



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

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

directie Strategie
divisie Juridische zaken

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

AANGETEKEND



Onze referentie
TRCNVWA/2018/8184

Datum: **VERZONDEN 15 NOV 2018**

Betreft: Besluit op Wob-verzoek 18-0824

Geachte 

Op 24 juli 2018 heeft u bij mijn ministerie per brief een schriftelijk verzoek ingediend als bedoeld in artikel 3, eerste lid, van de Wet openbaarheid van bestuur (hierna: Wob). Uw verzoek is op 25 juli 2018 ontvangen en heeft betrekking op inspecties en handhavingsmaatregelen bij een bepaald productiebedrijf.

U vraagt om documenten ten aanzien van (inspectie)rapporten, handhavingsacties, boetes en correspondentie met betrekking tot de betreffende onderneming.

De ontvangst van uw verzoek is schriftelijk bevestigd bij brief van 21 augustus 2018, kenmerk 18-0824. In deze brief is tevens de beslistermijn met vier weken verdaagd tot 20 september 2018.

Wettelijk kader

Uw verzoek valt onder de reikwijdte van de Wob.

Inventarisatie documenten

Op basis van uw verzoek zijn in totaal 58 documenten aangetroffen. Deze documenten zijn opgenomen in een inventarislijst, die als bijlage 2 bij dit besluit is gevoegd. In dit besluit wordt verwezen naar de corresponderende nummers uit de inventarislijst, zodat per document duidelijk is wat is besloten.

Zienswijzen

U bent er over geïnformeerd in de brief van 11 oktober 2018 dat er een derde belanghebbende is bij de openbaarmaking van de documenten en dat deze in de gelegenheid is gesteld hierover zijn zienswijze te geven.



directie strategie
divisie Juridische Zaken

Onze referentie
TRCNVWA/2018/8184

De derde belanghebbende heeft aangegeven bezwaar te hebben tegen de openbaarmaking van de documenten. De aangevoerde bedenkingen heb ik meegenomen in mijn besluit.

Besluit

Ik heb besloten (deels) aan uw verzoek tegemoet te komen en de informatie waarom u verzocht openbaar te maken met uitzondering van de daarin vermelde persoonsgegevens. Voor de motivering verwijs ik naar onderdeel Overwegingen van dit besluit.

Overwegingen

Algemene overweging: openbaarheid t.a.v. een ieder

Allereerst wil ik u wijzen op het volgende. Ingevolge artikel 3, vijfde lid, van de Wob, wordt een verzoek om informatie ingewilligd met inachtneming van het bepaalde in de artikelen 10 en 11.

Het recht op openbaarmaking op grond van de Wob dient uitsluitend het publieke belang van een goede en democratische bestuursvoering. Het komt iedere burger in gelijke mate toe. Daarom kan ten aanzien van de openbaarheid geen onderscheid worden gemaakt naar gelang de persoon of de bedoeling of belangen van de verzoeker. Bij de te verrichten belangenafweging worden dan ook betrokken het algemene belang bij openbaarmaking van de gevraagde informatie en de door de weigeringsgronden te beschermen belangen, maar niet het specifieke belang van de verzoeker.

Evenmin kent de Wob een beperkte vorm van openbaarmaking. Dit betekent dat openbaarmaking van de gevraagde documenten uitsluitend aan u op grond van de Wob niet mogelijk is. Indien ik aan u de betreffende documenten verstrek, moet ik deze ook aan anderen geven indien zij daarom verzoeken. In dat licht vindt de onderstaande belangenafweging/vinden de onderstaande belangenafwegingen dan ook plaats.

De eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer

Op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder e, van de Wob blijft verstrekking van informatie achterwege voor zover het belang daarvan niet opweegt tegen het belang dat de persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd.

In de documenten staan persoonsgegevens en gegevens die herleidbaar zijn naar personen. Ik ben van oordeel dat t.a.v. deze gegevens het belang dat de persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd, zwaarder moet wegen dan het belang van openbaarheid. Daarom heb ik deze gegevens verwijderd uit deze documenten.



directie strategie
divisie Juridische Zaken

Onze referentie
TRCNVWA/2018/8184

Voor zover het de namen van ambtenaren betreft is hierbij het volgende van belang. Weliswaar kan, waar het gaat om beroepshalve functioneren van ambtenaren, slechts in beperkte mate een beroep worden gedaan op het belang van eerbiediging van hun persoonlijke levenssfeer. Dit ligt anders indien het betreft het openbaar maken van namen van de ambtenaren. Namen zijn immers persoonsgegevens en het belang van eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer kan zich tegen het openbaar maken daarvan verzetten. Daarbij is van belang dat het hier niet gaat om het opgeven van een naam aan een individuele burger die met een ambtenaar in contact treedt, maar om openbaarmaking van de naam in de zin van de Wob.

Het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling

Op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder g, van de Wob blijft verstrekking van informatie achterwege voor zover het belang daarvan niet opweegt tegen het belang van het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling van bij de aangelegenheid betrokken natuurlijke personen of rechtspersonen dan wel van derden.

Openbaarmaking van informatie die herleidbaar is naar de betreffende onderneming, zoals de bedrijfsnaam, straat, huisnummer en postcode of andere informatie die herleidbaar is naar deze onderneming, kan het ongewenste effect hebben dat het publiek bij het openbaar maken van de informatie onjuiste conclusies verbindt en misstanden ziet die niet of niet meer aanwezig zijn.

De openbaarmaking van de aangetroffen documenten heeft betrekking op één enkele onderneming en niet op een gehele sector of categorie ondernemingen. Het is aannemelijk dat de betreffende onderneming hiervan (financiële) schade kan ondervinden. De kans is namelijk aanzienlijk dat er negatieve publiciteit ontstaat wanneer tot openbaarmaking wordt overgegaan, wat kan leiden tot inkomstenderving. Deze negatieve publiciteit richt zich, in dat geval, op één enkele onderneming en wordt niet geplaatst binnen het kader van informatie over de gehele sector of categorie ondernemingen. Ik acht, om deze reden, openbaarmaking van informatie die herleidbaar is tot de betreffende onderneming onevenredig benadelend ten aanzien van deze onderneming.

Het belang bij het voorkomen van de hiervoor omschreven onevenredige benadeling weeg ik hier zwaarder dan het algemene belang van openbaarmaking. Ik maak daarom de bedrijfsnaam, de adresgegevens en andere informatie die herleidbaar is tot de betreffende onderneming op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder g, van de Wob niet openbaar.

Uitgestelde openbaarmaking (artikel 6, vijfde lid, Wob)

Aangezien naar verwachting de belanghebbende bezwaar heeft tegen de openbaarmaking van de informatie, vindt de feitelijke openbaarmaking van de documenten niet eerder plaats dan **twee weken** na dagtekening van deze



directie strategie
divisie Juridische Zaken

Onze referentie
TRCNVWA/2018/8184

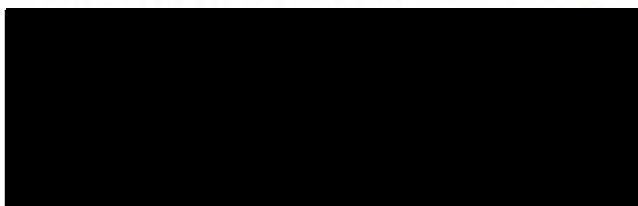
beschikking, conform artikel 6, vijfde lid, van de Wob. Op deze wijze wordt aan deze belanghebbende de mogelijkheid geboden om te trachten de openbaarmaking tegen te houden. Dit kan door het indienen van een bezwaarschrift en door daarnaast bij de rechtbank te verzoeken om, bij wijze van voorlopige voorziening, het onderhavige besluit tot openbaarmaking te schorsen.

De stukken die met dit besluit voor een ieder openbaar worden, zullen op Rijksoverheid.nl worden geplaatst.

Een afschrift van dit besluit zend ik aan de belanghebbende.

Hoogachtend,

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
namens deze,
mr. J.F.L. Roording
Divisiehoofd Juridische Zaken



i.o. mr. A.A. ten Cate *Teamleider Openbaarmaking en privacy*



directie strategie
divisie Juridische Zaken

Onze referentie
TRCNVWA/2018/8184

Bezwaar

Als u het niet eens bent met deze beslissing, kunt u binnen zes weken na verzending van deze beschikking een bezwaarschrift indienen.
Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Bij voorkeur kunt u uw bezwaarschrift via de e-mail verzenden naar 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.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres;
- de datum;
- het kenmerk, zaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn);
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen, van een datum te voorzien en een kopie van deze beschikking mee te sturen.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

Heeft u vragen, kijk dan op www.nvwa.nl/bezwaarenberoep.

