

**Van:** [REDACTED] >  
**Verzonden:** woensdag 10 juli 2019 19:38  
**Aan:** NVWA Klantcontactcentrum  
**Onderwerp:** 2019-0042062 Melding: Levensmiddelen (Prio1 of hoger), betreft een klacht met kenmerk 10665182



## Melding Levensmiddelen

### Basisgegevens

Bent u een: Particulier

Wilt u uw klacht anoniem registreren? Ja

### Omschrijving van de melding

Kunt u een Beste mensen,  
korte Ik heb in de keuken van de [REDACTED] kunnen kijken en schrok van de vuiligheid daar  
omschrijving in de keuken.  
geven van  
uw melding?

Datum en  
tijdstip 06-07-2019 18:00  
constatering

### Locatie waarover de melding gaat

Kunt u  
aangeven  
op welke  
locatie uw  
melding  
betrekking  
heeft? Website

Website [REDACTED]

[Verder >>]

## Melding - Onderwerp

Waar gaat uw melding over?

Hygiëne

Het kan hier gaan om: Vuile bedrijfsruimten/apparatuur of een onhygiënische werkwijze

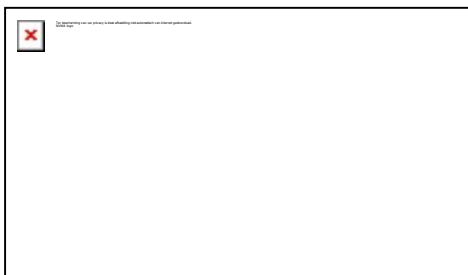
Wat heeft u gezien en waar in het bedrijf heeft u dit gezien?

Beste mensen,  
In de keuken voor al en de bar in het restaurant

[Verder >>]

Heeft u nog opmerkingen over Wil AUB beslist anoniem blijven deze vragenlijst?

**Van:** [REDACTED]  
**Verzonden:** vrijdag 26 juli 2019 16:55  
**Aan:** NVWA Klantcontactcentrum  
**Onderwerp:** 2019-0046150 Melding: Levensmiddelen (Prio1 of hoger), betreft een klacht met kenmerk 10678796



## Melding Levensmiddelen

### Basisgegevens

Bent u een: Particulier

Wilt u uw klacht anoniem registreren? Ja

### Omschrijving van de melding

Kunt u een korte omschrijving geven van uw melding? Smerige keuken, een puinhoop.

Datum en tijdstip constatering 23-07-2019 12:30

### Locatie waarover de melding gaat

Kunt u aangeven op welke locatie uw melding betrekking heeft? Adres

Bedrijfsnaam [REDACTED]  
Postcode [REDACTED]  
Huisnummer [REDACTED]  
Straat [REDACTED]  
Plaats [REDACTED]

Land



Nadere  
plaatsaanduiding  
binnen de  
locatie

De keuken in het restaurant

[Verder >>]

## Melding - Onderwerp

Waar gaat uw melding over?

Hygiëne

Het kan hier gaan om: Vuile bedrijfsruimten/apparatuur of een onhygiënische werkwijze

Wat heeft u gezien en waar in het bedrijf heeft u dit gezien? De keuken, het is daar een grote vuile boel

[Verder >>]

**Van:** NVWA <dndhZm9ybWRlc2tAdndhLm5s=noreply@NVWA.nl>  
**Verzonden:** dinsdag 6 augustus 2019 14:43  
**Aan:** NVWA Klantcontactcentrum  
**Onderwerp:** Inspect zaaknummer 2019-0048085 - met kenmerk 10684446



## Melding Levensmiddelen

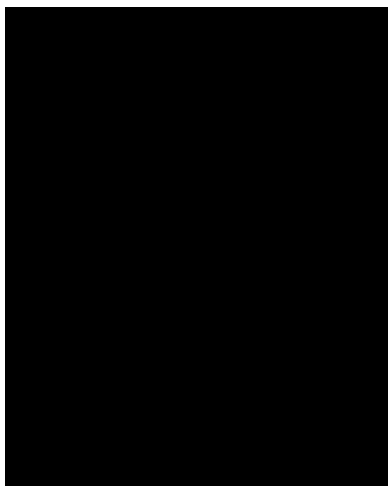
### Basisgegevens

Bent u een: Particulier

Wilt u uw klacht anoniem registreren? Nee

### Meldergegevens zoals opgegeven door melder

Voornaam  
Tussenvoegsel  
Achternaam  
Geslacht  
Postcode  
Huisnummer  
Straat  
Plaats  
Land



### Email

E-mail



### Telefoon

Telefoon



### Omschrijving van de melding

Kunt u een korte omschrijving Vandaag wou ik wat gaan eten bij de [redacted].  
Toen ik mijn kipsate kreeg zaten er Maden in en veel ook! De kip was bedorven.

geven van uw  
melding?

Datum en  
tijdstip                      06-08-2019      13:30  
constatering

## Locatie waarover de melding gaat

Kunt u  
aangeven op  
welke locatie uw  
melding  
betrekking  
heeft?

