep: eet- en drinkwaren				>
	bederfelijk			
Overtrede.: 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			
Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat in de gekoelde verkoopvitrine,				>
	pistolets gezond ter verkoop werden aangeboden.			
	De temperatuur van deze pistolets gezond was hoger dan de maximale			
	temperatuur van 7°C.			
	De temperatuur van de pistolets gezond bedroeg 13,2°C en 13,3°C.			
Advies :				>
Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze	

Overtred. :
Constater.:

>

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	18-03-2015
Nummer controleur	
Begint jd	10:45
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HBNT1511 Digitale herinspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2015

Digitale herinspectie

Vraag 1	Welk domein betreft het?
Antwoord	Horeca

Vraag 2	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	280400757

Vraag 3	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Nee

Vraag 4	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	N.v.t.

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 18-mrt-2015 10:45
 door [REDACTED]
 2e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers: Functie :

Opm. inspectie: Terugmelding ontvangen. >
 >
 - er wordt uitgelegd dat
 schoonmaken beter en vaker
 gaat plaatsvinden, met
 aanpassen schoonmaakplan.
 (foto's van schone
 apparatuur meegestuurd.)
 - ook foto van display
 koelwerkbank (2 graden)
 Verder geen uitleg.
 Dit wil niet zeggen dat
 produkten ook de juiste
 temp hebben, niets gezegd
 over controles.
 - Toepassen art 5 HC wordt
 niet over gesproken
 ONVOLDOENDE

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	14-04-2015
Nummer controleur	
Begintijd	12:30
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1511 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2015

***Basisvoorwaarden**

Vraag 1	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 3	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT
Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

***Processtappen**

Vraag 5	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Niet beoordeeld
Vraag 6	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 7	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding
Vraag 8	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een hygiëncode?
Antwoord	NVT
Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, ernstige overtreding

Overig

Vraag 10 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	14-04-2015
Nummer controleur	
Begint jd	12:30
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	19-03-2015

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Status-informatie BR

Maatregelnr : 283191017 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]

Vastgest. door : [REDACTED] vastgesteld op : 14-apr-2015
 KPV vervaard.op: 16-apr-2015

Mtr-tekst : Nummer: 2015/283191017 [REDACTED] > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst

RAPPORT VAN
BEVINDINGEN

Ondergetekende,
inspecteur met
toezichthoudernummer
[REDACTED], toezichthouder
van de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit (NVWA)
van het Ministerie van
Economische Zaken, als
bedoeld in artikel
5:11 van de Algemene
wet bestuursrecht,
aangewezen voor het
houden van toezicht op
de naleving van het
bepaalde bij of
krachtens de
wettelijke
voorschriften waarvan
het toezicht op de
naleving is opgedragen
aan de NVWA,
rapporteert het
volgende:

Aanleiding van deze
inspectie:
Deze inspectie is
uitgevoerd naar
aanleiding van eerder
genomen maatregel(en)
door een inspecteur
van de NVWA op datum
18 februari 2015 met
nummer 280400757.

Voor een herinspectie
bevond ik mij te:

Locatie:
Naam :
[REDACTED]

Bevinding(en):
Datum en tijdstip van
de bevinding(en):
dinsdag, 14 april
2015, omstreeks 12:30
uur.

In het bedrijf
aangesproken en
gelegitimeerd aan: [REDACTED]
Functie: medewerker.

Ik deelde [REDACTED]
mede dat ik hem
tijdens de inspectie
enkele vragen zou
stellen maar dat hij
ingevolge het bepaalde
in artikel 5:10a van
de Algemene wet
bestuursrecht niet tot
antwoorden op mijn
vragen verplicht was.

Goede praktijken
inzake hygiëne en
HACCP-beginselen.
Ik, toezichthouder,
vroeg [REDACTED] op
welke wijze de
exploitant van

Status-informatie BR

voornoemd bedrijf de voedselveiligheidsprogramma's en procedures in het bedrijf had vastgesteld en liet toepassen, ter uitvoering van de HACCP-beginselen, zoals genoemd in artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004. [REDACTED] verklaarde mij dat het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij zijnde een voor deze branche opgestelde en door de minister goedgekeurde code, zijnde een gids voor goede praktijken als genoemd in Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) Nr. 852/2004.

Vervolgens zag ik een winkel met verkoopvitruines. Ik zag in een ongekoelde verkoopvitruine diverse soorten broek. Ik zag achter de winkel een bakkerij. Ik zag en hoorde dat een klant een bestelling plaatste bij een verkoopster.

Hieruit bleek mij dat;

- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Inspectiebevindingen
Ik vroeg [REDACTED] of alle levensmiddelen die aanwezig waren in het bedrijf voor

Status-informatie BR

verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde hij mij bevestigend. Verkoop (het proces): In de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 staat in deel 3 Procesbeheersing, onder punt 3.9 de processtap "Verkoop" beschreven. Hier staat beschreven welke eisen gesteld worden bij levering aan derden, bij verkoop in eigen winkels en bij winkels met zelfbediening. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd moet worden, aan welke temperatuurseisen voldaan moet worden en hoe dit proces, door middel van temperatuurmeting en -registratie moet worden bewaakt.

Ik zag tijdens mijn inspectie dat er in de ongekoelde verkoopvitrine diverse soorten börek en hartige snacks ter verkoop gepresenteerd werden.

Ik vroeg [REDACTED] wanneer deze bederfelijke eetwaar bereid was. Desgevraagd hoorde ik hem antwoorden: vanmorgen om 8 uur. Vervolgens vroeg ik [REDACTED] of hij op de hoogte was van de werkwijzer ongekoelde presentatie van het NBC. Hierop toonde [REDACTED] mij de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij die in de bakkerij aanwezig was. Ik zag dat in deze versie niet de werkwijzer ongekoelde presentatie was toegevoegd. Desgevraagd hoorde ik [REDACTED] verklaren dat hij niet wist wat ongekoeld presenteren inhield en dat er geen borging van deze producten plaatsvond.

Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik deze eetwaren omstreeks 13.00 gemeten en heb ik de temperaturen als volgt vastgesteld:

Drie stuks börek met kaas: 22,0 °C.
 Vier stuks börek met aardappel; 24,5 °C.
 Negentien stuks frikandelbroodjes: 25,2 °C.
 Zeven stuks pizzabroodjes: 24,8 °C.
 Vier stuks börek met spinazie: 24,8 °C.
 Zes stuks börek met kaas: 25,4 °C.
 Vier stuks börek met feta: 26,2 °C.
 Zes stuks börek met feta en spinazie: 26,2 °C.

Status-informatie BR

In de Hygiënecode voor Brood- en Banketbakkerij staat bij verkoop in eigen winkels het volgende: De temperatuur van verse, bederfelijke producten is binnen 5 uur na afwerking 7°C of kouder.

Uit deze bevindingen (en verklaringen) bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 voorschrijft.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 853/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Verkoop bederfelijk product(de temperatuur gekoeld onverpakt): Ik zag dat in de ongekoelde verkoopvitrine diverse soorten bōrek en hartige snacks werden gepresenteerd. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat gezien deze presentatie geen gebruik werd gemaakt van ongekoelde presentatie met borgingssysteem, zoals beschreven in een hygiënecode. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat deze eetwaren vanmorgen om 8 uur bereid waren en nu gepresenteerd werden aan consumenten. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke waren zijn, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Deze waren dienen teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, gekoeld te worden bewaard, vervoerd of in voorraad te worden gehouden, zodanig dat de temperatuur van de waar ten hoogste 7°C bedraagt, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en

Status-informatie BR

behandeling van levensmiddelen. Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik deze eetwaren gemeten en heb ik de temperaturen als volgt vastgesteld:

Drie stuks börek met kaas: 22,0 °C.

Vier stuks börek met aardappel; 24,5 °C.

Negentien stuks frikandelbroodjes: 25,2 °C.

Zeven stuks pizzabroodjes: 24,8 °C.

Vier stuks börek met spinazie: 24,8 °C.

Zes stuks börek met kaas: 25,4 °C.

Vier stuks börek met feta: 26,2 °C.

Zes stuks börek met feta en spinazie: 26,2 °C.

Hieruit bleek mij dat onverpakte bederfelijke eetwaar niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden werd, dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 15, eerste lid, onder b, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Tevens merk ik op dat de bepaling ongekoelde opslag onder voorwaarden, genoemd in artikel 15, lid 7 van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen niet van toepassing was.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] wordt deze als,

[REDACTED] ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]

[REDACTED] Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam

[REDACTED] :

Ik heb op ambtsbelofte dit rapport opgemaakt,

Status-informatie BR
gedagtekend en
ondertekend, domicilie
kiezend te Utrecht op
zondag 19 april 2015.

Toezichthouder [REDACTED]

door:

Status MTO : Afgesloten, door

Mtr-coördinator: laatst gecontr.op: 12-mei-2015

Eindverd/Overt : [REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] NL
Voor OM/BBB : [REDACTED] Mtr-dossier verv. op: 16-mei-2015
Uitspraak : [REDACTED] uitspraak op:
Intrekreden :

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 14-apr-2015 12:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerker
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: BR. art.5
 BR. art.15 bbl

1. gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED] eigenaar
 2. HACCP: heeft de NBC code, registreert en meet 2 vriezers en 2 koelingen. Opgemerkt dat men ook de bainmarie en andere processtappen moet gaan meten.
 Er wordt niet aan ongekoelde presentatie gedaan, de module is onbekend bij [REDACTED] maar de diverse soorten börek en hartige snacks worden allen in een ongekoelde verkoopvitrine gepresenteert. Om 8 uur waren deze producten klaar, en om 13 uur heb ik ze gemeten. Volgens [REDACTED] wordt dit altijd zo gedaan, als het op is, worden er 's middags nieuwe gebakken. Aan het einde van de dag gaat wat over is naar de kinderen van de moskee of naar een boer.

Ik heb [REDACTED] gewezen op NBC en gezegd dat hij daar de module ongekoelde presentatie kan aanvragen, alsmede advies. (onderzoek etc.) of dat hij er voor kan kiezen om het gekoeld aan te bieden.

3. Temp:
 Drie stuks börek met kaas: 22,0 gr.C
 Vier stuks börek met aardappel; 24,5 gr. C
 Negentien stuks frikandelbroodjes: 25,2 gr.C
 Zeven stuks pizzabroodjes: 24,8 gr. C
 Vier stuks börek met spinazie: 24,8 gr. C
 Zes stuks börek met kaas: 25,4 gr. C
 Vier stuks börek met feta: 26,2 gr. C
 Zes stuks börek met feta en spinazie: 26,2 gr. C

4. Hygiëne: in orde
 5. Geen ongedierte
 6. Bouwtechnisch geen opmerkingen

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: bewaren		N 14-apr-2015	BR	HO ME ZI
Prod.groep: eet- en drinkwaren				>
	bederfelijk			
Overtred. :	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			>
Constater.:	Tijdens de inspectie is gebleken dat in de ongekoelde verkoopvitrine, diverse soorten börek en hartige snacks ter verkoop werden aangeboden. De temperatuur van deze zelfbereide producten was hoger dan de maximale temperatuur van 7°C.			>
	Drie stuks börek met kaas: 22,0 °C. Vier stuks börek met aardappel; 24,5 °C. Negentien stuks frikandelbroodjes: 25,2 °C. Zeven stuks pizzabroodjes: 24,8 °C. Vier stuks börek met spinazie: 24,8 °C. Zes stuks börek met kaas: 25,4 °C.			

vier stuks börek met feta: 26,2 °C.
 Zes stuks börek met feta en spinazie: 26,2 °C.

Advies : Werken volgens module ongekoelde presentatie, of gekoeld presenteren >

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan N 14-apr-2015 BR HO ME ZI >
 Prod.groep: n.v.t. >

Overtred. : 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

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd >
 gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en
 Sport goedgekeurde hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de
 Brood- en Banketbakkerij.
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures
 weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of
 onvoldoende toegepast:

- opslag bain marie
- verhitten en afkoelen
- verkoop

Dit bleek uit het volgende:

- er kon niet worden aangetoond dat controles van bovengenoemde
 processtappen werden uitgevoerd
- bederfelijke eetwaren, waaronder börek, werden ongekoeld ter
 verkoop gepresenteerd, terwijl er geen borging op toegepast werd.

Advies : meten >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van	0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	-------	----	----------	------------------

Overtred. : >
 Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	09-07-2015
Nummer controleur	
Begint jd	11:00
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	19-03-2015

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	09-07-2015
Nummer controleur	
Begintijd	11:00
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1511 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2015

***Basisvoorwaarden**

Vraag 1	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 3	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT
Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

***Processtappen**

Vraag 5	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 6	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 7	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 8	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding

Overig

Vraag 10 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Status-informatie BR

Maatregelnr : 281860740 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]

Vastgest. door : [REDACTED] vastgesteld op : 09-jul-2015
 KPV vervaard.op: 10-jul-2015

Mtr-tekst : Nummer: 2015/281860740/[REDACTED] > Status: Mtr-c akkoord met Mtr-tekst

RAPPORT VAN
BEVINDINGEN

Ondergetekende,
inspecteur met
toezichthoudernummer
[REDACTED], toezichthouder
van de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit (NVWA)
van het Ministerie van
Economische Zaken, als
bedoeld in artikel
5:11 van de Algemene
wet bestuursrecht,
aangewezen voor het
houden van toezicht op
de naleving van het
bepaalde bij of
krachtens de
wettelijke
voorschriften waarvan
het toezicht op de
naleving is opgedragen
aan de NVWA,
rapporteert het
volgende:

Aanleiding van deze
inspectie:
Deze inspectie is
uitgevoerd naar
aanleiding van eerder
genomen maatregel(en)
door een inspecteur
van de NVWA op datum
14 april 2015 met
nummer: 283191017.

Voor een herinspectie
bevond ik mij te:

Locatie:
Naam :
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Bevinding(en):
Datum en tijdstip van
de bevinding(en):
donderdag 9 juli 2015,
omstreeks 11:00 uur.

In het bedrijf
aangesproken en
gelegitimeerd aan: [REDACTED]
Functie: medewerker.

Ik deelde [REDACTED]
mede dat ik hem
tijdens de inspectie
enkele vragen zou
stellen maar dat hij
ingevolge het bepaalde
in artikel 5:10a van
de Algemene wet
bestuursrecht niet tot
antwoorden op mijn
vragen verplicht was.