Bijlage bij Wob-besluit 18-0824																			
nr.	Verstrekking o.g.v. de Wob			niet	uitzonderingsgronden Wob						11								
	geheel	deels			10.1.d	10.2.e	10.2d	10.2.g											
1		x				x				x									
2		x				x				x									
3		x				x				x									
4		x				x				x									
5		x				x				x									
6		x				x				x									
7		x				x				x									
8		x				x				x									
9		x				x				x									
10		x				x				x									
11		x				x				x									
12		x				x				x									
13		x				x				x									
14		x				x				x									
15		x				x				x									
16		x				x				x									
17		x				x				x									
18		x				x				x									
19		x				x				x									
20		x				x				x									
21		x				x				x									
22		x				x				x									
23		x				x				x									
24		x				x				x									
25		x				x				x									
26		x				x				x									
27		x				x				x									
28		x				x				x									
29		x				x				x									



[illegible]

Inspectielokatie:	[REDACTED]	Eigenaar:	[REDACTED]
Bezoek op	: 11-nov-2016 13:30		
door	: [REDACTED]	3e mdw.:	
	: [REDACTED]		
2e mdw.	: [REDACTED]	4e mdw.:	
Bezoekreden	: A/AL inspectie		
Bijzonderheden	:		
Afspraken met	: [REDACTED]	Functie:	medewerkster
Opm. kontaktpers:			

Opm. inspectie: Bedrijf bezocht samen met [REDACTED] van [REDACTED] industrie.

we hebben het gehele bedrijf bezocht:

Hygiene: plastic pallets in snijruimte van [REDACTED] en in de koelcel waren vuil. Kartjes met wielen waar spullen opgezet waren, waren vuil. Randen van de vloer waren onder de apparatuur onvoldoende schoon. SW vuil ruimten.

In de productie ruimte was de lopende band, met [REDACTED] erop aan de randen bezet met zwart vuil. De [REDACTED] machienelijn was verontreinigd. Er werd met sproeiers [REDACTED] gespoeld. Boven de sproeiers zat een bruin/grijs slijmerige aanslag. Hierdoor kan nabesmetting komen op de [REDACTED] SW vuil apparatuur.

Ongedierte: in droogmagazijn keutels niet bijzonderveel. Hebben bestrijder voor ratten buiten en muizen binnen. Advies wordt gevolgd. Hadden in verleden lijmplaten deze mochten niet en zijn verwijderd op advies van bestrijder.

Haccp: zeggen te werken volgens hygiene code voor de Horeca.

- geen metingen en registratie van bereid en terugkoel traject.
- geen metingen en registratie van koelingen en vriezers.
- Dateren eigen bereide gerechten langer dan drie dagen. Zou misschien mogelijk onderzoek naar zijn gedaan. Maar kunnen ze nu niets vinden. Daarnaast als er onderzoek is gedaan dan hebben ze zelf de monsternamen gedaan. Naar een leverancier van hun vlees gebracht. Die heeft opgeslagen en meegegeven aan bureau de wit waar dat bedrijf een contract mee heeft?? Ze zouden de spullen vrijdag nog mailen maar is niet gebeurd.

Spullen worden na spoelen in productie ruimte gezet en dan worden de zakken dichtgevouwen. Hoe lang ze daar staan en op welke temperatuur dichtgevouwen is niet bekend. GEzien de condens mogelijk te snel. Dan gaan de kratten naar de terugkoelcel. Onbekend ook op welke temperatuur of op welke tijd na bereiding. Spullen in terugkoelcel worden heel hoog en dicht op elkaar gestapeld. Spullen om 11 uur in cel

hadden nog temp van 12 graden om half drie in de middag. Dit proces wordt niet gemeten of gecontroleerd. Op zak voor hun restaurants staat dan ook nog bewaren max 7 graden celsius. Maak datum 11-11-2016, tht 16-11-2016 of 15-11-2016. Het proces is onvoldoende: men kookt [REDACTED] en spoelt dan na met water in vuil apparaat, kans is groot op nabesmetting. Dan staat [REDACTED] even in productie ruimten, hoe lang even is weet men niet. Dan gaat het de teruur gkoelkoelcel met blastchillers in. Hoe lang weet men niet. Wat de temperatuur na vijf uur is weet men ook niet. Wij meten na 3,5 uur in de middelste kratten van de stapel 12,6 graden Celsius. Vervolgens gaan de kratten naar een grote koelcel. Daarvan is ook geen temperatuur meting. De volgende dag of uiterlijk na 2 dagen worden ze naar het restaurant vervoerd. Daar warmt men de gerechten alleen nog op. Men kan ze daar dus langer bewaren dan code voorschrijft. Op mijn vraag of ik de thermometer mocht zien: die is er niet die hebben we drie en zijn alle drie met chauffeurs mee. Later kwam chauffeur met thermometer en gaf medewerkster aan dat die nog nieuwe in een doos boven op kantoor lagen. In koelcel lagen ontdooide chiabatas. OP de doos staat dat deze na ontdooien nog 2 dagen in koeling houdbaar zijn. Deze waren ontdooit, maar door ruimte gebruik slaan ze deze op in koelcel maximaal 2 dagen en dan gaan ze naar de restaurants die ze daarna nog gebruiken. Alles hierboven in acht genomen RVB voor niet beheersen proces bereiden en opslaan.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 5)	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 artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere: - in de productie ruimte was het gedeelte van het apparaat wat met watersproeiers de past spoelt, bovendien bezet met een slijmerige grijs/bruine aanslag. Hier loopt de [REDACTED] op een band onderdoor. Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 7 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.				
Advies :				
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 het feit dat onder andere: - de vloer in de productie ruimte, onder de apparatuur bezet was met bruin plakkerig vuil.				

- in koelcel en productie/snij ruimte stonden plastic pallets welke bezet waren met zwart vuil.
- in koelcel stonden karretjes met wieltjes, deze waren bezet met zwart vuil.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 7 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 v04.

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 11-nov-2016 SW ZI
 Object : **apparatuur** >
 Overtred. : **een artikel, uitrustingsstuk of apparatuur dat met voedsel** >

in aanraking komt, was niet zodanig geconstrueerd, van zodanig materiaal gemaakt en/of zo onderhouden of gerepareerd dat het kon worden schoongehouden of ontsmet
 Constater.: Tijdens de inspectie bleek dat in zowel koelcel, gekoelde snijruimte> als vriescel de planken in de stellingen waren gemaakt van onbehandeld hout. Hier kan vocht en vuil in trekken. Hierdoor zijn deze niet meer te reinigen en te desinfecteren. Met name in de gekoelde snijruimte waren de ruwe planken bezet met ingetrokken vuil. In alle genoemde ruimten stonden zowel verpakte als onverpakte levensmiddelen

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** J 11-nov-2016 SW ZI
 Object : **apparatuur** >
 Overtred. : **een artikel, uitrustingsstuk of apparatuur dat met voedsel** >

in aanraking komt, was niet zodanig geconstrueerd, van zodanig materiaal gemaakt en/of zodanig onderhouden of gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum werd beperkt
 Constater.: Tijdens de inspectie bleek dat men in de productie ruimten, alsmede > in de koelcel gebruikt maakte van houten pallets. De houten pallets vertoonde op diverse plaatsen splinters en waren ruw. Hierdoor kunnen deeltjes terecht komen in de levensmiddelen die in de ruimten staan. Tevens kunnen ze niet goed gereinigd en gedesinfecteerd worden. Zo stonden bijvoorbeeld in de koelcel houten pallets met splinters op een stelling. Direct daaronder stonden open kratten met champignons en andere groenten.

Advies : >

Aktiviteit: **voedselveiligheidsplan** N 11-nov-2016 BR 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 horeca. 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
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

Er zijn geen metingen en registratie van bereid en terugkoel traject.

- geen metingen en registratie van koelingen en vriezers.
- Dateren eigen bereide gerechten langer dan drie dagen. Mogelijk is daar onderzoek naar gedaan, maar daar zijn nog geen gegevens voor ontvangen.

- Spullen in terugkoelkoelcel worden heel hoog en dicht op elkaar gestapeld. Spullen om 11 uur in cel geplaatst na bereiding, hadden nog temp van 12 graden om half drie in de middag. Dit proces wordt niet gemeten of gecontroleerd.
 - Op zak bereide [REDACTED] voor levering aan de restaurants staat bewaren max 7 graden celsius. Maak datum 11-11-2016, tht 16-11-2016.

- In koelcel lagen ontdooide chiabatas. OP de doos staat dat deze na ontdooien nog 2 dagen in koeling houdbaar zijn. Deze waren ontdooit, maar door ruimte gebruik slaan ze deze op in koelcel maximaal 2 dagen en dan gaan ze naar de restaurants die ze daarna nog gebruiken. Er stond geen ontdooi datum op deze dozen.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 v04.