Adres

Bedrijfsnaam

[Redacted]

Postcode

[Redacted]

Huisnummer

[Redacted]

Straat

[Redacted]

Plaats

[Redacted]

Land

[Redacted]

Nadere  
plaatsaanduiding  
binnen de  
locatie

De man die in zijn eentje stond en te serveren/koken wou nog nieuwe sate maken van dezelfde kip. Als je bedorven kip snijdt waar maden in zit had hij dit moeten zien.

[Verder >>]

## Melding - Onderwerp

Waar gaat uw melding over?

Hygiëne

Het kan hier gaan om: Vuile bedrijfsruimten/apparatuur of een onhygiënische werkwijze

Wat heeft u gezien en waar in het bedrijf heeft u dit gezien? Bedorven kip waar maden in zitten.

[Verder >>]



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

2019-0012355-003

## 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, bericht u het volgende:

### Aanleiding

Deze inspectie is uitgevoerd krachtens de Warenwet.

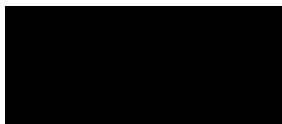
Deze inspectie werd uitgevoerd naar aanleiding van 3 consumenten-meldingen met de kenmerken 2019-0042062, 2019-0046150 en 2019-0048085. Deze meldingen betroffen slechte hygiëne in de keuken en het aantreffen van maden in kipsaté.

Tijdens deze inspectie werd ik vergezeld door mijn collega -inspecteur met het toezichthoudersnummer [REDACTED]. Deze nam vanaf 12:15 uur deel aan deze inspectie nadat hij daartoe door mij was verzocht.

### Locatie

Naam:

Adres:



### Bevinding(en)

Datum en tijdstip: 8 augustus 2019 omstreeks 11:10 uur

Aangesproken en gelegitimeerd aan:



Functie: eigenaar

### Goede praktijken inzake hygiëne en HACCP-beginselen

Ik, toezichthouder, 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 hij in het bedrijf 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.

Ik, toezichthouder, merk op dat ik [REDACTED] vroeg mij de Hygiëncode, de door hem gebruikte thermometer en de bijbehorende geregistreerde controlegegevens te tonen. Daarop antwoordde hij mij over geen van deze zaken te beschikken.

Vervolgens zag ik bij de ingang achter één van de ramen een LED-bord dat in rood en wit oplichtende letters de tekst "OPEN" toonde. Ik zag in het restaurantgedeelte een kleine bar waarachter onder andere een espresso-machine met koffiebonen, een met cacao-poeder gevulde strooibus en suikerzakjes en koffiemelk-cupjes werden bewaard.

In de keuken zag ik vervolgens een fornuis met afzuigkap, een koelkast waarin onder andere in een open metalen mengkom een gerecht met stukken tomaat werd bewaard. Ik zag een tweede koelkast waarin vele levensmiddelen, waaronder een stuk rauwe ham, een bakje met zwarte-bonen-tahin, een stuk kaas en een bakje met kruidenboter werden bewaard.

Ik zag achter de keuken een kleine magazijnruimte waarin een vrieskist stond en waar op wandschappen bakjes onder andere bakjes met kruiden werden bewaard. Ik zag hier tevens een verrijdbaar tafeltje waarop onder andere een krat met aardappelen en uien werden bewaard.

Ik zag in dit magazijn vervolgens de deur van een koelcel. Ik opende de koelcel en zag dat hier onder andere kratten met bier, metalen sleden met zelfbereide aardappelpartjes en zakken met rauwkostsalades en tomaten, en metalen sledes met zelfbereide brownie-cake werden bewaard.

Ik vroeg [REDACTED] of alle levensmiddelen in het bedrijf voor verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde hij mij bevestigend.

Hieruit bleek mij dat:

- er levensmiddelen 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.

Ik deelde [REDACTED] de reden van mijn inspectie mede, namelijk dat er meldingen bij de NVWA waren gedaan over het tekort schieten van de hygiëne in de keuken. Daarop antwoordde [REDACTED] mij dat deze inderdaad niet goed was.

Ik deelde [REDACTED] daarom 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.

Bij mijn binnenkomst in het bedrijf rook ik in de keuken de penetrante geur van muizen urine. Ik zag op de schuine voorzijde van de afzuigkap boven het fornuis, dat zich daar bolletjes polystyreen-schuim lagen met stof vermengd. Ik zag dat deze vanuit de kieren in het plafond erboven afkomstig waren. Desgevraagd verklaarde [REDACTED] dat hij in zijn bedrijf inderdaad overlast had van muizen en dat hij deze bestreed door het plaatsen van klemmen, "poeder" en het gebruik van lijm op planken.

Ik zag onder andere dat de vloeren van bar, keuken, magazijn en koelcel zeer ernstig verontreinigd waren met duizenden muizenkeutels, oude productresten, resten van aangevreten levensmiddelen en dode



muizen.