Goede praktijken
inzake hygiëne en
HACCP-beginselen.
Ik, toezichthouder,
vroeg [REDACTED] op
welke wijze de
exploitant van
voornoemd bedrijf de

Status-informatie BR

voedselveiligheidsprogramma's en procedures in het bedrijf had vastgesteld en liet toepassen, ter uitvoering van de HACCP-beginselen, zoals genoemd in artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004. [REDACTED] verklaarde mij dat het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 zijnde een voor deze branche opgestelde en door de minister goedgekeurde code, zijnde een gids voor goede praktijken als genoemd in Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) Nr. 852/2004.

Vervolgens zag ik een verkoopruimte waarin onder andere een koelvitrine stond waarin broodjes gezond werden bewaard. Tevens zag ik een bakkerij waarin medewerkers deeg aan het draaien waren. Daarnaast zag ik een keuken waarin een koelkast stond. Ik zag dat in de verkoopruimte klanten aanwezig waren die brood kochten.

Hieruit bleek mij dat;

- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Status-informatie BR

Inspectiebevindingen
Ik vroeg [REDACTED]
of alle levensmiddelen
die aanwezig waren in
het bedrijf voor
verhandeling bestemd
waren. Hierop
antwoordde hij mij
bevestigend.
Opslag en bewaren
grondstoffen en
halffabrikaten (het
proces):
In de Hygiënecode voor
de Brood- en
Banketbakkerij 2008
staat in deel 3,
Procesbeheersing,
onder punt 3.4 de
processtap "Opslag
grondstoffen en
halffabrikaten"
beschreven. Hier staat
ondermeer beschreven
dat de opgeslagen
producten
gecontroleerd moeten
worden op
bewaartemperatuur,
houdbaarheid en op
bewaarvoorschriften.
Dat voorraden niet
direct op de vloer
mogen worden bewaard
en tevens staat
beschreven op welke
wijze gecontroleerd
kan worden, aan welke
temperatuurseisen
voldaan moet worden en
hoe dit proces bewaakt
kan worden.

Ik, toezichthouder,
vroeg aan [REDACTED]
of er ook
bewaartemperaturen
werden gecontroleerd.
Hierop antwoordde hij
mij dat dat inderdaad
gedaan werd en hij
overhandigde mij een
schrift. Ik zag dat
hierin de gemeten
bewaartemperaturen in
de pizza-koeling, van
de croissants en van
het broodje gezond
werden opgeschreven.
Tevens zag ik dat de
laatste geregistreerde
meting van 02-06 was.

Uit deze bevindingen
(en verklaringen)
bleek mij dat niet
werd gehandeld zoals
de Hygiënecode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008
voorschrijft.

Hieruit bleek mij dat
de exploitant van een
levensmiddelenbedrijf
geen zorg droeg voor
de invoering, de
uitvoering en de
handhaving van één of
meer permanente
procedures, die
gebaseerd zijn op de
HACCP-beginselen,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 5,
eerste lid, juncto
tweede lid, van de
Verordening (EG) nr.
853/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Verkoop Ongekoelde
presentatie: (het
proces)
In de Hygiënecode voor

Status-informatie BR

de Brood- en Banketbakkerij 2008 staat in deel 3, Procesbeheersing, onder punt 3.9 de processtap "Verkoop" beschreven. Hier staat beschreven hoe ongekoelde presentatie van bederfelijke producten middels een twee-uursregeling, dan wel een twaalf-uursregeling uitgevoerd moet worden. De voorwaarden voor ongekoelde verkoop staan beschreven in de aanvullende module 4.3 Module Ongekoelde Presentatie Bakkerijproducten. Deze aanvullende module beschrijft welke producten gedurende maximaal 8 uur dan wel 12 uur ongekoeld gepresenteerd mogen worden (dat wil zeggen: verkoop op de dag van productie). Hier staat beschreven op welke wijze gecontroleerd moet worden, of aan de eisen voldaan wordt en hoe dit proces bewaakt kan worden. De kerntemperatuur van de producten na afbakken dient eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd te worden. Ongekoelde presentatie is alleen toegestaan nadat is aangetoond dat groei van bepaalde micro-organismen niet of slechts in geringe mate optreedt. Minimaal eenmaal per jaar dient microbiologisch onderzoek te zijn uitgevoerd van de producten, waarbij getoetst wordt of de producten voldoen aan de microbiologische richtwaarden, genoemd in de module.

Ik vroeg aan [REDACTED] of gebruik werd gemaakt van een 12-uursregeling bij de presentatie van bōreks. Hierop antwoordde hij mij dat hij niet wist wat dat was en zei hij dat hij de eigenaar ging bellen. Hierop heb ik telefonisch contact gehad met [REDACTED] vennoot. Ik deelde [REDACTED] mede dat ik hem telefonisch enkele vragen zou stellen maar dat hij ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht niet tot antwoorden op mijn vragen verplicht was.

Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat bij de presentatie gebruik werd gemaakt van de eerder genoemde twaalf-uursregeling.

Ik, toezichthouder,

Status-informatie BR

zag tijdens mijn inspectie in een vitrine ondermeer producten met droge vleesvulling zoals bōreks met gehakt. Tevens zag ik bōreks met feta en met feta/spinazie. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke waren zijn, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Deze waren dienen teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, gekoeld te worden bewaard, vervoerd of in voorraad te worden gehouden, zodanig dat de temperatuur van de waar ten hoogste 7°C bedraagt, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Ik stak mijn hand in de vitrine en bemerkte dat deze niet koud aanvoelde. Met behulp van een daartoe door de dienst verstrekte met regelmaat gekalibreerde digitale kerntemperatuurmeter heb ik door aflezing van de display de temperaturen vastgesteld van de hieronder genoemde bederfelijke producten:

- Vier stuks bōrek met gehakt: 24,2 °C.
- Zes stuks bōrek met feta: 25,6 °C.
- Vier stuks bōrek met feta en spinazie: 26,2 °C.

Uit bovenstaande bevindingen bleek mij dat genoemde bederfelijke producten ongekoeld werden verkocht.

vervolgens vroeg ik ■■■ of ■■■ of genoemde producten in eigen bedrijf waren afgebakken. Desgevraagd verklaarde ■■■ dat genoemde bake-off producten diezelfde dag in eigen bedrijf waren afgebakken.

In de module "Ongekoelde Presentatie Bakkerijproducten" vallen de producten onder respectievelijk categorie 3 en categorie 4. Producten uit die categorie moeten bij het verlaten van de oven een kerntemperatuur hebben van 90°C of hoger. Ik, toezichthouder, vroeg aan ■■■ of er wekelijks een kerntemperatuurmeting

Status-informatie BR

werd gedaan van
genoemde producten bij
het verlaten van de
oven en die meting ook
werd geregistreerd.
Desgevraagd verklaarde
[REDACTED] dat er
geen dergelijke
temperatuurmeting werd
uitgevoerd.

Op mijn vraag of er
een systeem aanwezig
was waarbij aangetoond
werd hoe laat de
producten uit de oven
komen en de daarbij
opgetelde maximale
presentatietijd (8 of
12 uur) en de tijd
waarop de producten
uit de verkoop worden
gehaald antwoordde [REDACTED]
[REDACTED] mij
ontkennend.

Op mijn vraag of de
producten minimaal
eenmaal per jaar
microbiologisch werden
onderzocht om te
controleren of wordt
voldaan aan de
microbiologische
richtwaarden die
genoemd zijn in deze
module, antwoordde [REDACTED]
[REDACTED] mij
ontkennend.

Desgevraagd verklaarde
[REDACTED] dat
bij deze presentatie
geen gebruik werd
gemaakt van ongekoelde
presentatie, zoals
beschreven in een
andere hygiëncode.

Uit deze bevindingen
(en verklaringen)
bleek mij dat niet
werd gehandeld zoals
de Hygiëncode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008
voorschrijft met
betrekking tot de
eisen van ongekoelde
presentatie. Hieruit
bleek mij dat de
processtap "Verkoop",
onderdeel "Ongekoelde
presentatie van
bederfelijke
producten" niet werd
beheerst.

Hieruit bleek mij dat
de exploitant van een
levensmiddelenbedrijf
geen zorg droeg voor
de invoering, de
uitvoering en de
handhaving van één of
meer permanente
procedures, die
gebaseerd zijn op de
HACCP-beginselen,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 5,
eerste lid, juncto
tweede lid, van de
verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Tevens bleek mij
hieruit dat de
bepaling ongekoelde
opslag onder
voorwaarden, genoemd
in artikel 15, lid 7
van het
warenwetbesluit

Status-informatie BR

Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen niet
van toepassing was.

Ook bleek mij uit het
bovenstaande dat
onverpakte
bederfelijke eetwaar
niet op zodanige wijze
gekoeld vervoerd of in
voorraad gehouden
werd, dat de
temperatuur van de
waar 7°C of lager was,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel
15, eerste lid, onder
b, gelet op artikel
15, zevende lid, van
het warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen,
hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen.

Opslaan bederfelijk
product (temperatuur
van de waar
onverpakt):
Ik zag dat in een
koelvitrine inde
verkoopruimte onder
andere 5 broodjes
gezond werden bewaard.
Vanuit mijn
vakdeskundigheid weet
ik dat dit
bederfelijke waren
zijn, zoals bedoeld in
artikel 15, eerste
lid, van het
warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen. Deze
waren dienen teneinde
microbiologisch bederf
of uitgroei van
pathogene bacteriën
tegen te gaan, gekoeld
te worden bewaard,
vervoerd of in
voorraad te worden
gehouden, zodanig dat
de temperatuur van de
waar ten hoogste 7°C
bedraagt, zoals
bedoeld in artikel 15,
eerste lid, onder b,
van het
warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen. Met
een door de dienst
verstreckte en
gekalibreerde
kernthermometer heb ik
2 broodjes gezond
gemeten en heb ik de
temperaturen als volgt
vastgesteld:

Broodje gezond
1: 18,6 °C,
Broodje gezond
2: 19,2 °C.
Hieruit bleek mij dat
onverpakte
bederfelijke eetwaar
niet op zodanige wijze
gekoeld vervoerd of in
voorraad gehouden
werd, dat de
temperatuur van de
waar 7°C of lager was,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel
15, eerste lid, onder
b, van het
warenwetbesluit

Status-informatie BR

Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen,
hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen.

Tevens merk ik op dat
de bepaling ongekoelde
opslag onder
voorwaarden, genoemd
in artikel 15, lid 7
van het
warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen niet
van toepassing was.

Reiniging en
desinfectie
(bedrijfsruimten)
Ik, toezichthouder,
zag dat de
bedrijfsruimtes
onvoldoende schoon en
onderhouden waren. Ik
zag namelijk het
volgende:

- de schappen onder de
ongekoelde vitrine in
de verkoopruimte waren
verontreinigd met
zwart, aangekoecht vuil
(zie foto 1),
- de vloer voor en
rond de vetton in de
bakkerij was
verontreinigd met
bruin vuil en
productresten (zie
foto 2),
- de pilaar voor de
oven in de bakkerij
vertoonde diverse
afgebroken tegels (zie
foto 3),
- de pallet met
meelzakken in de
bakkerij was
verontreinigd met een
laag grijs-bruin vuil
en productresten (zie
foto 4),
- de vloer onder de
koelkast en werkbank
in de keuken was
verontreinigd met
bruin vuil, spinrag en
productresten,
- de vloer naast de
oven in de
verkoopruimte was
verontreinigd met
bruin vuil.

Hieruit bleek mij dat
de bedrijfsruimten
voor levensmiddelen
niet schoon en niet
goed onderhouden
waren, waardoor
gehandeld werd in
strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
I, punt 1, van de
Verordening (EG)
852/2004, hetgeen een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Reiniging en
desinfectie
(uitrustingsstukken
etc)
Ik, toezichthouder,
zag dat apparatuur
onvoldoende schoon
was. Ik zag namelijk
het volgende:

Status-informatie BR

- de broodkarren in de bakkerij waren verontreinigd met een laag bruin-zwart aangekoekt vuil (zie foto 5),
- de houten planken op de broodkarren waren verontreinigd met een laag plakkerig geel-bruin vuil. Tevens vertoonden de planken op de korte zijdes loshangende houtsplinters (zie foto 6),
- de zijkant van de werkbank in de bakkerij was verontreinigd met geel vet en meelresten (zie foto 7),
- de binnenzijde van de opboller in de bakkerij was verontreinigd met een laag geel aangekoekt vet,
- het doek van de uitrolmachine in de bakkerij was verontreinigd met een dikke laag geel-bruin plakkerig vet (zie foto 8),
- de binnenzijde van de koelwerkbank in de verkoopruimte was verontreinigd met nat, plakkerig karton (zie foto 9).

Hieruit bleek mij dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, niet afdoende waren schoongemaakt, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van de Verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] wordt deze als, Vennootschap onder firma ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:
Naam

[REDACTED] :
[REDACTED] :
[REDACTED] :

Ik heb op ambtsbelofte dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend, domicilie kiezend te Zwijndrecht op 14 augustus 2015.

Toe-zichthouder [REDACTED]

DIGITALE HANDTEKENING

Bijlage(n):
 9 Foto's. De foto's
 zijn digitaal genomen.
 De foto's zijn niet
 bewerkt maar kunnen in
 grootte aangepast
 zijn.

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coördinator: laatst gecontr.op: **14-aug-2015**

Eindverd/Overt :

Voor OM/BBB :

Uitspraak :

Intrekreden :

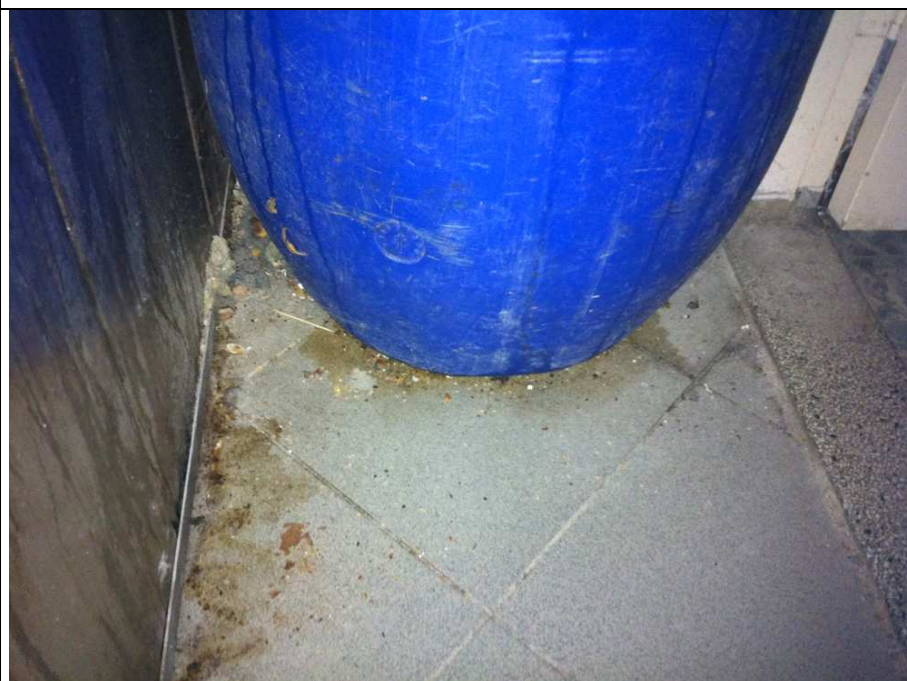
Mtr-dossier verv. op:

uitspraak op:

17-aug-2015



1.
Schappen
verontreinigd met
zwart, aangekoekt
vuil.



2.
Vloer rond vetton
verontreinigd met
bruin vuil en
productresten.



3.
Kapotte tegels op
pilaar in bakkerij.



4.
Pallet verontreinigd met grijs-bruin vuil.



5.
Broodkarren verontreinigd met bruin-zwart aangekoekt vuil.



6.
Planken op broodkarren verontreinigd met laag geel-bruin vuil en losse houtsplinters.



7.
Zijkant werkbank
verontreinigd met
geel vet en
meelresten.



8.
Doek uitrolmachine
verontreinigd met
dikke laag geel-
bruin plakkerig vet.



9.
Binnenzijde
koelwerkbank
verontreinigd met
nat, plakkerig
karton.

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 09-jul-2015 11:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 medewerker, [REDACTED] >
 van vennoot en telefonisch
 met [REDACTED] vennoot.