Met betrekking tot de meest actuele hygiëncode (versie 2016)
verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: website:
<https://www.khn.nl/hygiencode>

Advies : >

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

Overtred. : >
Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

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

Bezoekdetails

Datum bezoek	11-11-2016
Nummer controleur	
Begintijd	13:30
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	Ernstige overtreding

Vraag 5	Bereiden / terugkoelen
Antwoord	Ernstige overtreding

Vraag 6	Presenteren
Antwoord	NVT

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	Geen opmerking

Maatregelnr : **280251921**
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

14-nov-2016

vastgesteld op

: **11-nov-2016**

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 29-mrt-2017 9:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : hoofd inkoop
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 Geen opmerkingen
 Temperatuur
 Opmerking
 Ongedierte
 Lichte muizenoverlast in
 droog magazijn.
 Hebben een bestrijder die
 zeer regelmatig komt.
 Bouwkundig
 Enkele deurstijlen zijn
 kapot.
 Schriftelijke waarschuwing
 Hygiëne
 Op een aantal punten was
 het bedrijf onvoldoende
 schoon.
 RVB
 HACCP
 De THT verlenging was niet
 conform bijlage II van de
 hygiënecode voor de horeca
 geborgd.
 De minimalen
 verhitte temperatuur was
 vastgesteld op 70 ipv 75
 graden celsius.
 Dit temperatuursverschil
 was niet uitgewerkt in een
 risicoinventarisatie.
 Bedrijf gaat naar
 industrie.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 3)	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 artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere: - de transportbanden van twee deeg/[REDACTED] machine verontreinigd waren met zwart vuil en oude productresten; - een rvs werktafel aan de onderzijde verontreinigd was met zwart vuil; - een, buiten gebruik, zijnde terugkoelkast ernstig verontreinigd was met zwart vuil; - messen houders verontreinigd waren met roest.	J 29-mrt-2017	SW	ZI	>
Advies :				>
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 was. Dit bleek uit het feit dat onder andere: - een huishoudtrap, in de productieruimte, ernstig verontreinigd was met oude productresten; - in de terugkoelcel op enkele plaatsen sprake was van condensvorming.	J 29-mrt-2017	SW	ZI	>
Advies :				>
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan Prod.groep: n.v.t. Overtred. : de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één	J 29-mrt-2017	BR	ZI	>

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 horeca. 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:

- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

- in de koelcel lagen diverse zelfbereide sausen in voorraad met een tdt van twee weken na productie. In de hygiënecode voor de horeca is beschreven dat zelfbereide producten 2 dagen tussen 4 en 7 graden Celsius en 3 dagen bij < 4 graden Celsius bewaard mogen worden. Deze sausen hebben een houdbaarheid van twee weken. De risico-analyse conform bijlage II van de genoemde hygiënecode kon niet worden getoond.

Op de controleformulieren ontbraken de registraties betreffende de bereiding van ravioli.

Op de controle/registratieformulieren was de, in de hygiënecode beschreven minimale verhitings temperatuur van 75 graden Celsius, teruggebracht naar minimaal 70 graden Celsius.

De risico-analyse op dit punt kon niet worden getoond.

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >
Constater.:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 29-mrt-2017 9:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekredenen : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]
 Opm. inspectie: Extra inspectie geboekt ivm>
 onjuist gebruik van
 kleurstoffen.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 1) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Ruimte : bedrijfsruimte J 29-mrt-2017 SW ZI
 Object : bedrijfsruimte >
 Overtred. : het levensmiddel wat in de handel werd gebracht, bevatte >
 een additief terwijl het gebruik van het
 levensmiddelenadditief niet aan de verordening voldeed

Constater.: de [REDACTED] verse deegwaren zijn als genoemd in Verordening 1333/2008, >
 Bijlage II, Deel D, onder 06.4.1;
 aan de [REDACTED] werden de kleurstoffen E102 (Tartrazine) en E110
 (Zonnegeel FCF/oranjegeel S) toegevoegd;
 deze kleurstoffen mogen niet aan verse deegwaren toegevoegd worden
 (staan niet opgenomen bij deze categorie in de lijst van Deel E van
 bijlage II, van Verordening 1333/2008).

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >
 Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

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

Bezoekdetails

Datum bezoek	29-03-2017
Nummer controleur	
Begin tijd	09:15
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWNT1706 VIP Basisvoorwaarden algemeen
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	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf
Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf
Vraag 5	Wat is het doel van de inspectie m.b.t. de erkenning?
Antwoord	NVT
Vraag 6	Is er sprake van afvoer van bij-, restproducten naar diervoederbedrijven?
Antwoord	Nee
Vraag 7	Is het bedrijf HACCP-gecertificeerd?
Antwoord	Nee,

Hygiëne

Vraag 8	Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	Zie SW Hgiëne

Bouwkundige staat

Vraag 9	Voldoet het bedrijf aan de bouwkundige eisen?
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	enkele deurstijlen waren kapot.

Water

Vraag 10 **Voldoet het water en de watervoorziening aan de eisen?**
Antwoord **Geen opmerking**

Ongediertebestrijding

Vraag 11 **Zijn er voldoende adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen (ongedierte) te bestrijden?**
Antwoord **Geen opmerking**

Controle hygiëne-eisen personeel

Vraag 12 **Nemen de werknemers in het bedrijf zeer goede persoonlijke hygiëne in acht?**
Antwoord **Niet beoordeeld**

Opleiding

Vraag 13 **Wordt voldaan aan de eisen m.b.t. opleiding?**
Antwoord **Niet beoordeeld**

Bewaren

Vraag 14 **Worden bederfelijke levensmiddelen bij de juiste temperatuur bewaard?**
Antwoord **Geen opmerking**

Basisvoorwaarden

Vraag 15 **Wordt voldaan aan de overige basisvoorwaarden?**
Antwoord **Geen opmerking**

***Verordening 853**

Vraag 16 **Worden de juiste producten gebruikt voor de bereiding van vleesproducten (eisen Verordening 853/2004)?**
Antwoord **NVT**

Vraag 17 **Voldoet al het vlees voor de vervaardiging van vleesproducten, aan de voorschriften van vers vlees (eisen Verordening 853/2004)?**
Antwoord **NVT**

Vraag 18 **Voldoet de inrichting voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees, aan de gestelde eisen van Verordening 853/2004?**
Antwoord **NVT**

Vraag 19 **Voldoen de grondstoffen voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees aan de gestelde eisen uit de Verordening 853/2004?**
Antwoord **NVT**

Vraag 20 **Wordt voldaan aan de hygiëne-voorschriften tijdens en na de productie van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees?**
Antwoord **NVT**

Vraag 21 **Voldoet de etikettering van gehakt vlees en vleesbereidingen aan de gestelde eisen van de Verordening 853/2004?**
Antwoord **NVT**

***Uitsnijderij**

Vraag 22	Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen ROODVLEES (eisen Verordening 853/2004)?
Antwoord	NVT
Vraag 23	Voldoet de hygiëne tijdens het uitsnijden en uitbenen van ROODVLEES aan de eisen van Verordening 853/2004?
Antwoord	NVT
Vraag 24	Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen PLUIMVEEVLEES (eisen Verordening 853/2004)?
Antwoord	NVT

Maatregelen

Vraag 25	Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?
Antwoord	Ja, SW

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

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

Bezoekdetails

Datum bezoek	29-03-2017
Nummer controleur	
Begintijd	09:15
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWNT1707 VIP Hygiënecode
Geldig vanaf	01-01-2017

Aanvullende informatie

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

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

HACCP

Vraag 5	Wordt een goedgekeurde hygiënecode toegepast?
Antwoord	Nee

Vraag 6	Is de toegepaste HC toereikend voor de uitgevoerde activiteiten van dit bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 7	Wordt de beschreven procedure op het CCP uitgevoerd?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 8	Is er bij overschrijding van de kritieke limiet een corrigerende maatregel genomen?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9	Worden de registraties bijgehouden zoals vastgelegd?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 10	Wordt uitvoering gegeven aan de in de hygiënecode gestelde procedure om aan Vo. 2073 te voldoen?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 11 **Wordt uitvoering gegeven aan de in de hygiëncode gestelde procedure om aan de borging gevaren grondstoffen te voldoen?**
Antwoord **Overtreding**
Toelichting onjuist gebruik van kleurstoffen in (verse) deegwaren.

Maatregelen

Vraag 12 **Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?**
Antwoord **Ja, SW**

Maatregelnr : **280504105**
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

03-apr-2017

vastgesteld op

: **29-mrt-2017**

Intrekreden

:

Maatregelnr : **280504107**
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

05-apr-2017

vastgesteld op

: **29-mrt-2017**

Intrekreden

:

Status-informatie BR

Maatregelnr : **260760334** Soort: **BR** Status : **Adm: afloopbericht inschrijven**
 Van dienst : **NW** Oorsprong: **Inspectie**

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

Vastgest. door :
 KPV vervaard.op:

10-jul-2017

vastgesteld op : **04-jul-2017**

Mtr-tekst : Ondergetekende, > Status: **Mtr-c accoord met Mtr-tekst**

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:
 Deze inspectie heb ik
 uitgevoerd, vergezeld
 door
 collega-inspecteur,
 toezichthouder met
 toezichthoudernummer
 [REDACTED], bij de
 Nederlandse Voedsel-
 en Warenautoriteit.
 Aanleiding
 Deze inspectie is
 uitgevoerd naar
 aanleiding van eerder
 genomen maatregelen
 door een inspecteur
 van de NVWA op 11
 november 2016 met
 nummer 280251921 en
 nummer 280251922, en
 op 29 maart 2017 met
 nummer 280504105 en
 nummer 280504106.