Ik zag namelijk in het restaurantgedeelte, achter de bar, dat de vloer met name onder de bar en onder en tussen de hier op de vloer aanwezige zaken zoals koelkastjes en voorraadkastjes, verontreinigd was met vele tientallen muizenuitwerpselen.

Ik zag in de keuken onder andere dat;

- de vloer onder en achter de koelkasten, de vaatwasser, het fornuis en de werkbank in het midden van de keuken, ernstig verontreinigd was met vele honderden muizenuitwerpselen, oude productresten, oude resten van verpakkingsmateriaal, stof en vet.
- de vloer tussen keukenblok en doorgang naar het restaurant, langs de plint ernstig verontreinigd was met tientallen poppen en levende larven van vliegen, die gelegen waren in oude productresten op de vloer langs de plint.
- dat de metalen spijlen van het pannenrek boven het fornuis ernstig verontreinigd waren met aangekoekt oud vet en aanklevend stof.
- dat de schappen van de centrale werkbank, waarop onder andere schoon vaatwerk, schone snijplanken en pannen en rollen met afdekfolie voor levensmiddelen werden bewaard, ernstig verontreinigd waren met tientallen muizenuitwerpselen, stof en oude productresten.
- dat links naast het fornuis een werkbank was waarop onder andere een metalen dienblad stond waarop flessen met olie, sherry, azijn en een geopend pak met maïzena werden bewaard. Ik zag dat het dienblad en de omgeving ervan, ernstig waren verontreinigd met een tiental muizenuitwerpselen, oud vet en daarin aanwezig stof en ander vuil. Ik zag dat het schap onder het werkblad van deze werkbank eveneens ernstig was verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen. Ik zag dat op dit schap onder andere kunststof flessen met diverse sauzen en een pompemmer met mayonaise werden bewaard.
- verder naar links op deze werkbank een machine waaromheen tientallen muizenuitwerpselen lagen.

Ik liep vervolgens door naar het magazijntje. Ik rook daar de penetrante geur van muizenurine en zag daar onder andere dat;

- de vloer van dit magazijntje achter de vrieskist ernstig verontreinigd was met een circa 30 centimeter dikke laag oude productresten, stukken aluminiumfolie, en vele tientallen muizenuitwerpselen die zich had opgehoopt tussen de achterzijde van de vrieskist en de buitenmuur.
- de vloer, met name in de hoek rechts naast de koelceldeur, ernstig verontreinigd was met honderden muizenuitwerpselen en oude resten van levensmiddelen en ander vuil.
- de wandschappen boven de vrieskist ernstig verontreinigd waren met muizenuitwerpselen, oude productresten en stof.

Ik stond voor de deur van de koelcel en zag dat er tussen de vloer en de onderzijde van deze deur een kier van circa 1 centimeter aanwezig was; ik zag namelijk dat de pen die ik bij mij had, gemakkelijk onder deze deur door gestoken kon worden. Nadat ik de koelceldeur had geopend, rook ik ook hier de penetrante geur van muizenurine. Ik zag dat op de vloer, langs de deurstijl met slotvanger, donkere sporen waarvan mij vanuit mijn vakkennis en ervaring bekend is dat dit afkomstig is van buiksmeer van muizen. Dit buiksmeer wordt gewoonlijk zichtbaar op oppervlakken waarover muizen zeer frequent lopen. Ik zag vervolgens dat de vloer van deze koelcel, met name onder de kunststof rekken links en rechts, zeer ernstig verontreinigd was met vele honderden muizenuitwerpselen, oude productresten zoals rottende tomaten, stukken aluminiumfolie, een lijmplank met daarop dode vliegen en een dode muis, en op de vloer naast de lijmplank nog twee andere dode muizen. Terwijl ik met mijn knieën op de vloer lag om onder de rekken te kunnen kijken, gebruikte ik mijn handen om mijzelf te steunen. Ik voelde dat de vloer plakkerig aanvoelde en rook aan mijn handen de zeer penetrante geur van muizenurine.

Hieruit bleek mij dat de bedrijfsruimten voor levensmiddelen niet schoon waren.

Hierdoor werd gehandeld 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.

Reiniging en desinfectie (uitrustingsstukken etc.)

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren.

Ik bevond mij achter de bar in het restaurantgedeelte. Ik zag daar onder andere dat:

- het werkblad van de bar onder de toog was verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen die, verspreid over het werkblad, tussen de bakjes met suikerstaafjes, cupjes met koffiemelk, mokken met koffielepeltjes en weckpot met suikerklontjes lagen.
- de bodem van de frisdrankkoeling onder de bar verontreinigd was met een laag water waarin onder andere enkele dode vliegen dreven.