HACCP:
 - zegt te werken met NBC
 code, er is registratie in
 een schrift aanwezig, dit
 is bijgehouden tot 02-06.
 Men past geen borging toe
 bij het ongekoeld verkopen
 van bōreks en volgens [REDACTED]
 [REDACTED] is ook nog geen
 microbiologisch onderzoek
 uitgevoerd->RvB
 TEMP:
 - bōreks in ongekoelde
 vitrine, maar ook broodjes
 gezond in gekoelde vitrine
 te hoog->RvB
 HYG:
 - planken en broodkarren
 vies, vloer rond vetton in
 bakkerij verontreinigd,
 zijanten van werkbakne
 verontreinigd, pallet met
 meel verontreinigd, pilaar
 in bakkerij met kapotte
 tegels, vloer onder
 koelkast en werkbak in
 keuken verontreinigd,
 kastjes onder ongekoelde
 vitrine zwart vuil,
 binnenzijde koelwerkbak
 vies->RvB
 ONG:
 - geen sporen aangetroffen
 BOUWK:
 - geen afwijkingen

Std. Inspec iebevindingen	(1 van 4)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: bewaren	J 09-jul-2015	BR	HO ME ZI	
Prod.groep: eet- en drinkwaren				>
	bederfelijk			
Overtred. :	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			>
Constater.:	Tijdens de inspectie is gebleken dat in de ongekoelde verkoopvitrine, diverse soorten bōrek en hartige snacks ter verkoop werden aangeboden. De temperatuur van deze zelfbereide producten was hoger dan de maximale temperatuur van 7°C: - Vier stuks bōrek met gehakt: 24,2 °C. - Zes stuks bōrek met feta: 25,6 °C. - Vier stuks bōrek met feta en spinazie: 26,2 °C. Tevens bleek dat in de gekoelde verkoopvitrine broodjes gezond bewaard werden op een temperatuur dan 7°C: - Vijf stuks broodjes gezond 18,6°C.			>
Advies :	Werken volgens module ongekoelde presentatie, of gekoeld presenteren			>
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 09-jul-2015	BR	HO ME ZI	
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtred. :	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			>
Constater.:	Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij. Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.			>
De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:				
- opslag				

- verhitten en afkoelen
- verkoop

Dit bleek uit het volgende:

- er kon niet worden aangetoond dat recentelijk controles van bovengenoemde processtappen werden uitgevoerd,
- bederfelijke eetwaren, waaronder bōrek, werden ongekoeld ter verkoop gepresenteerd, terwijl er geen borging op toegepast werd,
- bederfelijke eetwaren, waaronder broodjes gezond, werden ter verkoop gepresenteerd op een temperatuur hoger dan 7°C.

Advies : **meten** >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 09-jul-2015 BR ZI

Object : **bedrijfsruimte** >

Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden** >

Constater.: Tijdens de inspectie bleek dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon en onderhouden waren:

- de schappen onder de ongekoelde vitrine in de verkoopruimte waren verontreinigd met zwart, aangekoekt vuil,
- de vloer voor en rond de vetton in de bakkerij was verontreinigd met bruin vuil en productresten,
- de pilaar voor de oven in de bakkerij vertoonde diverse afgebroken tegels,
- de pallet met meelzakken in de bakkerij was verontreinigd met een laag grijs-bruin vuil en productresten,
- de vloer onder de koelkast en werkbank in de keuken was verontreinigd met bruin vuil, spinrag en productresten,
- de vloer naast de overn in de verkoopruimte was verontreinigd met bruin vuil.

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 09-jul-2015 BR ZI

Object : **apparatuur** >

Overtred. : **artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet** >

Constater.: Tijdens de inspectie bleek dat apparatuur onvoldoende schoon was:

- de broodkarren in de bakkerij waren verontreinigd met een laag bruin-zwart aangekoekt vuil,
- de houten planken op de broodkarren waren verontreinigd met een laag plakkerig geel-bruin vuil. Tevens vertoonden de planken op de korte zijdes loshangende houtsplinters,
- de zijkant van de werkbank in de bakkerij was verontreinigd met geel vet en meelresten,
- de binnenzijde van de opboller in de bakkerij was verontreinigd met een laag geel aangekoekt vet,
- het doek van de uitrolmachine in de bakkerij was verontreinigd met een dikke laag geel-bruin plakkerig vet,
- de binnenzijde van de koelwerkbank in de verkoopruimte was verontreinigd met nat, plakkerig karton.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	17-09-2015
Nummer controleur	
Begint jd	14:15
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1511 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2015

***Basisvoorwaarden**

Vraag 1	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	NVT
Vraag 3	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT
Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

***Processtappen**

Vraag 5	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 6	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 7	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja
Vraag 8	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Nee, overtreding

Overig

Vraag 10 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	17-09-2015
Nummer controleur	
Begint jd	14:15
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	19-03-2015

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Status-informatie BR

Maatregelnr : 280400882 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]

Vastgest. door : [REDACTED] vastgesteld op : 17-sep-2015
 KPV vervaard.op: 17-sep-2015

Mtr-tekst : > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst

Nummer:
 2015/280400882/[REDACTED]

RAPPORT VAN BEVINDINGEN

Ondergetekende,
 inspecteur met
 toezichthoudernummer
 [REDACTED] toezichthouder
 van de Nederlandse
 Voedsel- en
 Warenautoriteit (NVWA)
 van het Ministerie van
 Economische Zaken, als
 bedoeld in artikel
 5:11 van de Algemene
 wet bestuursrecht,
 aangewezen voor het
 houden van toezicht op
 de naleving van het
 bepaalde bij of
 krachtens de
 wettelijke
 voorschriften waarvan
 het toezicht op de
 naleving is opgedragen
 aan de NVWA, bericht u
 het volgende:

Aanleiding:
 Deze inspectie is
 uitgevoerd naar
 aanleiding van eerder
 genomen maatregel(en)
 door een inspecteur
 van de NVWA op datum
 dd. 14 april 2015 met
 nummer: 283191017,
 d.d. 9 juli 2015 met
 nummer: 281860740.

Voor een herinspectie
 bevond ik mij te:

Locatie:
 Naam :
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

Bevinding(en):
 Datum en tijdstip van
 de bevinding(en):
 donderdag, 17
 september 2015
 omstreeks 14:15 uur.

In het bedrijf
 aangesproken en
 gelegitimeerd aan: [REDACTED]
 Functie: medewerker.

Goede praktijken
 inzake hygiëne en
 HACCP-beginselen.
 Ik, toezichthouder,
 vroeg [REDACTED] op
 welke wijze de
 exploitant van
 voornoemd bedrijf de
 voedselveiligheidsprog
 ramma's en procedures
 in het bedrijf had
 vastgesteld en liet
 toepassen, ter
 uitvoering van de
 HACCP-beginselen,
 zoals genoemd in
 artikel 5 van de
 Verordening (EG) nr.

Status-informatie BR

852/2004. [REDACTED]
verklaarde mij dat het
bedrijf bij de
bereiding en
behandeling van
eetwaren, ten behoeve
van de
voedselveiligheid,
gebruik maakte van de
Hygiëncode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008
zijnde een voor deze
branche opgestelde en
door de minister
goedgekeurde code,
zijnde een gids voor
goede praktijken als
genoemd in Hoofdstuk
III, van de
Verordening (EG) Nr.
852/2004.

Vervolgens zag de
verkoopruimte, waarin
ik gasten op stoelen
aan tafeltjes zag
zitten. Ik zag en
hoorde een klant een
Turkse pizza bestellen
en ik zag een vrouw
achter de verkoopbalie
een Turkse pizza
pakken en deze in de
oven plaatsen.
Ik zag in de
verkoopvitruines dat
onder andere broodjes
gezond, hartige snacks
zoals börek en
broodsoorten ter
verkoop werden
aangeboden.

Achter de
verkoopruimte zag ik
de bakkerij, waarin ik
onder andere
werkbanken,
broodkarren en een
deegmenger met deeg
zag staan.

Hieruit bleek mij dat;
- er eetwaren werden
verhandeld, als
bedoeld in
respectievelijk
artikel 1, eerste
lid, onder b en e, van
de Warenwet;
- er levensmiddelen in
de handel werden
gebracht, als bedoeld
in respectievelijk
artikel 2 en artikel
3, achtste lid, van de
Verordening (EG) nr.
178/2002;
- er sprake was van
bedrijfsruimten, als
bedoeld in artikel 1,
onder b, van het
warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen en als
bedoeld in Bijlage II,
Hoofdstuk I, van de
Verordening (EG) nr.
852/2004;
- er sprake was van
een
levensmiddelenbedrijf,
als bedoeld in artikel
3, onder 2, van de
Verordening (EG) nr.
178/2002;
- er sprake was van
een exploitant van een
levensmiddelenbedrijf,
als bedoeld in artikel
3, onder 3, van de
Verordening (EG) nr.
178/2002, gelet op het
geldende uittreksel
uit het
Handelsregister van de
kamer van Koophandel
en gelet op de
bevindingen ter

Status-informatie BR

plaatse.

Inspectiebevindingen
Ik deelde [REDACTED]
mede dat hij ingevolge
het bepaalde in
artikel 5:10a van de
Algemene wet
bestuursrecht niet tot
antwoorden verplicht
was en vroeg hem of
alle levensmiddelen
die aanwezig waren in
het bedrijf voor
verhandeling bestemd
waren. Hierop
antwoordde [REDACTED]
[REDACTED] mij bevestigend.

Verkoop Ongekoelde
presentatie: (het
proces)
In de Hygiëncode voor
de Brood- en
Banketbakkerij 2008
staat in deel 3,
Procesbeheersing,
onder punt 3.9 de
processtap "Verkoop"
beschreven. Hier staat
beschreven hoe
ongekoelde presentatie
van bederfelijke
producten middels een
twee-uursregeling, dan
wel een
twaalf-uursregeling
uitgevoerd moet
worden. De voorwaarden
voor ongekoelde
verkoop staan
beschreven in de
aanvullende module 4.3
Module Ongekoelde
Presentatie
Bakkerijproducten.
Deze aanvullende
module beschrijft
welke producten
gedurende maximaal 8
uur dan wel 12 uur
ongekoeld
gepresenteerd mogen
worden (dat wil
zeggen: verkoop op de
dag van productie).
Hier staat beschreven
op welke wijze
gecontroleerd moet
worden, of aan de
eisen voldaan wordt en
hoe dit proces bewaakt
kan worden. De
kerntemperatuur van de
producten na afbakken
dient eenmaal per week
bij het verlaten van
de oven gecontroleerd
en geregistreerd te
worden.
Ongekoelde presentatie
is alleen toegestaan
nadat is aangetoond
dat groei van bepaalde
micro-organismen niet
of slechts in geringe
mate optreedt.
Minimaal eenmaal per
jaar dient
microbiologisch
onderzoek te zijn
uitgevoerd van de
producten, waarbij
getoetst wordt of de
producten voldoen aan
de microbiologische
richtwaarden, genoemd
in de module.

Ik, toezichthouder,
zag tijdens mijn
inspectie in een
vitrine dat ondermeer
frikandelbroodjes,
pizzabroodjes, bōreks
met feta en bōreks met
gehakt ter verkoop
werden gepresenteerd.

Ik vroeg aan [REDACTED]
[REDACTED] of gebruik werd

Status-informatie BR

gemaakt van een
12-uursregeling bij de
presentatie deze
genoemde eetwaren. ■
■ cerklaarde
mij dat deze producten
twee keer per dag, of
vaker als ze op zouden
zijn, werden gebakken,
maar dat niet werd
bijgehouden hoe lang
ze hier bleven liggen.

Vanuit mijn
vakdeskundigheid weet
ik dat dit
bederfelijke waren
zijn, zoals bedoeld in
artikel 15, eerste
lid, van het
Warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen. Deze
waren dienen teneinde
microbiologisch bederf
of uitgroei van
pathogene bacteriën
tegen te gaan, gekoeld
te worden bewaard,
vervoerd of in
voorraad te worden
gehouden, zodanig dat
de temperatuur van de
waar ten hoogste 7°C
bedraagt, zoals
bedoeld in artikel 15,
eerste lid, onder b,
van het
Warenwetbesluit
Bereiding en
behandeling van
levensmiddelen.
Ik stak mijn hand in
de vitrine en bemerkte
dat deze niet koud
aanvoelde.
Met behulp van een
daartoe door de dienst
verstrekke met
regelmaat
gekalibreerde digitale
kerntemperatuurmeter
heb ik door aflezing
van de display de
temperaturen
vastgesteld van de
hieronder genoemde
bederfelijke
producten:
- drie stuks börek met
gehakt: 23,9 °C.
- elf stuks börek met
feta: 24,7 °C.
- negen stuks
frikandelbroodjes:
23,8 °C.
- drie stuks pizza
broodjes: 24,2 °C.

Uit bovenstaande
bevindingen bleek mij
dat genoemde
bederfelijke producten
ongekoeld werden
verkocht.

Vervolgens vroeg ik ■
■ of genoemde
producten in eigen
bedrijf waren
afgebakken.
Desgevraagd verklaarde
■ dat
genoemde bake-off
producten diezelfde
dag in eigen bedrijf
waren afgebakken.