Locatie:

Naambedrijf : [REDACTED]

Vestigingsadres :

Postcode Plaats :

Datum en tijdstip
 bevindingen: 4 juli
 2017 omstreeks 09:15
 uur.

In het bedrijf
 aangesproken en
 gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: [REDACTED]

Ik, toezichthouder,
 betrad een
 productieruimte waarin
 diverse machines
 stonden die gebruikt
 werden om deegwaren te
 produceren. Tevens zag
 ik in deze ruimte een
 kookunit. Ik zag dat
 in deze kookunit een
 witte vloeistof
 aanwezig was. Ik vroeg
 aan [REDACTED]
 wat dit voor een saus
 was. Hierop antwoordde
 [REDACTED] dat
 dit een witte
 basissaus was die
 geproduceerd wordt
 voor de restaurants.

Status-informatie BR

Vervolgens zag ik dat deze witte basissaus afgevuld werd in plastic zakken. Veder zag ik verschillende levensmiddelen in het magazijn staan zoals suiker, zout, pijnboompitten en tomaten. Ik vroeg aan [REDACTED] wat de bestemming was van deze producten. Hierop antwoordde [REDACTED] dat deze producten grondstoffen waren voor de productie in de keuken of uitgeleverd werden aan [REDACTED] restaurants. 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 verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde hij mij bevestigend. Ik, toezichthouder, zag dat de transportband van de [REDACTED] en de blauwe flappen van de [REDACTED] kookmachine bezet waren met oud, aangekoekt productvuil (bijlage 1, foto's 1 & 2). Ik zag dat de coating van de transportband van de raviolimachine afbladderde (bijlage 1, foto 3). Ik zag dat

Status-informatie BR

een werktafel aan de onderzijde bezet was met zwarte, op schimmel lijkende aanslag en roest (bijlage 1, foto 4). Ik zag dat het bordes van de

inpakmachine bezet was met oude, beschimmelde productresten (bijlage 1, foto 5). Ik zag dat de messen van de

bezet waren met oude, aangekoekte productresten (bijlage 1, foto 6). Ik zag dat meerdere handgrepen bezet waren met een zwarte, aangekoekte aanslag.

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

Ik, toezichthouder, zag dat er door het hele magazijn, maar met name rondom de bloemsilo's, meerdere honderdtallen muizenkeutels aanwezig waren (bijlage 1, foto's 7 en 8). Tevens rook ik een penetrante geur van muizenurine. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat muizen incontinent zijn en overal urine achterlaten waardoor levensmiddelen vervuild kunnen raken. Tevens zag ik in de productieruimte op de vloer voor de deur naar de blast chiller een zwarte, op schimmel lijkende aanslag. Deze zelfde zwarte, op schimmel lijkende aanslag zag ik ook op de vloer langs de kozijnen. Ook zag ik op meerdere plekken waterdruppels direct boven de productielijn hangen, bijvoorbeeld aan een leiding direct boven de deegmenger en aan een leiding van een van de verdamperen. 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

Status-informatie BR

Verordening (EG) nr. 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van Levensmiddelen. Ik, toezichthouder, zag dat het formulier "dagelijkse registratie [REDACTED]"

[REDACTED] "ongjuist werd ingevuld. Dit bleek mij uit het feit dat de temperatuur van de sauzen tijdens het verhitten geregistreerd werd als zijnde "NVT" terwijl de temperatuur na afkoelen wel was ingevuld (bijlage 1, foto 9). Tevens zag ik in de productieruimte enkele zakken met witte saus liggen. Ik heb de temperatuur van deze sauzen gemeten met een door de dienst gekalibreerde thermometer zijnde 43,1°C. Op de vraag bij welke temperatuur deze sauzen worden afgevuld antwoorde de heer [REDACTED] dat dit bij rond de 85°C gebeurde. Vervolgens vroeg ik [REDACTED]

[REDACTED] naar het terugkoelproces van deze saus. Hij antwoorde dat de sauzen na het verpakken normaliter direct de blast chiller in gereden moeten worden.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] of het product ravioli sinds de afgelopen inspectie van 29 maart 2017 toegevoegd was aan de registratielijst "dagelijkse registratie [REDACTED]".

[REDACTED] Hierop antwoorde [REDACTED] ontkennend.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] of de temperaturen van de binnenkomende koelverse en diepgevroren levensmiddelen gecontroleerd worden en of dit aantoonbaar gemaakt kon worden middels registraties.

[REDACTED] liet een map zien met ontvangstbonnen en hij vertelde dat de medewerkers hierop de temperaturen noteren. Echter, bij het doorbladeren konden nauwelijks tot geen temperaturen registraties getoond worden.

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

Status-informatie BR

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 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 hygiënecode. In de Hygiënecode voor de horeca staat bij processtappen, de processtap "Opslaan producten" beschreven. Hier staat dat opgeslagen producten gecontroleerd moeten worden op houdbaarheid en op bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik, toezichthouder, zag in de productieruimte, meerdere zakken met witte saus staan. Ik zag dat de zakken voorzien waren met een sticker met daarop de vermelding: ten minste houdbaar tot 18 juli 2017. Ik zag dat het houdbaarheidsdatum twee weken na de datum van mijn inspectie, zijnde 04 juli 2017 lag.

In de hygiënecode voor de horeca staat het volgende beschreven over de houdbaarheid van zelfbereide producten:

- 2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7°C of kouder.
- 3 dagen (72 uur na bereiden) bij 4°C of kouder.

Desgevraagd antwoordde [REDACTED] dat de rode en witte saus een houdbaarheid kreeg van twee weken bij 7°C. In verband met de verlengde houdbaarheidsdatum 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

Status-informatie BR

de bedrijfsprocessen
van voornoemd bedrijf.
Uit eigen onderzoek en
uit het gesprek met [REDACTED]

[REDACTED] bleek mij
dat er geen
deugdelijke analyse
van risico's en
gevaaren voor de
voedselveiligheid
aantoonbaar waren
uitgevoerd. wel was er
in mei 2017 een
microbiologische
analyse uitgevoerd van
de bolognesesaus, de
promodore basissaus en
de witte basissaus na
14 dagen bewaard bij
7°C. In het
onderzoeksrapport kon
ik lezen dat er in de
witte basissaus na 14
dagen een totaal
aëroob kiemgetal van
1.540.000kve/g was
aangetroffen (bijlage
1, foto 10).

Ik, toezichthouder,
merk hierbij op dat in
de hygiënecode voor de
horeca het volgende is
beschreven over
microbiologische
richtwaarden: De
microbiologische norm
voor het bewaren en
presenteren van zelf
bereide verhitte en/of
afgekoelde producten
is aëroob kiemgetal
1.000.000kve/g.

Met betrekking tot de
houdbaarheid van de
[REDACTED] vertelde [REDACTED]

[REDACTED] dat deze
4 dagen bewaard kunnen
worden bij 7°C . Uit
een onderzoeksrapport
van de [REDACTED] met
rapportagedatum
5/01/2017, bleek
echter dat de [REDACTED]
met een houdbaarheid
van 4 dagen , bewaard
bij 7°C niet voldeden
aan de
microbiologische norm
zoals hierboven
genoemd. Volgens het
onderzoek was het
aëroob kiemgetal van
zowel de spaghetti als
ook de penne na 4
dagen bewaard bij 7°C
namelijk

>3.000.000kve/g.
Uit deze bevindingen
bleek mij dat niet
werd gehandeld zoals
de Hygiënecode voor de
horeca voorschrijft
hetgeen bleek uit het
feit dat zelfbereide
producten langer dan 3
dagen bij 7°C bewaard
werden en er
onvoldoende
onderbouwing aanwezig
was voor de verlenging
van de houdbaarheid
naar 14 dagen.

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

Status-informatie BR

bepaalde in artikel 5,
 eerste lid, juncto
 tweede lid, 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 dit als, Besloten
 Vennootschap
 ingeschreven bedrijf,
 gedreven voor rekening
 en verantwoording van
 [REDACTED]
 Deze rechtspersoon heb
 ik, toezichthouder,
 als overtreder
 aangemerkt.

Overtreder:

Naam : [REDACTED]

Vestigingsadres : [REDACTED]

Postcode Plaats : [REDACTED]

KVK nummer : [REDACTED]

Ik heb naar waarheid
 dit rapport opgemaakt,
 en ondertekend te
 Zwijndrecht op 04 juli
 2017.