In de keuken zag en voelde ik onder andere dat;

- de binnenzijde van de magnetron op de bovenzijde van de combisteamer vervuild met oude productresten.
- de bovenkant van de magnetron verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen.
- de buitenkant van deze magnetron en de combisteamer ernstig verontreinigd waren met een kleverige laag bruingeel oud vet en aanhangend stof.
- het fornuis aan de bovenzijde tussen de gaspitten verontreinigd was met wat vette aanslag en enkele muizenuitwerpselen.
- de vele pannen, metalen dienbladen, de snijplanken, flessen met olie en sauzen die ik in de keuken aantrof, verontreinigd waren met een oude vettige aanslag. Ik zag dat de flessen met olie en sauzen en potten met onder andere kappertjes in opgiets, die bewaard werden op een metalen dienblad, tevens in aanraking kwamen met het vuil en de muizenuitwerpselen die op dit dienblad lagen.
- dat de koelkasten in de keuken zowel aan buiten- als binnenzijde ernstig verontreinigd waren met oude productresten, oud vet en ander vuil. Ik zag en voelde dat het koffiezetapparaat en andere gereedschappen op de bovenzijde van de grote koelkast, alsmede de bovenzijde van de koelkast zelf, ernstig verontreinigd waren met stof en ander vuil. Ik zag dat de bovenzijde van de kleine tafelmodel koelkast tevens met enkele muizenuitwerpselen was verontreinigd.
- rollen met kunststoffolie, die bestemd waren om levensmiddelen mee af te dekken, op oppervlakken lagen die verontreinigd waren met muizenuitwerpselen, vet, stof en oude productresten.
- de snijmachine voor vleeswaren en dergelijken, ernstig verontreinigd was met oude ingedroogde productresten.
- een wit keukenblok met vier lades en een kastje, op de vloer onder één van de werkbladen in deze keuken. Ik opende de lades en zag dat hierin allerlei keukengerei werden bewaard, onder andere onderdelen van een keukenmachine zoals een mengkom en garde, messen, blikopener, eiersnijder, spatel en lepels. Ik zag dat alle lades ernstig verontreinigd waren, met tientallen muizenuitwerpselen die lagen tussen deze materialen die bestemd waren om levensmiddelen te bewerken of hanteren, en daarmee ook in aanraking kwamen. Nadat ik de onderste lade geheel had uitgetrokken, zag ik dat de bodem van dit ladeblok ernstig verontreinigd was met meer dan honderd muizenuitwerpselen en twee dode, half-ingedroogde muizen.
- de wandschappen boven dit werkblad-met-keukenblok, waarop vele flessen met onder andere gembersiroop, en potten met kruiden werden bewaard, verontreinigd waren met stof en muizenuitwerpselen.

In het magazijn zag ik onder andere dat:

- op de wandschappen onder andere een doorzichtig gesloten kunststof bakje met geopende zakjes met kruiden werd bewaard. Ik zag dat op de deksel van het bakje een 6-tal muizenuitwerpselen lag. Ik opende het bakje en zag dat de zakjes met groene kruiden en op gemberpoeder gelijkend specerij, gaten vertoonde die, zo is mij vanuit mijn vakkennis en ervaring bekend, door muizenvraat waren veroorzaakt.

- de blauwe kunststof krat, waarin onder andere aardappels en uien werden bewaard, was verontreinigd met muizenuitwerpselen en oude productresten.
- de bovenzijde van de vrieskist was verontreinigd met zwartkleurig vuil en enkele muizenuitwerpselen.

Ik zag in de koelcel onder andere dat;

- de kunststof rekken met name aan de onderzijde, ernstig verontreinigd waren met schimmel, oude productresten, en op de bovenzijde van deze rekken, vele tientallen muizenuitwerpselen.
- verpakkingen met levensmiddelen zoals folie-verpakte (voorzien van gaten voor ventilatie!) rauwkost, geitenkaas en tomaat, verontreinigd waren met muizenuitwerpselen en ander vuil

Hieruit bleek mij dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, niet afdoende waren schoongemaakt.

Hierdoor werd gehandeld 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.

#### Ongediertewering

Tijdens mijn inspectie zag ik dat de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen niet zodanig waren dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren.

Dit bleek uit het feit dat onder andere:

In het bedrijf sprake was van een ernstige overlast van muizen of andere ongewenste organismen. Ik zag tijdens mijn inspectie van de bar, de keuken, het magazijn en de koelcel namelijk schadelijke organismen en sporen van schadelijke organismen. In de keuken waren tevens levende vliegen en maden, alsmede poppen van vliegen aanwezig.

Op diverse plaatsen in uw bedrijf zag ik dat er door openingen en kieren in wanden, vloeren en / of plafonds, gelegenheid was voor muizen om de bedrijfsruimten binnen te komen. Ik zag in de keuken namelijk een gat naast de doorvoer van de wasbakafvoer. Ik zag dat van tussen de plafondplaten boven de afzuigkap materiaal door knaagschade naar beneden viel op de afzuigkap en de vloer nabij de combiteamer. Ik zag in het magazijn dat er met name in de hoek naast de koelceldeur, dat hier openingen waren waarlangs muizen gemakkelijk verder het pand konden binnenkomen. Ik, toezichthouder, merk op dat deze hoek door een houten wand gescheiden werd van een tegen het pand gelegen opslaghek. Ik zag dat de buitendeur van dit opslaghek op een kier geopend was en zag dat hier veel ongebruikte zaken dicht opeen bewaard werden. Vanuit mijn vakkennis en ervaring is mij bekend dat, wanneer een ruimte door de vele zaken die daar liggen, niet te betreden is voor mensen, ongedierte als muizen daar nestel- en schuilmogelijkheid kunnen vinden.