In de module
"Ongekoelde
Presentatie
Bakkerijproducten
vallen de producten
onder respectievelijk
categorie 3 en
categorie 4. Producten
uit die categorie

Status-informatie BR

moeten bij het verlaten van de oven een kerntemperatuur hebben van 90°C of hoger. Ik, toezichthouder, vroeg aan [REDACTED] of er wekelijks een kerntemperatuurmeting werd gedaan van genoemde producten bij het verlaten van de oven en die meting ook werd geregistreerd. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat er geen dergelijke temperatuurmeting werd uitgevoerd.

Op mijn vraag of er een systeem aanwezig was waarbij aangetoond werd hoe laat de producten uit de oven komen en de daarbij opgetelde maximale presentatietijd (8 of 12 uur) en de tijd waarop de producten uit de verkoop worden gehaald antwoordde [REDACTED] mij ontkennend.

Op mijn vraag of de producten minimaal eenmaal per jaar microbiologisch werden onderzocht om te controleren of wordt voldaan aan de microbiologische richtwaarden die genoemd zijn in deze module, antwoordde [REDACTED] mij ontkennend.

Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat bij deze presentatie geen gebruik werd gemaakt van ongekoelde presentatie, zoals beschreven in een andere hygiënecode.

Uit deze bevindingen (en verklaringen) bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 voorschrijft met betrekking tot de eisen van ongekoelde presentatie. Hieruit bleek mij dat de processtap "Verkoop", onderdeel "Ongekoelde presentatie van bederfelijke producten" niet werd beheerst.

Tevens bleek mij hieruit dat de bepaling ongekoelde opslag onder voorwaarden, genoemd in artikel 15, lid 7 van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen niet van toepassing was.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen,

Status-informatie BR

waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Ook bleek mij uit het bovenstaande dat onverpakte bederfelijke eetwaar niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden werd, dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 15, eerste lid, onder b, gelet op artikel 15, zevende lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Opslaan bederfelijk product (temperatuur van de waar onverpakt):

Ik zag dat op een werkbankskoeling in de verkoopruimte onder andere zeven broodjes gezond werden bewaard. Ik zag dat de broodjes gezond onder andere waren belegd met sla, gesneden tomaten en kaas.

Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke waren zijn, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Deze waren dienen teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, gekoeld te worden bewaard, vervoerd of in voorraad te worden gehouden, zodanig dat de temperatuur van de waar ten hoogste 7°C bedraagt, zoals bedoeld in artikel 15, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Met een door de dienst verstrekte en gekalibreerde kernthermometer heb ik 2 broodjes gezond gemeten en heb ik de temperaturen als volgt vastgesteld:

Broodje gezond
1: 20,1 °C,
Broodje gezond
2: 19,7 °C.

Status-informatie BR

Hieruit bleek mij dat onverpakte bederfelijke eetwaar niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden werd, dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 15, eerste lid, onder b, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Tevens merk ik op dat de bepaling ongekoelde opslag onder voorwaarden, genoemd in artikel 15, lid 7 van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen niet van toepassing was.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf geen zorg droeg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 853/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Ook bleek mij uit het bovenstaande dat onverpakte bederfelijke eetwaar niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden werd, dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 15, eerste lid, onder b, gelet op artikel 15, zevende lid, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel

Status-informatie BR

met nummer [REDACTED]
 wordt deze als,
 [REDACTED] ingeschreven,
 door mij bezochte
 inspectielocatie,
 gedreven voor rekening
 en verantwoording van
 [REDACTED]

[REDACTED] Deze
 [REDACTED] die aan een
 rechtspersoon gelijk
 is gesteld heb ik,
 toezichthouder, als
 overtreder aangemerkt.

Overtreder:
 Naam bedrijf :

[REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

Ik bracht [REDACTED]
 [REDACTED] als medewerker
 van [REDACTED], van
 mijn bevindingen op de
 hoogte en zegde
 terzake een rapport
 van bevindingen aan.

Ik heb op ambtseed dit
 rapport opgemaakt,
 gedagtekend en
 ondertekend te
 [REDACTED] op 25
 september 2015.

Toezichthouder [REDACTED]

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coördinator: [REDACTED] laatst gecontr.op: **05-okt-2015**

Eindverd/Overt : [REDACTED]
 [REDACTED] NL
 Voor OM/BBB : [REDACTED] Mtr-dossier verv. op: **09-okt-2015**
 Uitspraak : [REDACTED] uitspraak op:
 Intrekreden :

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 17-sep-2015 14:15
 door : [REDACTED]
 2e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

3e mdw. :
 4e mdw. :
 Functie : medewerker

Opm. inspectie: Gesproken met medewerker [REDACTED] van [REDACTED] vennoot.
 De karren, de houten planken, apparatuur en ruimten voldoende schoon.
 In een schrift worden nu wat temperaturen geregistreerd, van ontvangst, koeling e.d.
 Wat nog niet goed gaat is het borgen. Er liggen broodjes gezond langer dan 2 uur met een temp van bijna 20 graden.
 Ook de 12-uurs borging niet juist, er is niets bijgehouden, geen producten microbiologisch onderzocht.
 Temp van hartige broodjes boven 23 graden.

BR voor 3e keer, aangemeld bij Notoire Overtreders en folder overhandigd

Bouwkundig : voldoende
 Ongedierte : geen sporen
 Temperaturen : ONVOLDOENDE
 Hygiëne : voldoende
 Code : ONVOLDOENDE
 Regel Interventiebeleid: IBO2-SPEC37 regel 4 (herhaling)

Std. Inspec iebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: bewaren	J 17-sep-2015	BR	HO ME ZI	>
Prod.groep: eet- en drinkwaren				
	bederfelijk			
Overtred. :	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			>
Constater.:	Tijdens de inspectie is gebleken dat in de ongekoelde verkoopvitrine, diverse soorten börek en hartige snacks ter verkoop werden aangeboden. De temperatuur van deze zelfbereide producten was hoger dan de maximale temperatuur van 7°C: - Vier stuks börek met gehakt: 23,9 °C. - Elf stuks börek met feta: 24,7 °C. - negen stuks frikandelbroodjes: 23,8 °C. - drie stuks pizza broodjes: 24,2 °C.			>
	Tevens bleek dat in de gekoelde verkoopvitrine broodjes gezond bewaard werden met een temperatuur hoger dan 7°C: - Zeven stuks broodjes gezond 20,1 °C en 19,7 °C.			
Advies :				>
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 17-sep-2015	BR	HO ME ZI	>
Prod.groep: n.v.t.				
Overtred. :	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			>
Constater.:	Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij. Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.			>
	De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast: - verkoop			

Dit bleek uit het volgende:

- bederfelijke eetwaren, waaronder börek, werden ongekoeld ter verkoop gepresenteerd, terwijl er geen borging op toegepast werd,
- bederfelijke eetwaren, waaronder broodjes gezond, werden ter verkoop gepresenteerd op een temperatuur hoger dan 7°C.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	----------	------------------

Overtred. : >
Constater.:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 07-okt-2015 15:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : AL horen, info, overleg
 Bijzonderheden : Gesprek Ondernemer in traject NO. Gesproken met beide vennoten.
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: >

Opm. inspectie: >

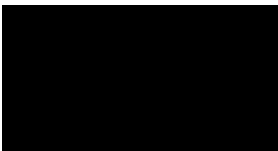
Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	----------	------------------

Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	05-11-2015
Nummer controleur	
Begint jd	14:45
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	HBNT1520 Notoire Overtreders CV
Geldig vanaf	01-10-2015

Algemeen

Vraag 1	Hoeveel kwartieren in totaal, duurde de inspectie voor de 2 inspecteurs samen?
Antwoord	4

Vraag 2	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	1ste Marsroute

***Basisvoorwaarden**

Vraag 3	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde goede hygiëne (dmv juiste reiniging, desinfectie en voorkomen kruisbesmetting) uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt de persoonlijke hygiëne en verzorging?
Antwoord	Ja

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 9	Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

Vraag 10	Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiëncode?
Antwoord	Ja

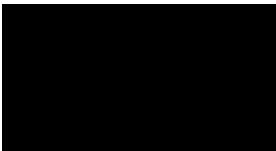
Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop uit een
hygiënecode?
Antwoord Ja

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een
hygiënecode?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 13 Wordt voldaan aan het rookverbod?
Antwoord Ja

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	05-11-2015
Nummer controleur	
Begint jd	14:45
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	HHNT155B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	19-03-2015

Controle

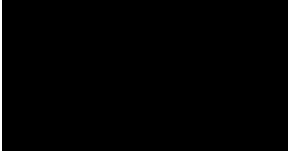
Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 05-nov-2015 14:45
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden : eerste marsroute inspectie
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers: Functie :
 Opm. inspectie: gesproken met [REDACTED] >
 vennoot en [REDACTED] >
 Er zijn monsters onderzocht
 door het NBC; een "borek"
 met gehakt een fetabroodje
 en een frikandelbroodje.
 Alledrie de uitslagen waren
 goed.
 Ook heeft [REDACTED]
 geholpen met het opstellen
 van registratieformulieren.
 De kerntemperaturen bij het
 verlaten van de oven van de
 hartige snacks wordt nu
 voldoende vaak gemeten.
 - Hygiene, in orde,
 aandacht voor de vloer bij
 de blauwe vetton naast de
 oven, wat vervuild, geringe
 overtreding,
 - temperaturen, nu in orde,
 - bouwkunde, een deel van
 de rubber afsluitstrips
 voor de deurtjes van de
 vriezer zijn vervangen een
 ander deel voor de koeling
 is in bestelling,
 - geen sporen ongedierte
 aangetroffen,
 - werken conform de code nu
 in orde.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			


Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	07-01-2016
Nummer controleur	
Begin tijd	11:00
Bezoekreden	HI nazorg zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	01-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2x3=6

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	1e Nazorg

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10	Ongedierte bestrijding
Antwoord	Geen opmerking

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 07-jan-2016 11:00

door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]

2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]

Bezoekreden : HI nazorg zonder maatregel

Bijzonderheden :

Afspraken met :

Opm. kontaktpers: [REDACTED] Functie : [REDACTED]

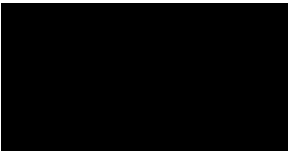
Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 [REDACTED] van de vennoot. >
 - hygiene voldoende, echter
 aandacht voor aantal
 "vergeten" punten.
 Vrieskast aan achterzijde
 bereidruimte: bij openen
 vrieskantdeurtjes bij de
 afsluitstrips en bij
 scharnieren lichte
 schimmelgroei, binnenkant
 vrieskastdeur niet goed
 schoon. verder aandacht
 vloer bij blauwe vetton
 naast de oven, wat vervuild
 en muizenkeutels. Meterkast
 erg rommelig, opruimen
 zodanig dat er geen
 muizenkeutels meer liggen
 en de aanwezigheid van
 muizen beter in de gaten
 kan worden gehouden.
 Aangegeven bij [REDACTED]
 beter toezicht/controle op
 schoonmaken te houden!
 - bouwkunde, lekkage aan
 koelleidingen aan plafond
 bij de vriezers,
 herstellen, sluitstrips
 koelkast keukentje nog
 steeds niet vervangen?
 - temperaturen in orde, aan
 voorwaarden ongekoelde
 presentatie is voldaan,
 - ongedierte, wat
 muizenkeutels, deze worden
 bestreden,
 - Code HACCP, er wordt nu
 voldoende conform de code
 gewerkt, controles en
 registraties vinden plaats,
 er is al een afspraak met
 het NBC voor micro
 onderzoek hartige snacks
 eind dit jaar gepland.

Bedrijf kan naar 2e nazorg

Std. Inspec iebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			


Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	27-07-2016
Nummer controleur	
Begint jd	15:07
Bezoekreden	HI nazorg zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	2e Nazorg

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geen opmerking

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10	Ongedierte bestrijding
Antwoord	Geen opmerking

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 27-jul-2016 15:07

door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]

2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]

Bezoekreden : HI nazorg zonder maatregel

Bijzonderheden :

Afspraken met :

Opm. kontaktpers: [REDACTED] Functie : [REDACTED]

Opm. inspectie: 2e nazorg inspectie
 uitgevoerd door inspecteur
 en collega inspecteur.
 Gesproken met [REDACTED],
 [REDACTED] eigenaar. Aan het
 einde van de inspectie kwam
 ook de eigenaar binnen.

HACCP:
 Er wordt nu voldoende
 conform de code gewerkt,
 controles en registraties
 vinden plaats, er is al een
 afspraak met het NBC voor
 micro onderzoek hartige
 snacks eind dit jaar
 gepland.

Hygiene: gering
 - De vloer was op onder de
 werkbanken licht
 verontreinigd met enkele
 muizenkeutels;
 - De bovenzijde van de oven
 was verontreinigd met stof.

Ongedierte
 - Contract met rentokil,
 geen logboek ingezien.
 Geen afwijkingen
 geconstateerd, terug naar
 het reguliere traject.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	09-03-2018
Nummer controleur	
Begintijd	16:55
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8368 HAP Regulier toezicht VV

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Afwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierde wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierde bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 281291536
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

13-mrt-2018

vastgesteld op

: 09-mrt-2018

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 09-mrt-2018 16:55 door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]

Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden : Horeca actie [REDACTED]
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerker
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED] van een van de vennoten.
 Na afloop gesproken met de beide vennoten [REDACTED]

SW:
 - afscherming schalen baklava op de verkoopvitrine
 - vuile bedrijfsruimte

HACCP: geen afwijkingen van ccp's waargenomen.
 Monsternamen ongekoelde verkoop hartige snacks door NBC. Monsteruitslagen van november 2017 zijn digitaal en nog niet inzichtelijk. Zullen worden uitgeprint en in de map bewaard.

Hygiëne: plafond in de rijskast beschimmeld. Vuile vloer in de winkel onder donergrill en gekoelde werkbank.