Toezichthouder [REDACTED]

door:

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coordinator:

laatst gecontr.op:

20-sep-2017

Eindverd/Overt :

Profiel

Voor OM/BBB :

Uitspraak :

Intrekreden :

Mtr-dossier verv. op:

uitspraak op:

21-sep-2017

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 04-jul-2017 9:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : Inkoper
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: Herinspectie nav
 openstaande maatregelen.
 Gesproken met [REDACTED] en [REDACTED]

Hygiëne:
 men heeft enkele
 transportbanden vervangen
 en de trap verwijderd maar
 hygiëne is niet verbeterd.
 Het was overduidelijk dat
 medewerkers zijn begonnen
 met schoonmaken toen wij
 binnenstapten. Zie RvB voor
 alle constatering. Daarnaast
 overlast van muizen rondom de
 bloemstilos en gedeeltelijk in de
 ruimte waar pijnboompitten
 verpakt worden & gebruik van
 lijmplanken --> SW

VVP:
 plan is nog niet opgezet,
 men werkt deels met
 hygienecode maar Bureau de
 wit is ook begonnen met een
 eigen plan. Uit de
 intakeinspectie blijkt dat
 zaken als ingangsontrôle,
 tractering etc niet op orde
 zijn.
 Ook tijdens inspectie
 geconstateerd dat
 registratieformulieren (T
 controle bij ontvangst,
 tijdens productie) niet, of
 onjuist worden ingevuld.

Mbt THT onderbouwning heeft
 men een aanvullend
 onderzoek voor de sauzen
 laten doen waaruit blijkt
 dat de witte basis saus,
 heet afgevuuld (85graden) na
 2weken bij 7graden een
 aerobisch kiemgetal van 1
 1/2miljoen heeft en
 aanwezigheid van
 sporevormers. Terwijl
 Bureau de wit aangeeft dat
 deze uitslag voldoende is
 toch duidelijk gemaakt dat
 een dermate verhitte, en
 heet afgevuulde saus niet
 dergelijke aantallen aan
 microorganismen kan
 bevatten behalve als er
 iets mis is gegaan in het
 proces (niet genoeg verhit,
 bemsetting tijdens afvullen
 of niet goed teruggekoeld).
 Tevens zijn ook de
 uitslagen voor de [REDACTED]
 4dagen bewaard bij 7graden
 onvoldoende. [REDACTED]
 en [REDACTED] hebben
 beide echter niet de kennis
 om dit te zien.
 --> RvB voor VVP

Kleurstofgebruik:
 Kleurstof is vervangen door
 eiopoeder. SW kan worden
 opgeheven.

Bedrijf komt in Veto
 terecht.

Object : **bedrijfsruimte** >
 Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon** >
en/of niet goed onderhouden
 Constater.: Ik, toezichthouder, zag dat er door het hele magazijn, maar met name>
 rondom de bloemsilo's op meerdere plekken meerdere honderdtallen
 muizenkeutels aanwezig waren. Tevens rook ik een penetrante geur van
 muizenurine. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat muizen
 incontinent zijn en overal urine achterlaten waardoor levensmiddelen
 vervuild kunnen raken.

Tevens zag ik in de productieruimte op de vloer voor de deur naar de
 blast chiller een zwarte, op schimmel lijkende aanslag. Deze zelfde
 zwarte, op schimmel lijkende aanslag zag ik ook op doe vloer langs
 de kozijnen. Ook zag ik op meerdere plekken waterdruppels direct
 boven de productielijn hangen, bijvoorbeeld aan een leiding direct
 boven de deegmenger en aan een leiding van een van de verdampers.

Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** N 04-jul-2017 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.: Ik, toezichthouder, zag dat de transportband van de [REDACTED] en de >
 blauwe flappen van de [REDACTED] kookmachine bezet waren met oud,
 aangekoekt productvuil. Ik zag dat er coating van de transportband
 van de raviolimachine afbladderde (bijlage 1, foto 3). Ik zag dat
 een werktafel aan de onderzijde bezet was met zwarte, op schimmel
 lijkende aanslag en roest. Ik zag dat het bordes van de
 [REDACTED] inpakmachine bezet was met oude, beschimmelde productresten.
 Ik zag dat de messen van de [REDACTED] bezet waren met aangekoekte
 productresten. Ik zag dat meerdere handgrepen bezet waren met een
 zwarte, aangekoekte aanslag.

Advies : >

Aktiviteit: **voedselveiligheidsplan** N 04-jul-2017 BR 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.: Ik, toezichthouder, zag dat het formulier "Dagelijkse registratie" >
 [REDACTED] onjuist werd ingevuld. Dit bleek mij uit het feit dat
 de temperatuur van de sauzen tijdens het verhitten geregistreerd
 werd als zijnde "NVT" terwijl de temperatuur na afkoelen wel was
 ingevuld (bijlage 1, foto 9). Tevens zag ik in de productieruimte
 enkele zakken met witte saus liggen. Ik heb de temperatuur van deze
 sauzen gemeten met een door de dienst gekalibreerde thermometer
 zijnde 43,1°C. Op de vraag bij welke temperatuur deze sauzen worden
 afgevuld antwoorde [REDACTED] bij rond de 85°C. Vervolgens
 vroeg ik [REDACTED] naar het terugkoelproces van deze saus. Hij
 antwoorde dat de sauzen na het verpakken normaliter direct de blast
 chiller in gereden moeten worden.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] of het product ravioli
 sinds de afgelopen inspectie van 29 maart 2017 toegevoegd was aan de
 registratielijst "Dagelijkse registratie [REDACTED]". Hierop
 antwoorde [REDACTED] ontkennend.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] of de temperaturen van de
 binnenkomende koelverse en diepgevroren levensmiddelen gecontroleerd
 worden en of dit aantoonbaar gemaakt kon worden middels
 registraties. [REDACTED] liet een map zien met ontvangstbonnen
 en hij vertelde dat de medewerkers hierop de temperaturen noteren.
 Echter, bij het doorbladeren konden nauwelijks tot geen temperatuur
 registraties getoond worden.

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
 men in het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten
 behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiënecode
 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 hygiënecode. In de Hygiënecode
 voor de horeca staat bij processtappen, de processtap "Opslaan
 producten" beschreven. Hier staat dat opgeslagen producten
 gecontroleerd moeten worden op houdbaarheid en op
 bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze
 gecontroleerd kan worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik, toezichthouder, zag dat in de productieruimte, meerdere zakken
 met witte saus staan. Ik zag dat de zakken voorzien waren van de
 vermelding: ten minste houdbaar tot 18 juli 2017. Ik zag dat het
 houdbaarheidsdatum twee weken na de datum van mijn inspectie
 04-07-2017 lag.

In de hygiëncode voor de horeca staat het volgende beschreven over de houdbaarheid van zelfbereide producten:

- 2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7°C of kouder.
- 3 dagen (72 uur na bereiden) bij 4°C of kouder.

Desgevraagd antwoordde [REDACTED] dat de rode en witte saus een houdbaarheid kreeg van twee weken bij 7°C. In verband met de verlengde houdbaarheidsdatum 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. Wel was er in mei 2017 een microbiologische analyse uitgevoerd van de bolognesesaus, de promodore basissaus en de witte basissaus na 14 dagen bewaard bij 7°C. In het onderzoeksrapport kon ik lezen dat er in de witte basissaus na 14 dagen een totaal aëroob kiemgetal van 1.540.000kve/g was aangetroffen (bijlage 1, foto 10).

Ik, toezichthouder, merk hierbij op dat in de hygiëncode voor de horeca het volgende is beschreven over microbiologische richtwaarden: De microbiologische norm voor het bewaren en presenteren van zelf bereide verhitte en/of afgekoelde producten is aëroob kiemgetal 1.000.000kve/g.

Uit deze bevindingen bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiëncode voor de horeca voorschrijft hetgeen bleek uit het feit dat zelfbereide producten langer dan 3 dagen bij 7°C bewaard werden en er onvoldoende onderbouwing aanwezig was voor de verlenging van de houdbaarheid naar 14 dagen.