Ik zag dat onder de deur van de koelcel een kier was waarlangs -gezien de enorme overlast in de koelcel en de aanwezigheid van buiksmeeersporen op de vloer onder de deur- muizen gemakkelijk de koelcel konden binnenkomen.

Tevens zag ik dat de rommelige indeling in de bedrijfsruimten voldoende schuil- en nestelgelegenheid bood voor muizen om zich te kunnen handhaven. Ik adviseer u om hiervoor een vakbekwame gediplomeerde ongediertebestrijder te raadplegen.

Hieruit bleek mij dat de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen niet zodanig was/waren dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen.

Hierdoor werd gehandeld in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2 onder c, 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 zag ik dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Ik zag dat onder andere in de barruimte, de keuken, het magazijn en de koelcel ongedierte of sporen van muizen aanwezig waren. In de keuken waren tevens levende vliegen en maden, alsmede poppen van vliegen aanwezig.

Uit het vervolgonderzoek hoorde en zag ik dat:

- u geen vakbekwame gediplomeerde ongediertebestrijder ingeschakeld had;
- er wel klemmen, vallen of andere toegestane vormen van bestrijding tegen muizen waren geplaatst, maar dat deze onvoldoende effect hadden op de bestrijding;
- er een vliegenvangstrip ter bestrijding tegen vliegen was geplaatst, maar dat deze onvoldoende effect had op de bestrijding.

Hieruit bleek mij dat er geen adequate maatregelen waren getroffen om schadelijke organismen te bestrijden.

Hierdoor werd gehandeld 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.

#### Levensmiddel ongeschikt voor menselijke consumptie

Tijdens de inspectie zag ik dat de hieronder genoemde levensmiddelen onveilig (ongeschikt) waren voor menselijke consumptie.

Ik zag namelijk dat in de koelcel;

- in een metalen slede bereide aardappelpartjes in voorraad werden gehouden welke beschimmeld waren met grijsgroene schimmelkolonies.
- in een metalen slede een vleesgerecht in saus werd bewaard terwijl op het oppervlak grijsgroen schimmelgroei aanwezig was.
- een open pan met bouillon werd bewaard, waarin een dode bromvlieg dreef.
- een in doorzichtig kunststof verpakking verpakte geitenkaas "Bettine Blanc", 1 kg, op één van de schappen liggen. Ik zag dat de verpakking aan de bovenzijde voorzien was van 20 tot 30 gaten van elk circa 1 centimeter diameter. Ik zag door de verpakking heen dat er op de bovenzijde van de geitenkaas ongeveer 20 muizenuitwerpselen lagen. Ik nam de verpakking en voelde en rook dat de verpakking ernstig verontreinigd was met muizenurine. Ik opende de verpakking en zag en rook dat, naast de muizenuitwerpselen, de bovenzijde van de kaas eveneens ernstig verontreinigd was met muizenurine.
- een folieverpakking met De Goudsche Waegh belegen kaas op het hoogste deel van de rekken, op een omgekeerde Heineken bierkrat werd bewaard. Ik zag dat de kaas op een metalen slede met daarin zelfbereide chocoladebrownie was gelegd. Ik zag in deze verpakking en de erin aanwezige kaas twee gaten door muizenvraat aanwezig waren met een totale grootte van ongeveer 10 vierkante centimeter.
- de voornoemde metalen slede, de door muizen aangevreten resten van zelfbereide chocolade-brownie werden bewaard.

In het magazijn zag ik op een schap een gesloten kunststof bakje met daarin enkele kunststof zakjes met gedroogde groene kruiden en gemalen gemberpoeder. Ik zag dat deze verpakkingen op diverse plaatsen door muizen waren aangevreten. Ik voelde dat deze verpakkingen en het kunststof bakje waarin zij werden bewaard, kleverig waren en rook dat deze de penetrante geur van muizenurine verspreidden.

Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat muizen incontinent zijn en dat muizen bacteriën mee kunnen dragen en verspreiden via hun lichaam en hun faeces.

Uit het voorgaande bleek mij dat de genoemde levensmiddelen, die oorspronkelijk bestemd waren voor menselijke consumptie, onveilig (ongeschikt) waren voor menselijke consumptie, als gevolg van verontreiniging door vreemd materiaal of anderszins, of door verrotting, kwaliteitsverlies of bederf.