Bouwkundig geen bijzonderheden
 Ongedierte niet waargenomen

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
<hr/>				
Aktiviteit:	behandelen	N 09-mrt-2018	SW	ZI
Prod.groep:	levensmiddelen			>
Overtrede.:	levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie			>
Constater.:	Tijdens inspectie is gebleken dat kruisbesmetting niet werd voorkomen. Op de verkoopvitrine werden schalen met baklava ter evrkoop aangeboden en bewaard. Deze schalen waren niet afgedekt en niet voorzien van een ademschot. Klanten konden de baklava verontreinigen door bijvoorbeeld aanraken en hoesten. Het is algemeen bekend dat door het aanraken met de handen of het hoesten van mensen levensmiddelen besmet kunnen worden met ziekmakende bacteriën.			>
	Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 3c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.			>
Advies :				>
Ruimte :	bedrijfsruimte	N 09-mrt-2018	SW	ZI
Object :	bedrijfsruimte			>
Overtrede.:	de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden			>
Constater.:	Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit onderstaande feiten: - het plafond in de rijskast was verontreinigd met zwartkleurige schimmelvorming. - vuile vloer in de winkel onder donergrill en gekoelde werkbank.			>
	Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 3c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.			>
Advies :				>
<hr/>				
Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegrond		Waarnemingswijze
<hr/>				
Overtrede.:				>
Constater.:				

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	15-05-2018
Nummer controleur	
Begin tijd	13:05
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8385 HAP Herinspectie (ret.)

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Ernstige overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Afwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierde wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierde bestrijding
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Status-informatie BR

Maatregelnr : 283231227 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : ZD Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]

Vastgest. door : [REDACTED] vastgesteld op : 15-mei-2018
 KPV vervaard.op: 16-mei-2018

Mtr-tekst : Nummer: 2018/283231227 [REDACTED] > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst

RAPPORT VAN
BEVINDINGEN

Ondergetekende,
inspecteur met
toezichthoudernummer
[REDACTED], toezichthouder
van de Nederlandse
Voedsel- en
Warenautoriteit (NVWA)
van het Ministerie van
Landbouw, Natuur en
Voedselkwaliteit, als
bedoeld in artikel
5:11 van de Algemene
wet bestuursrecht,
aangewezen voor het
houden van toezicht op
de naleving van het
bepaalde bij of
krachtens de
wettelijke
voorschriften waarvan
het toezicht op de
naleving is opgedragen
aan de NVWA,
rapporteert het
volgende:

Aanleiding:
Deze inspectie is
uitgevoerd naar
aanleiding van eerder
genomen maatregel(en)
door een inspecteur
van de NVWA op dd. 9
maart 2018 met nummer:
281291536.

Voor een herinspectie
bevond ik mij te:
Locatie:
Naam :

[REDACTED]

Datum en tijdstip van
de herinspectie: 15
mei 2018 omstreeks
13:05 uur.

In het bedrijf
aangesproken en
gelegitimeerd aan: [REDACTED]
Functie: medewerker.

Ik deelde [REDACTED]
mede dat hij
ingevolge het bepaalde
in artikel 5:10a van
de Algemene wet
bestuursrecht niet tot
antwoorden verplicht
was op de vragen die
door mij gesteld
werden tijdens de
inspectie.

Ik vroeg hem of alle
levensmiddelen die
aanwezig waren in het
bedrijf voor
verhandeling bestemd
waren. Hierop
antwoordde [REDACTED]
[REDACTED] mij bevestigend.

Goede praktijken
inzake hygiëne en

Status-informatie BR

HACCP-beginselen.
Ik, toezichthouder,
vroeg [REDACTED] op
welke wijze de
exploitant van
voornoemd bedrijf de
voedselveiligheidspro-
gramma's en procedures
in het bedrijf had
vastgesteld en liet
toepassen, ter
uitvoering van de
HACCP-beginselen,
zoals genoemd in
artikel 5 van de
Verordening (EG) nr.
852/2004. [REDACTED]
verklaarde mij dat men
in het bedrijf bij de
bereiding en
behandeling van
eetwaren, ten behoeve
van de
voedselveiligheid,
gebruik maakte van de
Hygiënecode voor de
Brood- en
Banketbakkerij 2008
zijnde een voor deze
branche opgestelde en
door de minister
goedgekeurde code,
zijnde een gids voor
goede praktijken als
genoemd in Hoofdstuk
III, van de
Verordening (EG) Nr.
852/2004. Vervolgens
heb ik het bedrijf
getoetst aan de
voedselveiligheidspro-
cedures uit deze
hygiënecode.

Vervolgens zag ik een
verkoopruimte. Ik zag
in deze verkoopruimte
enkele tafels en
stoelen staan. Ook zag
ik enkele gasten
zitten. Ik zag dat
deze gasten eten en
drinken voor zich
hadden staan.
Vervolgens zag ik een
shoarma gedeelte. Ik
zag en hoorde dat
enkele gasten een
zogenaamde kapsalon
bestelden en
afrekenden. Ook zag ik
een broodafdeling. Ik
zag hier een gekoelde
gebaksvitrine. Ik zag
dat in deze
gebaksvitrine onder
andere gebak ten
verkoop aangeboden
werd. Ook zag ik een
verkooptoonbank met
onder andere hartige
snacks zoals börek met
gehakt en broodjes ten
verkoop aangeboden
werden. Vervolgens zag
ik dat op de
gebaksvitrine en op de
verkooptoonbank met
hartige snacks en
broodjes 9 platen met
zogenaamde baklava
eetwaren ten verkoop
aangeboden werden. Ik
zag en hoorde dat
enkele klanten voor
deze vitrine broodjes
bestelden aan een
medewerkster achter de
verkooptoonbank.
Vervolgens zag ik een
bakkerij. Ik zag dat
in deze bakkerij
enkele bakkers bezig
waren met het opmaken
van brooddeeg. Ik zag
in deze bakkerij een
vrieswandmeubel. Ik
zag dat in deze
vrieswandmeubel
diverse soorten
broodjes in voorraad

Status-informatie BR

gehouden werden. Ook zag ik een koelkast. Ik zag dat in deze koelkast onder andere opgemerkt deegwaren in voorraad gehouden werd. Ook zag ik op de bodem van deze koelkast 2 emmers staan. Ik zag dat op deze emmers vermeld was "Zaanse" basissaus. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat in deze emmers een speciaal soort zuurdesem in voorraad gehouden werd.

Hieruit bleek mij dat;

- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;
- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Inspectiebevindingen:

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)
Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon was.

Ik zag en/of voelde onder andere dat:

- de vloer in de verkoopruimte onder de apparatuur verontreinigd was met oude productresten.

Hieruit bleek mij dat de bedrijfsruimte voor levensmiddelen niet schoon was, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de Verordening (EG) 852/2004, wat een

Status-informatie BR

overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Reiniging en
desinfectie
(uitrustingsstukken
etc.)
Tijdens de inspectie
is gebleken dat
artikelen,
uitrustingsstukken en
apparatuur
verontreinigd waren.
Ik zag en of voelde
onder andere dat:

- de koelkast
in de bakkerij aan de
binnenkant ernstig
verontreinigd was met
schimmel en oude
aangekoekte
productresten.
- 2 emmers
met zuurdesem (in
diezelfde koelkast)
ernstig verontreinigd
waren met oude
aangekoekte
productresten en
schimmel.

Hieruit bleek mij dat
artikelen,
uitrustingsstukken en
apparatuur die met
voedsel in aanraking
kwamen, niet afdoende
waren schoongemaakt,
waardoor gehandeld
werd in strijd met het
bepaalde in artikel 4,
tweede lid, juncto
bijlage II, hoofdstuk
V, punt 1 onder a, van
de Verordening (EG)
852/2004, wat een
overtreding is van
artikel 2, eerste lid,
van het
warenwetbesluit
hygiëne van
levensmiddelen.

Kruisbesmetting
Tijdens inspectie is
gebleken dat
kruisbesmetting niet
werd voorkomen. Op de
verkooptoonbank en op
de gebaksvitrine in de
verkoopruimte stonden
7 schalen met baklava
deze waren niet
afgeschermd voor de
klanten. Klanten
konden de baklava
verontreinigen door
bijvoorbeeld aanraken
en hoesten. Het is
algemeen bekend dat
door het aanraken met
de handen of het
hoesten van mensen
levensmiddelen besmet
kunnen worden met
ziekmakende bacteriën.
Ik zag dat klanten
voor de
verkooptoonbank
stonden en broodjes
bestelden. Ik zag en
hoorde dat ze dat
deden door over de
schalen met baklava
heen te praten. Ik,
toezichthouder, zag
dat de schalen met
baklava niet
afgeschermd of
afgedekt waren.

Hieruit bleek mij dat
levensmiddelen niet in
alle stadia van de
productie, verwerking
en distributie werden
beschermd tegen elke

Status-informatie BR

vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie, schadelijk konden worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze konden worden verontreinigd dat zij redelijkerwijs niet meer in die staat konden worden geconsumeerd. Hierdoor werd gehandeld in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk IX, onder 3, van de Verordening (EG) 852/2004, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Ik, toezichthouder, merk op dat uit de historie van het bedrijf blijkt dat in de afgelopen drie jaar eveneens een maatregel is opgemaakt voor een soortgelijke overtreding.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd deze, als vennootschap onder firma ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]

Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam bedrijf :

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Ik bracht [REDACTED] als medewerker van [REDACTED] van mijn bevindingen op de hoogte en zegde ter zake een rapport van bevindingen aan.

Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend domicilie kiezend te [REDACTED] op 24 mei 2018.

Toezichthouder [REDACTED]

door:

25-mei-2018

NL

28-mei-2018

uitspraak op:

$$\vdots$$

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 15-mei-2018 13:05
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerker
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: HI nav sw. >

Gesproken met [REDACTED] >
 [REDACTED] van een vennoot
 en medewerker.

Haccp: voldoende
 opm; de uitslagen van NBC
 zijn nog steeds niet op
 locatie aantoonbaar
 aanwezig. [REDACTED] wist
 wel te vertellen dat er een
 contract was met [REDACTED]
 om 1x per jaar in september
 monsters van ongekoelde
 presentatie mee te nemen.
 Thermometer en
 registratielijsten aanwezig
 evenals NBC code.

Hygiëne: RvB
 -de vloer in de
 verkoopruimte was onder de
 apparatuur verontreinigd
 met oude productresten.
 -de koelkast in de bakkerij
 was aan de binnenkant
 ernstig verontreinigd met
 schimmel en oude
 aangekoekte productresten.
 -2 emmers met zuurdesem (in
 diezelfde koelkast) waren
 ernstig verontreinigd met
 oude aangekoekte
 productresten en schimmel.

Kruisbesmetting:
 -op de verkooptoonbank en
 op een gebakskoeling in de
 verkoopruimte stonden 7
 schalen met baklava niet
 afgeschermd voor de
 klanten.

Temperatuur; voldoende
 ongedierte: voldoende
 opm; geen recente sporen
 aangetroffen, echter enkele
 lokdoosjes in de winkel.
 [REDACTED] wist niet van
 welk bedrijf en er was geen
 map aanwezig.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 3)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Ruimte : bedrijfsruimte	J 15-mei-2018	BR	ZI	
Object : bedrijfsruimte				>
Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden				>
Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit onderstaande feiten:				>
-de vloer in de verkoopruimte was onder de apparatuur verontreinigd met oude productresten.				
Advies :				>
Aktiviteit: behandelen	J 15-mei-2018	BR	ZI	
Prod.groep: levensmiddelen				>
Overtred. : levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie				>
Constater. : Tijdens inspectie is gebleken dat kruisbesmetting niet werd voorkomen. Op de verkooptoonbank en op een gebakskoeling in de verkoopruimte stonden 7 schalen met baklava deze waren niet afgeschermd voor de klanten. Klanten konden de baklava verontreinigen door bijvoorbeeld aanraken en hoesten. Het is algemeen bekend dat door het aanraken met de handen of het hoesten van mensen levensmiddelen besmet kunnen worden met ziekmakende bacteriën.				>

Advies : >

Ruimte : bedrijfsruimte J 15-mei-2018 BR ZI

Object : apparatuur >

Overtred. : artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet >

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen/uitrustingsstukken/apparatuur onvoldoende schoon waren. Dit bleek uit onderstaande feiten: >

-de koelkast in de bakkerij was aan de binnenkant ernstig verontreinigd met schimmel en oude aangekoekte productresten.
-2 emmers met zuurdesem (in diezelfde koelkast) waren ernstig verontreinigd met oude aangekoekte productresten en schimmel.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 3b van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 v5.

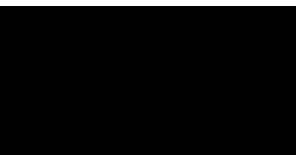
Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van	0)	Gegron	Waarnemingswijze
------------------------------	-------	----	--------	------------------

Overtred. : >

Constater.:


Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoten
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	broodbakkerij vnl.

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	27-07-2018
Nummer controleur	
Begint jd	13:30
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8385 HAP Herinspectie (ret.)

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	1

Vraag 4	In welk stadium bevind het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Afwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierte wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 27-jul-2018 13:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] [REDACTED] >
 vennoot.

De bedrijfsruimtes en
 apparatuur zijn voldoende
 schoon.
 De baklava wordt op de
 toonbank afgedekt bewaard,
 ook wordt er baklava in de
 toonbank bewaard welek
 gedeeltelijk is afgedekt.
 Hierdoor kan het personeel
 gemakkelijk de baklava
 pakken, omstreeks
 sluitingstijd wordt dit
 geheel afgedekt.

verkoopgedeelte zal 23
 augustus gesloten worden
 wegens een verbouwing. Dit
 zal ongeveer 2 weken gaan
 duren. Planning is nieuwe
 vloeren, wanden, plafonds,
 toonbank, koelvoorzieningen
 etc.

Std. Inspec	iebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :					>
Constater.:					>
Advies :					>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			


Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	10-01-2014
Nummer controleur	
Begintijd	12:25
Bezoekreden	Herinsp. te retribueren 2013

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Niet beoordeeld

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Voldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	10-01-2014
Nummer controleur	
Begint jd	12:25
Bezoekreden	Herinsp. te retribueren 2013

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Vraag 2	Is de aanleiding voor de maatregel opgelost?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Behoorde deze herinspectie tot een steekproef?
Antwoord	Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 10-jan-2014 12:25
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : Herinsp. te retribueren 2013
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers:
 Opm. inspectie: De NBC code is in gebruik, >
 registratie is aanwezig. De >
 module Shoarma en Doner >
 komt er nog aan.
 Bedrijf is nu voldoende
 schoon, geen sporen
 ongedierte.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	17-06-2014
Nummer controleur	
Begintijd	10:10
Bezoekreden	AL (nav) klacht/voeds.vergift

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Ja
Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja
Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja
Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja
Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Voldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 280400572
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

17-jun-2014

vastgesteld op : 17-jun-2014

Intrekreden

:

Inspectielokatie: XXXXXXXXXX Eigenaar: XXXXXXXXXX
 Bezoek op : 17-jun-2014 10:10
 door : XXXXXXXXXX 3e mdw. :
 2e mdw. : XXXXXXXXXX 4e mdw. :
 Bezoekreden : AL (nav) klacht/voeds.vergift
 Bijzonderheden : Tip 329723; 1 pers ziek na eten br Kip-kebab
 Afspraken met : XXXXXXXXXX Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers:

Opm. inspectie: Gesproken met XXXXXXXXXX >
XXXXXXXXXX vennoot.
 De vloer van de bakkerij kan wat beter schoon. Onder een kar en onder een pallet met grondstoffen liggen enkele oude ingedroogde uitwerpselen van muizen. Ook de hoek achter de grote menger is onvoldoende schoon.
 In de verkoopruimte zelfde verhaal, met name onder en achter apparatuur. De deegmenger zelf is ook onvoldoende schoon. De onderzijde van het draaimechanisme en onder de kuip veel losse ingedroogde deegresten.
 De reg lijsten zijn per abuis meegenomen naar de boekhouder!