Advies : >

Aktiviteit: **behandelen** J 04-jul-2017 SW ZI

Prod.groep: **levensmiddelen**

Overtr. : **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 zijn vijf lijmplanken aangetroffen in het magazijn rondom de bloemsilos. Uit navraag bleek dat deze mogelijk door de schoonmaakploeg zijn neergelegd. Daarnaast zijn op diverse plekken in het magazijn muizenklemmen met pindakaas aangetroffen. Deze komen niet terug in het rapport van Rentokil en zijn volgens [REDACTED] door de medewerkers zelf neergezet. Uit het digitale systeem van Rentokil blijkt dat de adviezen, welke op 6 juni 2017 zijn toegevoegd nog niet zijn opgepakt. >

Advies : >

Ruimte : **bereidplaats** J 04-jul-2017 SW ZI

Object : **bereidplaats** >

Overtr. : **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.: In het magazijn, rondom de bloemsilo's zijn vijf lijmplakken aangetroffen. >

Advies : >

Aktiviteit: **traceerbaar** N 04-jul-2017 SW ZI

Prod.groep: **levensmiddelen** >

Overtr. : **levensmiddelen waren niet in alle stadia van productie, verwerking en distributie traceerbaar** >

Constater.: Voor de zelf geproduceerde sauzen was geen traceerbaarheidssysteem ingericht. Hierdoor is niet te achterhalen welke grondstoffen (op batchniveau) gebruikt zijn voor de productie van de verschillende sauzen en [REDACTED] >

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtr. : >

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	04-07-2017
Nummer controleur	
Begintijd	09:15
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWNT1707 VIP Hygiënecode
Geldig vanaf	01-01-2017

Aanvullende informatie

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

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	18

Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

HACCP

Vraag 5	Wordt een goedgekeurde hygiënecode toegepast?
Antwoord	Nee

Vraag 6	Is de toegepaste HC toereikend voor de uitgevoerde activiteiten van dit bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 7	Wordt de beschreven procedure op het CCP uitgevoerd?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 8	Is er bij overschrijding van de kritieke limiet een corrigerende maatregel genomen?
Antwoord	Niet beoordeeld

Vraag 9	Worden de registraties bijgehouden zoals vastgelegd?
Antwoord	Ernstige overtreding
Toelichting	.

Vraag 10	Wordt uitvoering gegeven aan de in de hygiënecode gestelde procedure om aan Vo. 2073 te voldoen?
Antwoord	Ernstige overtreding
Toelichting	.

Vraag 11 **Wordt uitvoering gegeven aan de in de hygiëncode gestelde procedure om aan de borging gevaren grondstoffen te voldoen?**
Antwoord **Niet beoordeeld**

Maatregelen

Vraag 12 **Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?**
Antwoord **Ja, RVB**

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 10-aug-2017 10:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : **AL horen, info, overleg**
 Bijzonderheden : gesprek op de dienst: Gesprek gezamenlijk met horeca [REDACTED]
 [REDACTED] en met [REDACTED].
 De volgende acties zijn reeds in gang gezet: Bureau de Wit is
 aangenomen om een handboek te schrijven (de gevarenanalyse is reeds
 compleet). Men is gestopt met de productie van sauzen op locatie
 totdat het plan gereed is. Sauzen worden nu tijdelijk ingekocht bij
 derden. Mbt het terugkoelproces heeft men bedacht om de capaciteit
 te verlagen naar 1000l/productiebatch. Schoonmaaktijd is verhoogd
 naar 3 1/2uur per dag. Tevens hebben medewerkers de
 verantwoordelijkheid gekregen over een bepaald deel van de productie
 of het magazijn en worden registraties en schoonmaak door de
 bedrijfsleider gecheckt. Schimmel in de kitranden is gereinigd met
 behulp van chloor. Rentokil is langsgeweest en heeft geconstateerd
 dat er geen recente activiteit van muizen aanwezig is in het pand
 maar dat de muizenkeutels opgehoopt waren door onvoldoende
 schoonmaak.
 Afgesproken dat het bedrijf zich houdt aan de regels zoals
 beschreven in de horecacode totdat het nieuwe plan geïmplementeerd
 is. LET OP: Bij begin van iedere volgende inspectie navragen of men
 werkt met code of dat het nieuwe plan in gebruik is! Op basis
 hiervan de inspectie aanpassen.

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.:					

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 25-aug-2017 9:45
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Opm. inspectie:

Gesproken met [REDACTED] >

Doel inspectie: 1e marsroute
veto traject.

Het bedrijf is momenteel bezig met het opstellen van een eigen voedselveiligheidsplan maar werkt op dit moment nog met de hygiëncode voor de horeca. Op de locatie vinden hoofdzakelijk 3 activiteiten plaats die te maken hebben producten:

1. Men produceert voorgedaarde [REDACTED]. Het betreft hier fusilli, penne, spaghetti, tagliatelle en gevulde ravioli.

2. Men produceert [REDACTED]. Het betreft een witte saus, een rode saus en een bolognese saus.
3. Men snijdt en proportioneert vleeswaren die gebruikt kunnen worden als o.a. topping.

Tijdens de inspectie gaf men aan dat de [REDACTED] op dit moment 3 dagen houdbaar zijn bij 4 graden celcius (volgens hygiëncode). Wat betreft de sauzen produceert men op dit moment enkel de rode saus en de boognese saus, deze worden heet afgevuuld in gesealde zakken waardoor geen risico is op nabesmetting. De tht van deze sauzen is 14 dagen.

Tijdens de inspectie bleek dat er in de in de diepvriescel diverse levensmiddelen stonden zonder enige vorm van aanduiding. Het ging hier om oa kipreepjes en andere in reepjes gesneden vleeswaren. Het waren portiezakjes die in kratten zaten zonder enige vorm van aanduiding. SW traceren.

Tijdens de inspectie bleek dat er geen omgevingsonderzoek naar listeria uitgevoerd werd.

Tijdens de inspectie bleek dat verschillende uitrustingstukken vervuild waren met oud vuil en ingedroogde productresten. Hiervoor RvB. Zie RvB/ISI voor de exacte bevindingen.

Tijdens de inspectie bleek dat HACCP niet correct werd toegepast. Het ging met name fout bij het terugkoelen van de [REDACTED] Registratieformulieren waren soms niet ingevuld en andere keren juist vooruit ingevuld. Tevens bleek tijdens de inspectie dat men het terugkoelproces van

de [] niet beheerste. Temperaturen van de [] waren veel te hoog (na 3 uur terugkoelen nog boven de 20 graden). De oorzaak hiervan zat hem in een storing van het ijswatersysteem dat de [] gelijk koelt als het de koker uit komt. Daarnaast hadden medewerkers de [] niet in de terugkoelcel geplaatst maar in de koelcel die gebruikt wordt voor opslag. Hierdoor koelde de [] niet actief terug. Hiervoor een RVB opgemaakt.

Men geeft aan momenteel begeleid te worden door bureau de wit. Deze zijn het voedselveiligheidsplan op dit moment op aan het stellen. Maar [] gaf aan ook een adviseur in te willen schakelen die meer ervaring heeft met industriële bedrijven. Tevens laat men de aankomende week de producenten van de productieapparatuur langs komen om te kijken hoe er beter schoongemaakt kan worden. Echter de vraag hoeveel effect dit heeft, men moet prima in staat zijn om de apparatuur te kunnen reinigen.

Overzicht van uitgedeelde maatregelen:
 -SW tracing
 -SW omgevingsonderzoek
 -RVB hygiëne
 uitrustingsstukken
 -RVB haccp borging van terugkoelen en registratie.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 4)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: traceerbaar	J 25-aug-2017	SW	ZI	
Prod.groep: levensmiddelen				>
Overtred.: levensmiddelen waren niet in alle stadia van productie, verwerking en distributie traceerbaar				>
Constater.: In die diepvriescel stonden diverse vleeswaren die in reepjes gesneden waren zonder enkele vorm van tracing. Deze in reepjes gesneden vleeswaren waren verpakt in kleine portie zakjes en zaten met meerdere zakjes in één krat. Zowel op de kratten als op de zakjes zag geen enkele vorm van etikettering waardoor tracing van deze levensmiddelen mogelijk was.				>
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	J 25-aug-2017	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.: Ik, toezichthouder, zag dat binnenzijde van de deegmenger van de raviolilijn vervuild was met oude ingedroogde productresten (bijlage 1, foto 1). Ik zag dat het bedieningspaneel van raviolilijn vervuild was met oude aangekoekte productresten en oud vuil (bijlage 1, foto 2). Ik zag dat de transportband van de ravioli-vormer vervuild was met oude aangekoekte productresten en vulling (bijlage 1, foto 3). Ik zag dat de onder de transportband van de ravioli-vormer en tussen de rollers oude productresten en oud aangekoekt vuil zat. Ik zag dat de coating van de transportband van de ravioli-kookmachine afbladderde. Ik zag dat de RVS plaat aan het einde van de ravioli-kookmachine bezet was met oude aangekoekte zetmeelresten.				>
Ik, toezichthouder, zag dat een motorbehuizing van de transportband van de [] bezet waren met oud vuil en verfladders (bijlage 1, foto 4) Ik zag dat het bordes van de [] inpakmachine bezet was met oude, ingedroogde productresten. Ik zag dat de [] inpakmachine vervuild was met kleine stukje ingedroogde [] en zetmeelresten. Ik zag dat de transportbanden tussen de de [] en de inpakmachine vervuild waren met ingedroogde [] resten en zetmeelresten.				

Ik, toezichthouder, zag dat de transportband van de afvullijn van de sauzen vervuild was met ingedroogde productresten en oud vuil.