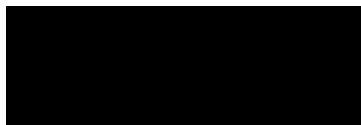
Hieruit bleek mij dat levensmiddelen in de handel werden gebracht die onveilig (ongeschikt) zijn voor menselijke consumptie.

Hierdoor werd gehandeld 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, wat een overtreding is van artikel 2, tiende lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

#### **Overtreder**

Naam:

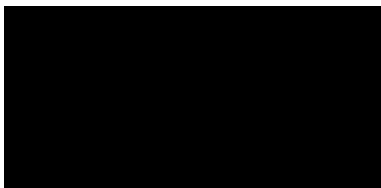
Adres:



#### **Verhoor**

Er heeft geen verhoor plaatsgevonden met de overtreder.

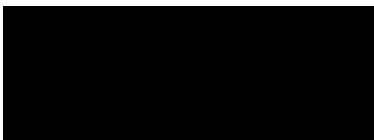
Ik heb dit rapport naar waarheid opgemaakt, gedagtekend en ondertekend op 13 augustus 2019.





Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht



directie Handhaven  
divisie Inspectie

Catharijnesingel 59  
3511 GG Utrecht  
Postbus 43006  
3540 AA Utrecht

Contactpersoon



info@vwa.nl

Onze referentie  
2019-0048466-002

Zaaknummer  
VeTo 2019-0048466

UITGEREIKT OP donderdag 8 augustus 2019

Datum: 8 augustus 2019

Betreft: last onder dwangsom tot sluiting bedrijfsruimten

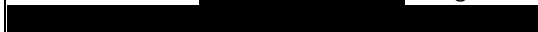
Geachte



Inspecteurs van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) hebben op 8 augustus 2019 een controle uitgevoerd in uw bedrijf. Tijdens deze controle is geconstateerd dat één of meerdere wettelijke hygiënevoorschriften niet werden nageleefd. De geconstateerde overtredingen zijn zo ernstig dat zij een acuut gevaar vormen voor de volksgezondheid.

Ter bescherming van de volksgezondheid leg ik, **per direct**, aan

u, eigenaar en exploitant van het levensmiddelenbedrijf, handelend onder de naam en gevestigd op het adres:



de volgende maatregelen op.

### Besluit

Ik geef opdracht om direct de onderstaande maatregelen te nemen in het bedrijf zoals genoemd in het kader:

#### 1. U moet de volgende **bedrijfsruimten direct sluiten en gesloten houden**:

- De keuken
- De ruimte in het magazijn
- De koelcel
- De bar in het restaurantgedeelte.

De opdracht genoemd bij punt 1 is u al eerder op 8 augustus om 12.35 uur mondeling medegedeeld. Dit besluit werkt voor wat betreft de opdracht genoemd bij punt 1 terug tot het moment van deze mondelinge mededeling.

Aan de opdracht zoals omschreven onder punt 1 verbind ik een **dwangsom**. Deze dwangsom is bedoeld om ervoor te zorgen dat de sluiting ook daadwerkelijk wordt uitgevoerd. Na uitreiking van dit besluit moet voor elke dag dat de opdracht tot sluiting niet wordt nageleefd, een bedrag (dwangsom) van **€ 5.000,-** worden betaald. Dit bedrag kan oplopen tot een bedrag van in totaal € 25.000,-.

Wanneer het maximale bedrag aan dwangsommen is bereikt, zal ik een nieuwe last opleggen met een hogere dwangsom.

De bevoegdheid om dit besluit te nemen is gebaseerd op artikel 54, tweede lid, aanhef en onder e, van Verordening (EG) Nr. 882/2004<sup>1</sup>, in samenhang met artikel 3, tweede lid, aanhef en onder b, ten vijfde, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, in samenhang met artikel 32 van de Warenwet en artikel 5:32, eerste lid, van de Algemene wet bestuursrecht.

Op 8 augustus 2019 is dit besluit aan u uitgereikt.

U leest hieronder per onderdeel wat u specifiek verder moet doen.

### Waarom dit besluit?

Tijdens de hiervoor genoemde controle zijn ernstige overtredingen geconstateerd.

De niet nageleefde wettelijke hygiënevoorschriften zijn:

- artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van Verordening (EG) 852/2004<sup>2</sup> (*vuile of niet goed onderhouden bedrijfsruimten*)
- artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a, van Verordening (EG) 852/2004 (*vuile artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur*)
- artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II Hoofdstuk I, punt 2 onder c, van de Verordening (EG) 852 /2004 (*geen ongediertewering*)
- artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4, van de Verordening (EG) 852/2004 (*geen adequate bestrijding ongedierte*)
- artikel 14, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 178/2002<sup>3</sup> (*in de handel brengen van onveilige levensmiddelen*)

Dit zijn overtredingen van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen en artikel 2, tiende lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Een overzicht van de feiten en omstandigheden is opgenomen in een rapport van bevindingen met nummer 2019-0012355. U ontvangt zo snel mogelijk een kopie van dit rapport.