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Ruimte : bedrijfsruimte Object : apparatuur Overtred. : artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de grote deegmenger in de bakkerij onvoldoende schoon was. De onderzijde van het draaimechanisme en de behuizing van de menger waren verontreinigd met een dikke laag deels loshangende ingedroogde deegresten. Advies :	J 17-jun-2014	SW	HO ZI	>
Ruimte : bedrijfsruimte Object : bedrijfsruimte Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de vloer van de bakkerij en de vloer van de verkoopruimte onvoldoende schoon waren. De vloer van de bakkerij was verontreinigd met enkele oude uitwerpselen van muizen en veel oude deegresten. De vloer van de verkoopruimte was verontreinigd met oude produktresten en stof. Advies :	J 17-jun-2014	SW	HO ZI	>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	21-10-2014
Nummer controleur	
Begintijd	11:40
Bezoekreden	HI zonder retributie

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygienecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Nee

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiëncode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Voldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 280400656
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

22-okt-2014

vastgesteld op

: 21-okt-2014

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 21-okt-2014 11:40
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder retributie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]
 Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 [REDACTED], vennoot.
 Er zijn lijsten met
 temperaturen aanwezig,
 ingevuld tm 13 augustus.
 Ook de borgingslijsten tot
 die datum ingevuld
 SW toepassen HC
 Deegmenger en vloer zijn
 voldoende schoon.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 1) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan J 01-nov-2014 SW HO ZI
 Prod.groep: n.v.t. >
 Overtred. : 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
 Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik >
 werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn
 en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de
 Brood- en Banketbakkerij.
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures
 weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- bereiding
- verhitten en afkoelen
- verkoop

Dit bleek uit het volgende:

- er werd geen borging toegepast op de produkten in de ongekoelde verkoop
- er was geen microbiologisch onderzoek verricht van de produkten in ongekoelde verkoop
- er was geen temperatuurscontrole uitgevoerd van de gekoelde produkten

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	20-11-2014
Nummer controleur	
Begint jd	17:00
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HBNT1452 Digitale herinspectie C&V
Geldig vanaf	25-04-2014

Digitale herinspectie

Vraag 1	Welk domein betreft het?
Antwoord	Horeca

Vraag 2	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	280400656

Vraag 3	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	Nee

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	20-11-2014
Nummer controleur	
Begint jd	17:00
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	20-03-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Digitale herinspectie

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 20-nov-2014 17:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Terugmelding ontvangen en
 bewijzen meegeleverd vcan
 monsternamen door NBC en
 advies.
 Lijsten goed ingevuld
 VOLDOENDE

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	--------	------------------

Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	18-08-2017
Nummer controleur	
Begint jd	15:50
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QONT1700 Inspectie HAP
Geldig vanaf	17-07-2017

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Overtreding

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 7	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Overtreding

Vraag 8	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Aanwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierte wering
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 10	Ongedierte bestrijding
Antwoord	Geen opmerking

Maatregelnr : 281640579
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

24-aug-2017

vastgesteld op

: 18-aug-2017

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 18-aug-2017 15:50
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden : horecacontrole met gemeente schiedam
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 [REDACTED] en [REDACTED],
 vennoten
 CAUTIE: aangezegd
 LEGITIMATIE: getoond
 "alles voor de verkoop?":
 ja
 CODE/HACCP:
 - NBC code
 - werkende thermometer
 - registratie, laatste 17/5
 - registratie ongekoelde
 presentatie o.a. broodjes
 Borek en frikandelbroodjes,
 nu 26,6 graden. Geen
 borging, geen
 laboratoriumonderzoek
 ongekoeld te presenteren.
 (SW art5)
 TEMPERATUREN:
 -voldoende
 HYGIËNE:
 -onvoldoende.
 - metalen trap naar boven,
 verontreinigd met oud vuil
 en muizenkeutels
 - vloer bovenverdieping
 (met vriezers met
 levensmiddelen)
 verontreinigd met veel
 muizenuitwerpselen en een
 dode muis.
 (SW)
 BOUWKUNDIG:
 -voldoende
 ONGEDIERTE:
 -geen overlast.
 OVERIG:
 -geen lijmplanken aanwezig
 -geen rookoverlast
 -geen RW genomen
 (SW) art 5 ongekoeld
 presenteren en vuil bedrijf

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J	18-aug-2017	SW	HO ZI
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtred. : 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
Constater. : Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister>				
				van volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode,
				namelijk de CBL Hygiëncode.
				Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures voor
				het beheersen van ondergenoemde kritische processen (CCP's), zoals
				weergegeven in de hygiëncode, niet of onvoldoende aantoonbaar
				werden toegepast.
				- Verhitten
				- (Terug)koelen
				- Opwarmen
				- Bewaren/Transport (na bereiding)/verkoop/presentatie
				- Ongekoelde presentatie
				Dit bleek uit de onderstaande feiten:
				- er na 17/5 geen registratie meer gedaan waren;
				- er ongekoeld gepresenteerd werd zonder enige vorm van borging.
				Er werd niet voldaan aan de eisen met betrekking tot ongekoelde
				presentatie
				- er werden broodjes Borek en frikandelbroodjes ongekoeld
				gepresenteerd. De broodjes zijn niet benoemd als gevulde broodjes en
				snacks (bake-off) die ongekoeld verkocht (gepresenteerd) mogen
				worden zoals genoemd op pagina 81 en 82 van de door u gebruikte CBL
				hygiëncode..
				- er was geen borging voor ongekoelde presentatie;

- er vond geen periodieke controle plaats van de in hoofdstuk 4.4 genoemde microbiologische richtwaarden uit de door u gebruikte CBL hygiëencode.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 1c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 v5.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëencode verwijst ik u naar de website van uw brancheorganisatie: www.cbl.nl

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** N 18-aug-2017 SW ZI >

Object : **bedrijfsruimte** >

Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden** >

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit onderstaande feiten: >

- De metalen trap, naar de bovenverdieping, verontreinigd was met oud vuil en muizenuitwerpselen;
- De vloer op de bovenverdieping, verontreinigd was met vele muizenuitwerpselen en een dode muis.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 3c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 v5.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	11-10-2017
Nummer controleur	
Begin tijd	14:30
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1700 Inspectie HAP
Geldig vanaf	17-07-2017

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 7	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Ernstige overtreding

Vraag 8	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Aanwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierte wering
Antwoord	Ernstige overtreding

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Ernstige overtreding

Status-informatie BR

Maatregelnr : 281470885 Soort: BR Status : Adm: afloopbericht inschrijven
 Van dienst : Oorsprong: Inspectie

Betr. insp.lok.: [REDACTED]

Vastgest. door : vastgesteld op : 11-okt-2017
 KPV vervaard.op: 12-okt-2017

Mtr-tekst : Nummer: 2017/281470885 > Status: Mtr-c accoord met Mtr-tekst

RAPPORT VAN
BEVINDINGEN

Ondergetekende,
 inspecteur met
 toezichthoudernummer
 [REDACTED] toezichthouder
 van de Nederlandse
 Voedsel- en
 Warenautoriteit (NVWA)
 van het Ministerie van
 Economische Zaken, als
 bedoeld in artikel
 5:11 van de Algemene
 wet bestuursrecht,
 aangewezen voor het
 houden van toezicht op
 de naleving van het
 bepaalde bij of
 krachtens de
 wettelijke
 voorschriften waarvan
 het toezicht op de
 naleving is opgedragen
 aan de NVWA,
 rapporteert het
 volgende:

Aanleiding:
 Deze inspectie is
 uitgevoerd naar
 aanleiding van eerder
 genomen maatregel(en)
 door een inspecteur
 van de NVWA op 18
 augustus 2017 met
 nummer: 281640579.

Voor een herinspectie
 bevond ik mij te:

Locatie:

[REDACTED]

Datum en tijdstip van
 de herinspectie: 11
 oktober 2017 omstreeks
 14:30 uur.

In het bedrijf
 aangesproken en
 gelegitimeerd aan: [REDACTED]
 Functie: vennoot.

Goede praktijken
 inzake hygiëne en
 HACCP-beginselen.
 Ik, toezichthouder,
 vroeg [REDACTED] op
 welke wijze de
 exploitant van
 voornoemd bedrijf de
 voedselveiligheidspro-
 gramma's en procedures
 in het bedrijf had
 vastgesteld en liet
 toepassen, ter
 uitvoering van de
 HACCP-beginselen,
 zoals genoemd in
 artikel 5 van de
 Verordening (EG) nr.
 852/2004. [REDACTED]
 verklaarde mij
 dat men in het bedrijf

Status-informatie BR

bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiëncode voor de horeca zijnde een voor deze branche opgestelde en door de minister goedgekeurde code, zijnde een gids voor goede praktijken als genoemd in Hoofdstuk III, van de Verordening (EG) Nr. 852/2004. Vervolgens heb ik het bedrijf getoetst aan de voedselveiligheidsprocedures uit deze hygiëncode.

Vervolgens zag ik in het verkoopgedeelte van de bakkerij aan de linkerzijde een zitje alwaar een aantal klanten hun maaltijd nuttigde.

In het verkoopgedeelte zag ik gedeelte waar vlees door medewerkers werd gegrild. In de verkoopvitrine zag ik diverse broodjes met vlees en kaasvulling, koekjes en gebak.

In het schap achter de verkoopvitrine zag ik diverse soorten brood die ter verkoop werden aangeboden.

Ik hoorde en ik zag meerdere klanten hun bestelling opgeven bij het persoon achter de verkooptoonbank.

In de bakkerij achter het verkoopgedeelte zag ik een oven, een deegmenger, een werkbank en een stapel zakken met grondstoffen opgesteld.

Ik zag in het verkoopgedeelte een trap naar een hoger gelegen ruimte.

In de ruimte op de eerste etage zag ik dat meerdere liggende vriezers waren opgesteld en dat deze waren gevuld met zakken patat, bake off producten waaronder, chocolade broodjes en croissants.

De ruimte op de eerste etage stond in open verbinding via de trap met het verkoopgedeelte van de bakkerij.

Hieruit bleek mij dat;
- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;

- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van bedrijfsruimten, als bedoeld in artikel 1, onder b, van het Warenwetbesluit Bereiding en

Status-informatie BR

behandeling van levensmiddelen en als bedoeld in Bijlage II, Hoofdstuk I, van de Verordening (EG) nr. 852/2004;

- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;

- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Inspectiebevindingen

Ik deelde [REDACTED] mede dat hij ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht niet tot antwoorden verplicht was op de vragen die door mij gesteld werden tijdens de inspectie.

Reiniging en desinfectie (bedrijfsruimten)
Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon waren. Ik zag onder andere dat:

-de metalen trap, naar de eerste etage, verontreinigd was met oud vuil en tientallen muizenuitwerpselen.
-de vloer op de eerste etage, verontreinigd was met vele muizenuitwerpselen.
-de vensterbank op de eerste etage, verontreinigd was met muizenuitwerpselen.
-de vloer van het verkoopgedeelte, met name achter de staande koelingen, verontreinigd was met muizenuitwerpselen.
-de vloer van de bakkerij, met name onder de spoelbak, verontreinigd was met ingedroogde productresten en stof.

Hieruit bleek mij dat de bedrijfsruimten voor levensmiddelen niet schoon waren, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de Verordening (EG) 852/2004, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

-

Ongediertebestrijding
Tijdens de inspectie

Status-informatie BR

zag ik dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Ik zag dat onder andere in de ruimte op de eerste etage, verkoopgedeelte van de bakkerij ongedierte of sporen van muizen aanwezig waren.

Uit het vervolgonderzoek hoorde ik dat:

- u geen vakbekwame gediplomeerde ongediertebestrijder ingeschakeld had.

Desgevraagd verklaarde [REDACTED] aan mij dat er geen contract was afgesloten met een professionele ongedierte bestrijder. Tevens verklaarde [REDACTED] aan mij dat hij zelf in verband met de wering van muizen op de eerste etage de doorvoergaten heeft dicht gemaakt met purschuim. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat purschuim geen barrière biedt tegen muizen.

Hieruit bleek mij dat er geen adequate maatregelen waren getroffen om schadelijke organismen te bestrijden, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk IX, onder 4, eerste volzin, van de Verordening (EG) 852/2004, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd deze, als vennootschap onder firma ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam bedrijf :
[REDACTED]

Ik bracht [REDACTED] als vennoot van [REDACTED], van mijn bevindingen op de hoogte en zegde ter zake een rapport van bevindingen aan.

Verhoor:
Datum van het verhoor:
11 oktober 2017.
Identiteitsgegevens
van de gehoorde
persoon zijn:

[REDACTED]

Functie
: vennoot

De identiteit van de
gehoorde persoon is
geverifieerd aan de
hand van een
rechtsgeldig
identificatiebewijs.

Ik bracht de gehoorde
van mijn bevindingen
op de hoogte en deelde
hem mede dat de
Minister van
Volksgezondheid,
Welzijn en Sport naar
aanleiding hiervan een
bestuurlijke boete kan
opleggen. Tevens zei
ik hem, of de
rechtspersoon die hij
vertegenwoordigde,
ingevolge het bepaalde
in artikel 5:10a van
de Algemene wet
bestuursrecht, dat hij
niet tot antwoorden
verplicht was. Hierop
verklaarde hij mij
zoveel mogelijk
weergegeven in zijn
eigen woorden, het
volgende:

'Ik wens op dit
moment geen verklaring
af te geven.'

Ik heb naar waarheid
dit rapport opgemaakt,
gedagtekend en
ondertekend domicilie
kiezend te [REDACTED]
op vrijdag 13 oktober
2017.