Advies : >

Aktiviteit: voedselveiligheidsplan J 25-aug-2017 BR 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.: 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
men 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.

Tijdens de inspectie vertelde [REDACTED] dat men sinds de dag
van de inspectie, zijnde 25 augustus 2017, de bewaartemperatuur van
geproduceerde [REDACTED] aangepast had. Voorheen was de gekookte paste 3
dagen houdbaar bij 7 graden Celcius, maar vanaf 25 augustus 2017
kreeg de [REDACTED] nog steeds 3 dagen houdbaarheid mee alleen dan bij 4
graden Celcius. Tijdens de rondgang door het bedrijf vertelde [REDACTED]
dat men de [REDACTED] na het koken direct spoelt met
ijswater, waardoor de temperatuur van de net gekookte [REDACTED] zakt
naar ca. 11 graden Celcius. Volgens [REDACTED] werd de [REDACTED]
vervolgens in kratten gedaan en in de terugkoelcel geplaatst. In
deze terugkoelcel koelde volgens [REDACTED] de [REDACTED] binnen 5
uur terug naar onder de 4 graden Celcius.

Tijdens de inspectie zag ik, toezichthouder, dat er [REDACTED] gekookt
werd. Tevens zag ik dat er in de terugkoelcel slechts een enkele
krat [REDACTED] stond met daarin een thermometer. Op deze thermometer las
ik een temperatuur af van 19,6 graden Celcius. Deze constatering heb
ik om 11:30 uur gedaan. Vervolgens vroeg ik aan een
productiemedewerker hoe men te werk ging bij het koken van [REDACTED]
Hierop verklaarde de productiemedewerker dat men vanaf ca. half 9
sochtends begonnen was met het koken van [REDACTED] Meneer verklaarde
dat men na het koken de [REDACTED] in kratten stopte en deze kratten
vervolgens in de opslagkoelcel plaatste. Daarnaast verklaarde meneer
dat men bij aanvang van productie één krat [REDACTED] in de terugkoelcel
geplaatst had om de temperatuur van de [REDACTED] te kunnen meten tijdens
het terugkoelproces. Vervolgens vroeg ik aan de heer [REDACTED] wat de
reden was dat de [REDACTED] niet volgens procedure in de terugkoelcel
geplaatst werd. Hierop antwoordde de heer [REDACTED] na aanvraag
gedaan te hebben bij verschillende medewerkers, dat er nog [REDACTED]
in de terugkoelcel stond en men om die reden de [REDACTED] in de
opslagkoelcel geplaatst had.

vervolgens liep ik, toezichthouder, naar de opslagkoelcel. Hierin
zag ik bovenaan in de stellingen een aantal pallets staan met daarop
kratten waar [REDACTED] in zat. Vervolgens vroeg ik aan de heer [REDACTED]
of dit de vanmorgen als eerst geproduceerde [REDACTED] was. Hierop
antwoordde [REDACTED] na overleg met medewerkers, dat de
pallet bovenin de stelling waarop kratten met penne stond, de eerste
pallet was die vanmorgen geproduceerd was. Hierop verzocht ik [REDACTED]
[REDACTED] deze pallet naar beneden te laten halen om de
temperatuur te kunnen meten van de [REDACTED] Bij deze meting kon ik
aflezen dat de kerntemperatuur van de krat met [REDACTED] 20,4 graden
Celcius was (bijlage 1, foto 6).

vervolgens vroeg ik, toezichthouder, aan [REDACTED] of men een
registratie bij hield van het terugkoelen van de [REDACTED] Hierop
antwoordde [REDACTED] bevestigend en hij overhandigde mij het
registratieformulier van het terugkoelen van [REDACTED] van week 34
(bijlage 1, foto 7). Dit registratieformulier was reeds ingevuld
voor zowel de penne, fusilli, spaghetti en de tagiatella. Vervolgens
vroeg ik aan [REDACTED] of men deze [REDACTED] vandaag al reeds
geproduceerd had. Hierop antwoordde de heer [REDACTED] dat deze
registratie niet correct was en men de spaghetti en de tagiatella
nog niet geproduceerd had. [REDACTED] gaf daarbij aan dat de
registratielijst nog niet ingevuld had kunnen zijn. Dit zelfde gold
volgens [REDACTED] voor de penne, men was 3 uur geleden
begonnen met de productie van de penne dus men kon nog geen
temperatuurmeting gedaan hebben na 5 uur.

Ik, toezichthouder, zag op het registratieformulier voor het
terugkoelen van [REDACTED] van week 34 dat de penne geproduceerd op 25
augustus 2017 bij aanvang van het terugkoelen een kerntemperatuur
had van 11,3 graden Celcius (bijlage 1, foto 7). Zojuist had ik deze
zelfde batch gemeten met mijn thermometer, 3 uur na productie en
hierop was een temperatuur af te lezen van 20,4 graden Celcius
(bijlage 1, foto 6).

vervolgens vroeg ik, toezichthouder, aan [REDACTED] om inzage
te geven in de registratielijsten van het verhitten en het

terugkoelen van de geproduceerde sauzen. Hierop overhadigde hij mij de registratielijsten verhitten en terugkoelen van de [REDACTED] (bijlage 1, foto 8 & 9). Op de registratielijst terugkoelen van de [REDACTED] zag ik dat er op 24-08-2017 pomodorisaus was teruggekoeld (bijlage 1, foto 8). Echter was op de registratielijst verhitten van [REDACTED] niet te zien dat er pomodorisaus verhit was op 24-08-2017 (bijlage 1, foto 9). Vervolens vroeg ik aan de heer [REDACTED] of er op 24-08-2017 pomodorisaus geproduceerd en dus verhit was. Hierop antwoordde de heer [REDACTED] bevestigend.

Advies : >

Ruimte : bedrijfsruimte J 10-sep-2017 SW ZI >

Object : bedrijfsruimte >

Overtred. : de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die kant-en-klare levensmiddelen produceert waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van *Listeria monocytogenes* verbonden kan zijn, bemonsterde de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op *Listeria monocytogenes* niet >

Constater.: Het bedrijf produceert Kant-en-klare levensmiddelen waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van *Listeria monocytogenes* verbonden kan zijn. Om deze reden is het verplicht om de verwerkingsruimten en uitrusting te bemonsteren op de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes*. Tijdens de inspectie bleek dat een dergelijke bemonstering niet uitgevoerd werd. >

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen (0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

Overtred. : >

Constater.: >

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	25-08-2017
Nummer controleur	
Begintijd	09:45
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	OWNT1708 VIP Vo. 2073 kort
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	Welke bedrijfgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

Verordening Microbiologische Criteria

Vraag 5	Wordt voldaan aan de bemonsteringsfrequenties zoals voorgeschreven in Vo. 2073 of het eigen bemonsteringsplan?
Antwoord	NVT

Vraag 6	Wordt voldaan aan de bemonsteringsschema's zoals voorgeschreven in bijlage I van Vo. 2073 of volgens de eigen bemonsterschema's?
Antwoord	NVT

Vraag 7	Worden de verwerkingsruimten en uitrusting bemonsterd op <i>Listeria monocytogenes</i> ?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	geen omgevingsonderzoek

Vraag 8	Heeft het bedrijf bij ontoereikende voedselveiligheidscriteria de juiste maatregelen genomen?
Antwoord	NVT

Vraag 9	Heeft het bedrijf bij ontoereikende proces hygiënecriteria de juiste maatregelen genomen?
Antwoord	NVT

Vraag 10 **Heeft het bedrijf trends in de testresultaten onderzocht?**
Antwoord **NVT**

Maatregelen

Vraag 11 **Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?**
Antwoord **Ja, SW**

Maatregelnr : **260460486**
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]

Vastgest. door :
Vervaardigd op :

04-sep-2017

vastgesteld op

: **25-aug-2017**

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 05-sep-2017 10:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : AL horen, info, overleg
 Bijzonderheden : Beschikking voornemen sluiting of stilleggen processen uitgereikt
 aan [REDACTED] i.v.m. VETO traject
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: >

Opm. inspectie: >

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 : 22-sep-2017 9:45
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden :

Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie:

2de marsroute inspectie >
 >

Samenvatting
 basisvoorwaarden:
 Er is een externe
 schoonmaakpartij ingehuurd
 die dagelijks de
 productieruimte
 schoonmaakt.

Opmerkingen:
 - oude muizenkeutels in
 container CE01
 - oude muizenkeutels in het
 magazijn langs de silo
 - containers zijn niet
 meegenomen in OB-plan van
 Rentokil
 - plas water (mogelijk door
 aangrenzende krattenwasser)
 onder silo
 - verbladders en roest op
 motorbehuizingen van
 diverse machines
 - spinsel en stof op
 verdampers in
 productieruimte
 - transportband
 raviolimachine loslatende
 coating

 Samenvatting HACCP- CCPS:
 Men werkt momenteel nog met
 de hygienecode van de
 horeca. Er zijn echter
 diverse formulieren
 aangepast en in gebruik
 genomen nav de vorige
 inspectie.