Naast dit besluit kan, op grond van ditzelfde rapport van bevindingen, een bestuurlijke boete worden opgelegd.

### Gevolgen van de maatregelen: Wat moet u verder doen?

Aan de maatregel onder 1 zijn verschillende gevolgen verbonden. In bijlage 2(aa) *Gevolgen sluiting* bij dit besluit kunt u lezen wat deze gevolgen inhouden.

<sup>1</sup> Verordening (EG) Nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

<sup>2</sup> Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

<sup>3</sup> Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

**directie Handhaven  
divisie Inspectie**

**Datum**

8 augustus 2019

**Onze referentie**

2019-0048446-002

**Zaaknummer**

VeTo 2019-004866

De sluiting blijft bestaan, totdat mij is gebleken dat de bedrijfsvoering van uw levensmiddelenbedrijf in overeenstemming is gebracht met de wettelijke hygiënevoorschriften.

Om een goed oordeel te kunnen geven over de hygiëne in uw bedrijf is het u niet toegestaan om levensmiddelen in de hiervoor genoemde bedrijfsruimte(n) eerder (terug) te plaatsen en bedrijfsactiviteiten met levensmiddelen uit te voeren, dan nadat u hiervoor uitdrukkelijke toestemming heeft ontvangen.

**directie Handhaven  
divisie Inspectie**

**Datum**

8 augustus 2019

**Onze referentie**

2019-0048446-002

**Zaaknummer**

VeTo 2019-004866

### **Beëindiging besluit**

#### *Verzoek opening bedrijfsruimte(n)*

Bent u ervan overtuigd dat uw bedrijf aan de wettelijke hygiënevoorschriften voldoet en alle maatregelen heeft uitgevoerd? Dan kunt u een openingsinspectie aanvragen. De sluiting zal alleen worden opgeheven nadat mij is gebleken dat de bedrijfsvoering in overeenstemming is gebracht met de wettelijke voorschriften. U kunt voor het aanvragen van een openingsinspectie contact opnemen met de dienstdoende teamleider van de NVWA. Deze is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag (uitgezonderd feestdagen) van 09:00 uur tot 17:00 uur via telefoonnummer 0900-0388.

### **Hoogte dwangsom**

De hoogte van de dwangsom wordt passend geacht gelet op de risico's voor de volksgezondheid als u de opgelegde maatregel niet naleeft. Bij het niet naleven van de maatregel kan u de gezondheid van consumenten in gevaar brengen. De hoogte van dwangsom moet u aansporen om de opgelegde maatregel ook daadwerkelijk na te leven en uw bedrijfsvoering in overeenstemming te brengen met de wettelijke voorschriften.

### **Kosten**

Alle kosten die het gevolg zijn van deze maatregelen zijn voor uw rekening. Denk daarbij onder andere aan eventuele kosten voor het schoonmaken, inkomstenderving en de kosten van toekomstige controles van de NVWA.

### **Afzien hoorplicht**

In verband met de vereiste spoed heb ik ervan afgezien om voorafgaand aan het nemen van dit besluit u de gelegenheid te bieden uw zienswijze daarover kenbaar te maken. Deze uitzondering op de hoorplicht is neergelegd in artikel 4:11, aanhef en onder a, van de Algemene wet bestuursrecht.

Hoogachtend,

De Minister vo

*irectie Handhaven, van de*



## Bezwaarmogelijkheid

Als u het niet eens bent met dit besluit, kunt u binnen zes weken - na verzending van dit besluit - een bezwaarschrift indienen. Doe dit op tijd, anders kan uw bezwaarschrift niet worden behandeld. Let wel: het indienen van een bezwaarschrift schort de werking van het besluit niet op.

Bij voorkeur kunt u uw bezwaarschrift via de e-mail verzenden naar [nvwabezwaarenberoep@nvwa.nl](mailto:nvwabezwaarenberoep@nvwa.nl). Uw bezwaarschrift kunt u eventueel ook per post verzenden naar: **Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, divisie Juridische Zaken, team Bezwaar en Beroep**, Postbus 43006, 3540 AA Utrecht.

U dient uw bezwaarschrift **ten minste** te voorzien van:

- uw naam en adres;
- de datum;
- het kenmerk, zaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn);
- de gronden van bezwaar;
- uw handtekening.

Zou u zo vriendelijk willen zijn om een kopie van dit besluit mee te sturen?

**NB** Ook indien u uw bezwaarschrift per e-mail verstuurt, dient deze te voldoen aan bovenstaande eisen. Voldoet uw bezwaarschrift niet aan deze eisen, dan wordt uw bezwaarschrift niet in behandeling genomen. Het verdient de voorkeur om uw bezwaarschrift in Pdf-formaat als bijlage toe te voegen in het e-mailbericht.

Heeft u vragen, kijk dan op [www.nvwa.nl/bezwaarenberoep](http://www.nvwa.nl/bezwaarenberoep).