Toezichthouder [REDACTED]

door:

Status MTO : Afgesloten, door

Mtr-coördinator:

laatst gecontr.op:

16-okt-2017

Eindverd/Overt :

Voor OM/BBB :

Uitspraak :

Intrekreden :

Mtr-dossier verv. op:

uitspraak op:

31-okt-2017

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 11-okt-2017 14:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : vennoot
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: gesproken met [REDACTED] [REDACTED] >
 vennoot >
 HACCP:
 thermometer aanwezig
 ongekoelde presentatie: in
 orde
 hartige snacks laten
 onderzoeken bij particulier
 lab. (inzage van lab
 gezien)
 Hygiene:
 1e etage vloer
 verontreinigd met mk's
 trap naar 1e etage
 verontreinigd met vuil en
 mk's
 vloer bij shoarmagedeelte
 (achter coca cola koeling)
 aangezet met mk's
 vloer in bakkerij aangezet
 met vuil en productresten.
 geen contact met
 bestrijder.
 zelf porschuim gebruikt om
 gaten te dichten op de
 eerste etage.
[REDACTED] zal contact
 opnemen ivm wering van
 gaten in het pand.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Ruimte : bedrijfsruimte Object : bedrijfsruimte Overtred. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit onderstaande feiten: - De metalen trap, naar de bovenverdieping, verontreinigd was met oud vuil en muizen uitwerpselen; - De vloer op de bovenverdieping, verontreinigd was met vele muizen uitwerpselen en een dode muis. Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 3c van het NVA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 v5.		J 11-okt-2017	BR	ZI >
Advies :				>
Aktiviteit: behandelen Prod.groep: levensmiddelen Overtred. : er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Geconstateerd is dat in de verkoopruimte en op de eerste etage sporen van muizen aanwezig waren. Tijdens het vervolgonderzoek werd geconstateerd dat: - er geen gediplomeerde ongediertebestrijder ingeschakeld was. Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 8b van het NVA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 v5.		J 11-okt-2017	BR	ZI >
Advies :				>
Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron		Waarnemingswijze
Overtred. : Constater. :				>

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	vennoot
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	21-11-2017
Nummer controleur	
Begin tijd	10:35
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1700 Inspectie HAP
Geldig vanaf	17-07-2017

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	NVT

***Hygiëne algemeen**

Vraag 7	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 8	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Aanwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierte wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 21-nov-2017 10:35
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers:

Opm. inspectie: gesproken met vennoot [REDACTED] >
 [REDACTED] >
 - hygiëne is voldoende;
 - muizenoverlast wordt
 bestreden door de
 muizendokter (momenteel
 wekelijks) en neemt af.
 Gaten zijn gedicht met
 staalwol.

Std. Inspec iebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegronde	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	----------	------------------

Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	banketbakker
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	20-02-2014
Nummer controleur	
Begintijd	10:00
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygiënecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Nee, overtreding
Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Nee
Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld
Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja
Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja
Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Nee, overtreding

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, overtreding

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Voldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 280400498
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

26-feb-2014

vastgesteld op

: **20-feb-2014**

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

Bezoek op : 20-feb-2014 10:00

door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]

2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]

Bezoekreden : A/AL inspectie

Bijzonderheden : [REDACTED]

Afspraken met : [REDACTED] Functie : banketbakker

Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Opm. inspectie: Gesproken met bakker [REDACTED] medewerker.
Sinds de overname afgelopen september is er alleen maar productie gedraaid. Er is geen moment geweest om de schoonmaak goed op te zetten.
Ook zijn er nog geen reg lijsten, ook nog in ontwikkeling.
Hygiëne : ONVOLDOENDE
Temperaturen : voldoende
Bouwkunde : in orde
Ongedierte : geen sporen
Art 5 : geen controle en borging, ook niet van hartige snacks in verkoop

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 3)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 01-mrt-2014	SW	HO	ZI
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtreed. : 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				>
Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij. Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.				>
De volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:				
- inkoop en ontvangst				
- opslag				
- werkvoorbereiding				
- bereiding				
- verhitten en afkoelen				
- afwerking				
- verpakken, opslag, transport en aflevering				
- Verkoop				
Dit bleek uit het volgende:				
- Er werd geen registratie bijgehouden van de ongekoelde verkoop van onder andere hartige snacks en saucijzenbroodjes				
- Er werd aangegeven dat de controles op de processtappen door de werkdruckte niet of nauwelijks werden uitgevoerd				
Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: www.nbc.nl				
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	J 24-feb-2014	SW	HO	ZI
Object : bedrijfsruimte				>
Overtreed. : de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden				>
Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimten, met name de bakkerij, de koelcel en de vriescel, onvoldoende schoon waren. Dit bleek onder andere uit;				>
- de betegelde vloer van de bakkerij was op meerdere plaatsen verontreinigd met oud vuil en een aanslag van oude produktresten				
- de vloer van de vriescel was verontreinigd met een dikke laag aangekoekte oude ingelopen produktresten				
- de kunststof platen van de rekken in de koelcel waren verontreinigd met een hoeveelheid produktresten en schimmels				
- De achterwand van de koelcel was op een aantal plaatsen verontreinigd met oude produktresten en schimmels				
- de kunststof bakken met onder andere mensen, waren verontreinigd met oude produktresten				
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	J 24-feb-2014	SW	HO	ZI
Object : apparatuur				>
Overtreed. : artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet				>
Constater. : Tijdens de inspectie is gebleken dat gebruiksvorwerpen en				>

apparatuur in de bakkerij onvoldoende schoon waren.
Dit bleek onder andere uit;

- de bedieningsknoppen en de binnenzijde van de magnetron waren verontreinigd met ingedroogde produktresten
- de onderzijden van de koppen van de mengmachines waren bezet, danwel verontreinigd met ingedroogde produktresten
- de handgrepen van deuren waren verontreinigd met een laag oude produktresten

Advies :

>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. :

>

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	banketbakker
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	13-03-2014
Nummer controleur	
Begint jd	08:00
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HBNT1452 Digitale herinspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Digitale herinspectie

Vraag 1	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	280400498

Vraag 2	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	N.v.t.

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 13-mrt-2014 8:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers.:
 Opm. inspectie: Terugmelding ontvangen. >
 Hierin wordt, zonder >
 verdere uitleg of
 ondersteunende foto's het
 volgende gemeld;
 CONCRETE ACTIES
 Registratiemappen aangelegd
 en personeel geïnstrueerd
 ONDERNOMEN ACTIES
 Vriezer en koeling ontdooid
 en grondig schoongemaakt.
 Banken, wanden en vloeren
 zeer goed gereinigd
 Beoordeeld als onvoldoende

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	banketbakker
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	13-03-2014
Nummer controleur	
Begint jd	08:00
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Vraag 2	Is de aanleiding voor de maatregel opgelost?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Behoorde deze herinspectie tot een steekproef?
Antwoord	Nee

Inspectielokatie:	[REDACTED]	Eigenaar:	[REDACTED]
Bezoek op	: 13-mrt-2014 8:00	3e mdw. :	[REDACTED]
door	: [REDACTED]	4e mdw. :	[REDACTED]
2e mdw.	:		
Bezoekreden	: HI digitaal		
Bijzonderheden	: extra inspectie ingevoerd ivm in rekening brengen retributie		
Afspraken met	:	Functie :	
Opm. kontaktpers:			>
	Opm. inspectie:		>

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :	>
Constater. :	>
Advies :	>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	----------	------------------

Overtred. :	>
Constater. :	

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	banketbakker
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	02-06-2014
Nummer controleur	
Begintijd	09:30
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	HBNT1411 DHH Inspectie CV
Geldig vanaf	01-01-2014

Algemeen

Vraag 1	Zijn de bedrijfsactiviteiten beschreven in de gebruikte hygiënecodes of eigen VVHplan?
Antwoord	Ja

***Basisvoorwaarden**

Vraag 2	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde reiniging en desinfectie uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 3	Zijn er sporen van ongedierte aangetroffen?
Antwoord	Nee

Vraag 4	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde ongediertebestrijding uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 5	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde bouwkunde / inrichting uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 6	Wordt voldaan aan de basisvoorwaarde kruisbesmetting uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Ja

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wetgeving met betrekking tot lijmplanken?
Antwoord	NVT

***Processtappen**

Vraag 8	Wordt voldaan aan de processtap inkoop / ontvangst uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9 Wordt voldaan aan de processtap opslaan / bewaren van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 10 Wordt voldaan aan de processtap (voor)bereiden van producten / gerechten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Ja

Vraag 11 Wordt voldaan aan de voorwaarden mbt ongekoelde presentatie / verkoop?
Antwoord Ja

Vraag 12 Wordt voldaan aan de processtap presenteren en/of verkoop van producten uit een hygiënecode of eigen voedselveiligheidsplan?
Antwoord Nee, geringe overtreding

Overig

Vraag 13 Hebben de exploitant en medewerkers van het bedrijf kennis m.b.t. voedselveiligheid?
Antwoord Voldoende

Vraag 14 Wat is de waarde die de vetmeter aangeeft?
Antwoord 999

Vraag 15 Wordt er op plaatsen waar dit niet is toegestaan gerookt?
Antwoord Nee

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	banketbakker
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	02-06-2014
Nummer controleur	
Begint jd	09:30
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	HHNT145B Retribueerbare herinsp. en herbem. CV
Geldig vanaf	20-03-2014

Controle

Vraag 1	Wat voor soort officiële hercontrole heeft er plaatsgevonden?
Antwoord	Herinspectie

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 02-jun-2014 9:30 3e mdw. :
 door : [REDACTED] 4e mdw. :
 2e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Gesproken met bakker [REDACTED]
 Hyg is nu in orde. Reg
 lijsten van produkten in
 koelingen en ongekoelde
 verkoop aanwezig.
 In de winkel liggen ook
 ongekoeld 20 stuks
 aardbeiensloffes (gele
 room), deze zijn naar
 koeling verplaatst.

Std. Inspec iebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	banketbakker
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	13-02-2018
Nummer controleur	
Begint jd	09:30
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8368 HAP Regulier toezicht VV

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	NVT

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	NVT

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierete wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierete bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 283191835
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

14-feb-2018

vastgesteld op

: 13-feb-2018

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 13-feb-2018 9:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerker
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: SW art.5
 1. gesproken met [REDACTED] medewerkster
 2. HACCP: werken met NBC code, uitslag microbiologisch onderzoek aanwezig.
 Geen thermometer.
 3. Temp: in orde
 4. Hyg: in orde, opm over vloer vriescel wat aangekoekt
 5. Ongedierte: geen sporen
 6. Bouwtechnisch: bakkerij staat leeg. is alleen nog verkooppunt.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 1)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 13-feb-2018	SW	ZI	
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtred. : 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				>
Constater. : Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode, namelijk de Hygiëncode code voor de Brood- en Banketbakkerij.				>
Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures voor het beheersen van ondergenoemde kritische processen (CCP's), zoals weergegeven in de hygiëncode, niet of onvoldoende aantoonbaar werden toegepast.				
- Ontvangst				
- Opslag/Bewaren				
- Presentatie/ verkoop gekoeld				
- Presentatie/ verkoop ongekoeld				
Dit bleek uit de onderstaande feiten: Er kon geen werkende digitale insteekthermometer getoond worden waarmee bovengenoemde processen geborgd werden.				
Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 1c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.				
Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijst ik u naar de website van uw brancheorganisatie: www.nbc.nl				
Advies : thermometer aanschaffen				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater. :			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	banketbakker
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	15-05-2018
Nummer controleur	
Begintijd	11:00
Bezoekreden	HI zonder retributie

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8368 HAP Regulier toezicht VV

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	NVT

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Afwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierte wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 15-mei-2018 11:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder retributie
 Bijzonderheden : HI zonder retributie, buiten termijn. van collega overgenomen.
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: HI zonder retributie > 4 >
 maanden.
 Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED], medewerkster.
 Er lag een thermometer in
 de koeltoonbank. Er vind
 geen bereiding plaats,
 alleen verkoop. Ook de
 hartige snacks worden niet
 afgebakken. Eind van de
 middag wordt alles
 weggegooid.
 verder geen bijzonderheden.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	03-01-2018
Nummer controleur	
Begintijd	12:30
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8368 HAP Regulier toezicht VV

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Overtreding

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Overtreding

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	NVT

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierde wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierde bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Maatregelnr : 283191807
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

04-jan-2018

vastgesteld op

: 03-jan-2018

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 03-jan-2018 12:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerker
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]
 Opm. inspectie: SW art.5
 SW geen afscherming
 SW apparatuur

1. gesproken met [REDACTED] medewerker
2. HACCP: NBC is vorige week geweest en heeft alvast monsters meegenomen ongekoelde verkoop, komt volgende week om de HC uit te leggen en de registraties op te zetten. Thermometer kan niet gevonden worden.
3. Hyg: het rooster van de verdamper in de Surfrigo koelkast en de rekken in deze koelkast, zijn verontreinigd met op schimmel gelijkend vuil.
4. Bouwtechnisch: de broodjes die op een kar gepresenteerd worden, zijn onvoldoende afgeschermd.
5. Temp: in orde
6. Ongedierte: geen sporen

Std. Inspectiebevindingen (1 van 3) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan J 03-jan-2018 SW ZI
 Prod.groep: n.v.t.
 Overtred. : 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
 Constater.: Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister >
 van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde hygiëncode,
 namelijk de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij.
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures voor
 het beheersen van ondergenoemde kritische processen CCP('s) zoals
 weergegeven in de hygiëncode, niet of onvoldoende werden toegepast.
 - Ontvangst
 - Opslag/Bewaren
 - Bereiden (verhitten)
 - Terugkoelen
 - Presentatie/verkoop gekoeld
 - Presentatie/verkoop ongekoeld
 - Transport

- Dit bleek uit de onderstaande feiten:
 Er kon geen werkende digitale insteekthermometer worden getoond.
 Er was geen aantoonbare temperatuur-registratie aanwezig.

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie.
 Dit bleek uit het volgende:
 - de kerntemperatuur van de producten werd niet eenmaal per week bij
 het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd.
 - er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek
 uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module
 opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5
 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op
 entero's en kiemgetal.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 1c van het NVWA
 interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijst ik u naar de
 website van de brancheorganisatie: www.nbc.nl
 Om de hygiëncode rechtstreeks aan te vragen kunt u de hierna
 genoemde link een bestelformulier downloaden of printen:
<http://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/zoeken/hygiencode>

Advies : hygiëncode nbc toepassen >
 Ruimte : bedrijfsruimte J 03-jan-2018 SW ZI
 Object : apparatuur >
 Overtred. : artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel >
 in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt
 en/of zo nodig ontsmet
 Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat >

artikelen/uitrustingsstukken/apparatuur onvoldoende schoon waren.
Dit bleek uit onderstaande feiten:
Het rooster van de verdamper in de witte Surfrigo koelkast en de draadrekken in deze koelkast waren verontreinigd met op schimmel gelijkend vuil.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 3c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.