*\* Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal opstelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen / If you submit your objection in a foreign language and a translation for proper handling of the objection is required, you should provide yourself a translation of the objection.*

**directie Handhaven  
divisie Inspectie**

**Datum**

8 augustus 2019

**Onze referentie**

2019-0048446-002

**Zaaknummer**

VeTo 2019-004866

**Bijlage 2(aa) Gevolgen sluiting****Gevolgen van de maatregelen: wat moet u doen?**

U heeft opdracht gekregen om bedrijfsruimte(n) direct te sluiten en gesloten te houden. Dit houdt in dat u:

*Algemeen*

- de bedrijfsruimte(n) zoals genoemd onder punt 1 van het besluit direct moet sluiten en gesloten moet houden;
- in deze bedrijfsruimte(n) geen enkele bedrijfsactiviteit meer mag uitoefenen die betrekking heeft op het bewaren, bereiden, behandelen, verpakken of ten verkoop aanbieden van levensmiddelen;
- alle zelfbereide (bederfelijke) levensmiddelen, alle onverpakte levensmiddelen en alle levensmiddelen in doordringbare, aangetaste, kapotte of geopende verpakkingen uit bovengenoemde bedrijfsruimte(n) moet weghalen en vernietigen. Deze kunt u vanwege de sluiting en verontreiniging niet meer in de handel brengen<sup>4</sup>;
- alle in bovengenoemde bedrijfsruimte(n) bereide en behandelde levensmiddelen moet weghalen en vernietigen. Deze kunt u vanwege de sluiting en verontreiniging niet meer in de handel brengen;
- alle levensmiddelen in ondoordringbare verpakkingen, zoals glas en blik, uit bovengenoemde bedrijfsruimte(n) moet weghalen en schoonmaken; deze levensmiddelen mag u slechts terug plaatsen, nadat u daarvoor tijdens de aangevraagde openingsinspectie uitdrukkelijke toestemming heeft ontvangen en nadat deze zorgvuldig zijn gecontroleerd op verontreinigingen, (sporen van) ongedierte etc.

*Schoonmaken en onderhouden*

- de bedrijfsruimte(n) volledig en grondig moet (laten) schoonmaken en zo nodig moet onderhouden;
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur volledig en grondig moet (laten) schoonmaken en zo nodig moet onderhouden.

*Plaagdieren*

- alle schadelijke organismen (zoals muizen, ratten, kakkerlakken, vliegen) goed bestrijdt;
- horren plaatst om schadelijke organismen adequaat te weren in alle bedrijfsruimten;
- gaten en kieren moet dichten om schadelijke organismen adequaat te weren in alle bedrijfsruimten;
- teruggeplaatste levensmiddelen beschermt tegen elke vorm van verontreiniging, (sporen van) ongedierte, etc.

Twee inspecteurs van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) zullen vervolgens aan de hand van de bevindingen ter plaatse en verklaringen van u en uw medewerkers beoordelen of aan de beschikking is voldaan en naleving van de wettelijke hygiënevoorschriften zodanig is gewaarborgd dat de werkzaamheden.

<sup>4</sup> Hieronder wordt onder andere verstaan: niet meer bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren, in voorraad hebben, ten verkoop aanbieden of gratis weggeven.

directie Handhaven  
divisie Inspectie

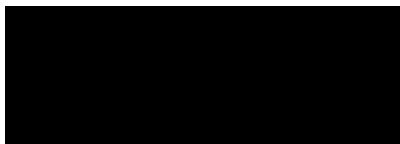
**Datum**  
8 augustus 2019

**Onze referentie**  
2019-0048446-002

**Zaaknummer**  
VeTo 2019-004866

Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht



**directie Handhaven  
divisie Inspectie**

Catharijnesingel 59  
3511 GG Utrecht  
Postbus 43006  
3540 AA Utrecht

**Contactpersoon**



info@nvwa.nl

**Onze referentie**  
2019-0048466-003

**Zaaknummer**  
VeTo 2019-0048466

Datum: 16 augustus 2019


Betreft: aanvulling last onder dwangsom tot sluiting bedrijfsruimten

Geachte ,

Bij besluit van 8 augustus 2019, met referentie 2019-0048466-002, heb ik ter bescherming van de volksgezondheid, per direct, de maatregel opgelegd om de bedrijfsruimte(n) te sluiten en gesloten te houden. De redenen voor dit besluit zijn de ernstige tekortkomingen die bij de recente controle zijn geconstateerd. Een overzicht van de geconstateerde overtredingen is opgenomen in een rapport van bevindingen met nummer 2019-0012355-003. Toegezegd is dat u zo snel mogelijk een kopie van dit rapport ontvangt.

Bijgevoegd vindt u het bovengenoemde rapport. Dit rapport maakt onderdeel uit van het hiervoor genoemde besluit.

Hoogachtend,

De Minister van  
namens de 

*Divisiehoofd van , onderdeel van directie Handhaven, van de  
Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit*

Bijlage: rapport van bevindingen