Advies : **schoonmaken** >

Aktiviteit: **behandelen** J 03-jan-2018 SW ZI

Prod.groep: **levensmiddelen** >

Overtred. : **levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, > verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie**

Constater.: Tijdens de inspectie bleek dat levensmiddelen die bestemd waren voor> de consumptie niet voldoende beschermd waren tegen verontreiniging. De broodjes op de kar waren niet afgeschermd.

Deze maatregel is gebaseerd op regelnummer 14c van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec 37 V5.

Advies : **afschermen** >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronnd Waarnemingswijze

Overtred. : >

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	eigenaar
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	30-01-2018
Nummer controleur	
Begint jd	08:30
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	QOHH1801 HAP Digitale herinspectie (8385)
Geldig vanaf	04-01-2018

Digitale herinspectie

Vraag 1	Welk domein betreft het?
Antwoord	Horeca

Vraag 2	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	283191807

Vraag 3	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 30-jan-2018 8:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: digitale terugmelding >
 voldoet. Naast de digi >
 reactie is er een mail van
 27 pagina's verstuurd met
 uitgebreide foto's van o.a.
 thermometer en analyse
 rapport van de ongekoelde
 verkoop.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 04-apr-2017 15:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerkster
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] van [REDACTED]
 directeur, [REDACTED]
 [REDACTED]
 De eigenaar heeft een horeca achtergrond en werkt met de horeca code. In de verkoop liggen ongekoelde hartige snacks. Weten nog niet of er een warme presentatie komt of dat de ongekoelde verkoop wordt toegepast.
 Bouwkundig netjes, in de hoek onder de afzuigkap liggen 3 keuteltjes van muizen. Hierop wordt meteen actie ondernomen en gaan dit goed in de gaten houden. Onder de voordeur en onder de deur naar de achtergelegen opslag zitten grote kieren.
 Hyg prima in orde.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 1) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan N 01-mei-2017 SW HO ZI
 Prod.groep: n.v.t.
 Overtred. : 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
 Constater. : Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister >
 van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde Hygiëncode,
 namelijk de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij.
 Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures
 weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

Een gedeelte van het de kritische processen genoemd in de van toepassing zijnde hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij werden niet beheerst.

Dit bleek uit het volgende:

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie.
 Dit bleek uit het volgende:
 - de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd. en/of
 - er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 1.c
 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 v5.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: www.nbc.nl
 Om de hygiëncode rechtstreeks aan te vragen kunt u via de hierna genoemde link een bestelformulier downloaden of printen:
<http://www.nbc.nl/dienst/digitaal-infopakket> en dan doorklikken naar 'Bestel deze dienst online'

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegronnd Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater. :

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	bestuurder
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	04-04-2017
Nummer controleur	
Begint jd	15:15
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QONT1700 Inspectie HAP
Geldig vanaf	01-01-2017

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	nvt

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Overtreding

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Overtreding

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geringe overtreding

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geringe overtreding

Maatregelnr : 280401205
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

06-apr-2017

vastgesteld op

: 04-apr-2017

Intrekreden

:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	bestuurder
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	30-05-2017
Nummer controleur	
Begint jd	11:15
Bezoekreden	HI zonder retributie

Inspectielijst

Lijst	QONT1700 Inspectie HAP
Geldig vanaf	01-01-2017

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Overtreding

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Niet beoordeeld

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Niet beoordeeld

Maatregelnr : 281860991
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

01-jun-2017

vastgesteld op

: 30-mei-2017

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 30-mei-2017 11:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder retributie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : [REDACTED] bestuurder
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] [REDACTED], >
 [REDACTED] van eigenaar. Zij
 geeft bij binnenkomst
 meteen aan dat zij nog op
 een rapport van de vorige
 inspectie zit te wachten en
 legt uit dat zij problemen
 heeft met het ontvangen van
 post. Hierop laat zij mij
 een tijdelijke brievenbus
 zien die 2 panden verderop
 zit en door de verhuurder
 is toegewezen.

Het verhaal klinkt
 plausibel en daarom heb ik
 ervoor gekozen om geen
 retributie te heffen en
 eenmalig een 2de SW te
 verzenden met
 terugmeldmogelijkheid.
 Tevens voer ik het
 huisadres van [REDACTED]
 in ISI in als
 correspondentie-adres zodat
 zij de post wel kan
 ontvangen.

[REDACTED] geeft aan dat
 zij de HC NBC heeft besteld
 en dat zij gevulde snacks
 voortaan ongekoeld wil
 aanbieden.
 Er is wel een thermometer
 in het bedrijf aanwezig.
 Er is nog geen micr.
 onderz. uitgevoerd

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 1)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 30-mei-2017	SW	HO	ZI
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtred.: 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				
Constater.: Tijdens de inspectie is uw bedrijf getoetst aan een door de Minister > van volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde Hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij. Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.				

Een gedeelte van het de kritische processen genoemd in de van
toepassing zijnde hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij
werden niet beheerst.

Dit bleek uit het volgende:

Er werd niet voldaan aan de werkwijzer ongekoelde presentatie.
Dit bleek uit het volgende:
 - de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week
bij het verlaten van de oven gecontroleerd en geregistreerd. en/of
 - er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek
uitgevoerd. De producten dienen te voldoen aan de in deze module
opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5
en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op
entero's en kiemgetal.

Tevens bleek dat de gevulde snacks op een temperatuur hoger dan 7°C
bewaard werden, namelijk:
 - pogaca feta 22,9°C,
 - pogaca goudse kaas 23,1°C,
 - pogaca gehakt 22,8°C.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 1.c
van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 v5.

Met betrekking tot de meest actuele hygiënecode verwijs ik u naar de
website van uw brancheorganisatie: www.nbc.nl
 Om de hygiënecode rechtstreeks aan te vragen kunt via de hierna
genoemde link een bestelformulier downloaden of printen:
<http://www.nbc.nl/dienst/digitaal-infopakket> en dan doorklikken naar
 'Bestel deze dienst online'

Advies :

>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	bestuurder
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	11-07-2017
Nummer controleur	
Begint jd	08:30
Bezoekreden	HI digitaal

Inspectielijst

Lijst	QONT1701 Digitale herinspectie HAP
Geldig vanaf	01-01-2017

Digitale herinspectie

Vraag 1	Welk domein betreft het?
Antwoord	Horeca

Vraag 2	Geef het maatregelnummer waarop deze digitale herinspectie van toepassing is:
Antwoord	281860991

Vraag 3	Wordt de beoordeling van de terugmelding als voldoende beoordeeld?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Wordt er een verificatie-inspectie bij dit bedrijf uitgevoerd?
Antwoord	Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 11-jul-2017 8:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI digitaal
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: :

Opm. inspectie: Terugmelding ontvangen. >
 Oorzaak: >
 omdat wij relatief nieuw open waren (ongeveer 2 maanden) waren we gefocust op andere zaken dan de geconstateerde problemen. in principe voldeden we wel in de praktijk wat we deden alleen de registratie was een probleem. ook waren we in de testfase voor de belegde broodjes(of we het boven de 60 graden Celcius wilden serveren aan de klanten, of op kamertemperatuur. Nadat we hebben geconcludeerd dat de klanten liever op kamertemperatuur de broodjes geserveerd wilden hebben, hebben we direct de NBC benaderd voor een microbiologisch onderzoek. wat al reeds gedaan is.

Concrete acties:
 - ik heb direct de digitale versie van de hygiënecode aangeschaft, en de benodigde registraties worden nu uitgevoerd.
 - direct NBC benaderd voor een microbiologisch onderzoek van de belegde broodjes en voor de zekerheid een gebak met slagroom (wat de hoofdingrediënt is van onze gebak afdeling). we hebben ook al een positieve rapportage terug gekregen van de NBC.

Ondernomen acties:
 we hebben nu een jaarlijks terugkomende afspraak met de NBC gemaakt. dat houdt in het kort in dat ze dus jaarlijks onze 'gevulde snacks' en slagroom standaard wordt gecontroleerd op micro-organismen, entero's en kiemgetal. de hygiënecode is online en daar hebben we de registratieformulier temperatuurcontrole gedownload en registreren we vanaf heden alle benodigde temperaturen.

Tevens ondersteund door foto's:
 3 foto's van NBC rapporten (feta broodje, gehaktbroodje, red velvetgebak)
 1 foto aanmelding digitale NBC code
 1 foto ingevulde registratielijst

Terugmelding VOLDOENDE.

Std. Inspectiebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	--------	------------------

Overtred. :
Constater.:

>

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	directrice
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	11-02-2016
Nummer controleur	
Begintjd	10:15
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Overtreding

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Overtreding

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Overtreding

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geen opmerking

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Maatregelnr : 281930743
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : SW

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

12-feb-2016

vastgesteld op : 11-feb-2016

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]

Bezoek op : 11-feb-2016 10:15

door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]

2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]

Bezoekreden : A/AL inspectie

Bijzonderheden : [REDACTED]

Afspraken met : [REDACTED] Functie : medewerkster

Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Opm. inspectie: Gesproken met medewerkster >
[REDACTED]:
SW.
HACCP Betrokkene wist niet of er een hygiënecode voorhanden was, er kon geen temperatuurregistratie worden overlegd en de module ongekoeld presenteren werd nog niet toegepast.

- Hygiëne voldoende;
- Temp. in orde (behoudens ongekoeld);
- Bouwkundig voldoende;
- Geen plaagdiersporen;
- Rookvrij.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 1) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Aktiviteit: behandelen J 11-feb-2016 SW HO ZI

Prod.groep: levensmiddelen >

Overtred.: de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen >

Constater.: Bij de inspectie werd vastgesteld, dat door uw bedrijf bij het behandelen en bereiden van levensmiddelen vermoedelijk geen gebruik werd gemaakt van een zelf opgesteld voedselveiligheidsplan of van een door de Minister van Volksgezondheid, welzijn en Sport goedgekeurde hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij. >

Tevens is gebleken dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw branche van toepassing zijnde hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop en ontvangst
- verhitten en afkoelen
- (ongekoelde) presentatie

Dit bleek uit het volgende:

- er kon geen temperatuurregistratie worden getoond;
- de kerntemperatuur van de producten werden niet eenmaal per week bij het verlaten van de oven gecontroleerd;
- er werd niet minimaal eenmaal per jaar microbiologisch onderzoek uitgevoerd.

Met betrekking tot de ongekoelde presentatie zijn de volgende aandachtspunten van belang:

- een wekelijkse registratie van de kerntemperatuur van de producten die uit de oven komen;
- een consumentenadvies omtrent consumptie op dezelfde dag;
- de verplichte jaarlijkse microbiologische controle van deze producten. De producten dienen te voldoen aan de in deze module opgenomen microbiologische richtwaarden. Producten uit categorie 5 en 6 worden op al deze organismen onderzocht. De overige alleen op entero's en kiemgetal.

Meer informatie?

Alle voorwaarden en voorschriften waar u aan moet voldoen, wanneer u bederfelijke bakkerijproducten ongekoeld presenteert, staan in paragraaf 4.3 van de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 4a van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Met betrekking tot de meest actuele hygiënecode verwijst ik u naar de website van uw brancheorganisatie: www.nbc.nl

Om de hygiënecode rechtstreeks aan te vragen kunt u via de hierna genoemde link een bestelformulier downloaden of printen:
<http://www.nbc.nl/dienst/digitaal-infopakket> en dan doorklikken naar 'Bestel deze dienst online'

Advies : hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij aanschaffen en > toepassen

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Geground	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			


Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	22-04-2016
Nummer controleur	
Begin tijd	14:30
Bezoekreden	HI zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	QONT1600 Inspectie HAP
Geldig vanaf	16-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	2

Vraag 3	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 4	Bewaren / opslag
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	Geringe overtreding

Vraag 7	Temperatuur
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Niet beoordeeld

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 9	Ongedierete wering
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 10 Ongedierte bestrijding
Antwoord Niet beoordeeld

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 22-apr-2016 14:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI zonder maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Gesproken met verkoopster >
 in de winkel en telefonisch >
 met directrice, [REDACTED]
 [REDACTED]
 HI ongekoelde presentatie
 hartige snacks.
 - HACCP: Uitgeprinte code
 aanwezig met registraties
 koelingen. Had nog niet
 begrepen dat
 temperatuurslijst afbakken
 ook aanwezig moest zijn.
 Had al contact gehad met
 NBC voor monstername.
 Zouden gebeld worden als ze
 langs zouden komen. Gaat
 nog een keer bellen. Als
 gering feit gezien. [REDACTED]
 [REDACTED] kwam overtuigend
 over en wil het goed doen.
 Monstername niet mogelijk.
 Afgebakken snacks waren
 niet meer voorradig en
 gebak is niet zelf
 gefabriceerd.
 - HYGIËNE: Niet beoordeeld.
 - TEMPERATUREN: Niet
 beoordeeld.
 - BOUWKUNDIG: Niet
 beoordeeld.
 - ONGEDIERTE: Niet
 beoordeeld.

Std. Inspec iebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
Overtred. :			>
Constater.:			

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	directrice
Hoofdcategorie	ambachtelijk bedrijf
Locatiecategorie	brood- en banketbakkerij

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuid
-------	----------------------------------------------------

Bezoekdetails

Datum bezoek	08-02-2018
Nummer controleur	
Begintijd	15:10
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	QOHH1800 HAP Regulier toezicht VV
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (HAP):
Antwoord	8368 HAP Regulier toezicht VV

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 4	In welk stadium bevindt het bedrijf zich?
Antwoord	Anders

***Veilig omgaan met voedsel**

Vraag 5	Bewaren / opslag
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Presenteren
Antwoord	Geen opmerking

***Hygiëne algemeen**

Vraag 8	Hygiëne / bouwkunde
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 9	Ongedierte overlast (monitorend)
Antwoord	Afwezig

***Ongediertewering -bestrijding**

Vraag 10 Ongedierte wering
Antwoord Geen opmerking

Vraag 11 Ongedierte bestrijding
Antwoord Geen opmerking

Vraag 12 Zijn er lijm(planken) zonder plaagdieren erop aangetroffen?
Antwoord Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 08-feb-2018 15:10
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: inspectie met stadtoezicht.>
 [REDACTED] gaat met
 zwangerschap verlof en
 verkoopt haar zaak.
 per 1 maart nieuwe
 eigenaar.
 gesproken met eigenaresse
 [REDACTED]
 HACCP:
 thermometer aanwezig
 registratie in orde
 opm. afscherming van enkele
 koeken.
 temperatuur in orde
 hygiëne in orde
 bouwkundig in orde
 geen sporen van ongedierte

Std. Inspec iebevindingen	(0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	--------	------------------

Overtred. :			>
Constater.:			