CCP ontvangst:
 -de medewerker is niet op
 de hoogte hoe hij om moet
 gaan met de thermometer (T
 meting diepvries voor laten
 doen - het ging de
 temperatuur van de
 kartonnen verpakking meten)
 - medewerker weet niet op
 welk moment hij de
 temperatuur moet meten. In
 de praktijk meet hij ook 3
 uur (of later) na
 ontvangst, als de producten
 al lang in de koelcel staan
 - medewerker is niet op de
 hoogte over wat te doen bij
 afwijkende temperaturen

CCP terugkoelen:
 medewerker is goed op de
 hoogte over de werkwijze en
 de actie bij afwijking. Uit
 de registratie blijkt
 echter dat men geen
 rekening houdt met de
 daadwerkelijk verstreken
 tijd. Norm is binnen 5 uur
 onder de 4graden voor
 [REDACTED] uit de registratie
 blijkt dat wel meerdere
 metingen zijn uitgevoerd
 maar dat niet aantoonbaar
 gemaakt is dat de
 temperatuur binnen 5uur
 onder de 4graden was.
 Oorzaak is dat de
 medewerker vaak pas einde
 van de dienst de laatste

meting uitvoeren terwijl de
 Suur dan al lang zijn
 verstreken.
 -Op de lijst ravioli is te
 zien dat men terugkoeld tot
 -15graden ipv tot -18graden

HACCP:
 kipfiletstukjes, diepvries
 wordt ingekocht bij [REDACTED]
 [REDACTED] komt vanuit China.
 Men heeft een
 productspecificatie.
 Hieruit blijkt echter niet
 uit welke regio in China
 het kip komt en welke
 hittebehandeling het vlees
 heeft ondergaan (--> deze
 info is noodzakelijk om aan
 te tonen dat het product
 geïmporteerd mag worden).

Eipoeder van [REDACTED]
 eigeel, vloeibaar en eiwit,
 vloeibaar van Van Tol
 convenience food. Dit
 bedrijf heeft vanaf begin
 augustus wekelijks gestuurd
 dat de producten vrij zijn
 van fipronil. Mailing is
 rond eind augustus ineens
 gestopt.

 Samenvatting Tracering:
 Men heeft een
 traceringsysteem opgezet.
 Lotcodes van alle
 grondstoffen worden
 genoteerd. Op de
 productielijsten wordt
 genoteerd welke lotcode
 gebruikt is. Tracering
 eindproduct via lotcode en
 THT.

Enkele opmerkingen:
 - er is geen voorraadbeheer
 - het is mogelijk om te
 traceren naar welke
 vestigingen een bepaalde
 partij is gegaan (middels
 bestellijsten). Echter, er
 ontbreekt een duidelijke
 link.

 Samenvatting Micorbiologie:
 Men houdt de volgende
 THT-temperaturen aan:

[REDACTED] vers: 4graden,
 Productie + 2dagen THT
 Ravioli: -18graden,
 6maanden THT
 Sauzen rood: 7graden,
 14dagen THT
 Saus wit: 4graden, 14 dagen
 THT

Met de [REDACTED] houdt men
 zich aan de hygienecode
 horeca.
 THT saus rood is onderbouwd
 door middel van pH. Deze is
 3,8 en wordt bij iedere
 productie gemeten.

Witte saus heeft een pH van
 6,2. Men heeft in januari
 een micro analyse
 gedaan(n=1) waaruit bleek
 dat algemeen kiemgetal
 1.45miljoen was en B.cereus
 aanwezig (450kve). In juli
 heeft men een test gedaan
 (n=1) enkel geanalyseerd na
 7dagen en na 14dagen
 bewaard bij 7 dagen op
 parameters aeroob kiemgetal
 en enteros.

Tijdens de laatste inspectie is aangegeven dat deze onderbouwing te mager was en toen heeft men besloten om de witte saus in te kopen.

Men is nu weer begonnen met de productie van de witte saus, heeft echter geen aanvullende onderbouwing van de THT.

Aangegeven om met minimaal n=5 direct na productie, na 7 dagen en na 14 dagen te testen op zowel bederfflora (Aeroob kiemgetal, enteros, melkzuurbacterien) als pathogenen (B.cereus, listeria)

Voor nu afgesproken dat men per direct terug gaat naar THT van max 3dagen bij 4graden of 2dagen bij 7 graden.

Conclusie:

Het bedrijf heeft grote stappen gezet mbt hygiene, het opstellen van formulieren, traceerbaarheid. Er zijn nog verbeterpunten maar het is niet evenredig om het bedrijf op basis van deze punten te sluiten. Er zijn duidelijke afspraken gemaakt, alle afwijkingen per direct opheffen + bewijs toe sturen. THT van de saus terugbrengen.

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	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	22-09-2017
Nummer controleur	
Begin tijd	09:45
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	OWNT1730 VIP HWHM
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	42

Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

Vraag 5	Welke inspectie in de marsroute/nazorg betreft het?
Antwoord	2de Marsroute

Reiniging en desinfectie

Vraag 6	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt hygiëne?
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	.

Ongediertebestrijding

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt ongedierte?
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	.

Temperatuur

Vraag 8	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt temperatuur?
Antwoord	Geen opmerking

HACCP

Vraag 9	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt HACCP?
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	.

Recallprocedure

Vraag 10 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt recall?**
Antwoord **Geen opmerking**

Algemeen

Vraag 11 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt meldplicht?**
Antwoord **Geen opmerking**

Maatregelen

Vraag 12 **Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?**
Antwoord **Nee**

Status-informatie BR

Maatregelnr : **260151132** Soort: **BR** Status : **Adm: afloopbericht inschrijven**
 Van dienst : **NW** Oorsprong: **Inspectie**

Betr. insp.lok.:

[REDACTED]

Vastgest. door :
 KPV vervaard.op:

21-nov-2017

vastgesteld op : **17-nov-2017**

Mtr-tekst

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

Nr. 260151132,
 dienstjaar 2017

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

A. BETREFT INSPECTIE
 IN DE
 INSPECTIELOCATIE:

Naam : [REDACTED]

Vestigingsadres:

[REDACTED]

Categorie :
 fabriek food,
 deegwaren

B.
 INSPECTIE-INFORMATIE:

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

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: vrijdag
 17 november 2017, om
 10:00 uur.

In het bedrijf

Status-informatie BR

aangetroffen: [REDACTED]

Functie: [REDACTED]

C.
INSPECTIEBEVINDINGEN:

--

In de koelcel meerdere kratten met zakken roomsaus aangetroffen die een te hoge temperatuur vertoonden, tussen de 3°C en 7,5°C. Desgevraagd bleek deze saus de dag ervoor te zijn geproduceerd (heet afgevuld in zakken met een temperatuur >85°C) en in de container (buiten) teruggekoeld. Afkoelproces is een CCP5, met als norm binnen 5h temperatuur onder de 4°C, hetgeen ook een voorwaarde is voor de onderbouwing van de houdbaarheid van 9 dagen bij een temperatuur van 4°C die de geproduceerde roomsaus had gekregen. Aangezien deze kratten met saus al circa 18h in de koelcel lagen op een luchttemperatuur van 3°C, was het aannemelijk dat de temperatuur van de roomsaus toen deze uit de chiller werd gehaald en in de koelcel geplaatst werd, ruim boven de 4°C was. Desgevraagd bleek dat men had de dag ervoor voor het eerst een veel grotere roomsaus geproduceerd en in de chiller teruggekoeld (7 pallets i.p.v. 4), en de temperatuur van alleen de koudste kratten gemeten (de registers van de CCP waren in orde). Hierdoor werd niet opgemerkt dat de roomsaus onvoldoende gekoeld was. Hieruit bleek dat CCP 5 niet beheerst was.

Hieruit bleek mij dat 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, 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

Status-informatie BR
Levensmiddelen.

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

verbalisant,

door: Toezichthouder [REDACTED]

Status MTO : **Afgesloten, door**

Mtr-coördinator: [REDACTED] laatst gecontr.op: **24-nov-2017**

Eindverd/Overt :

Profiel

Voor OM/BBB :

Uitspraak :

Intrekreden :

Mtr-dossier verv. op:

uitspraak op:

29-nov-2017

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 17-nov-2017 10:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden : 1e nazorg, RvB en SW opgesteld
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : [REDACTED]
 Opm. kontaktpers: [REDACTED]

Opm. inspectie: Ook aanwezig [REDACTED] >
 [REDACTED] >
 [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

Bedrijf heeft plannen om over 1,5 jaar te gaan verhuizen naar een nog te bouwen locatie (veel ruimer) in [REDACTED].

Binnen een paar weken worden de twee lijnen voor het extruderen van [REDACTED] vervangen door een nieuwe machine uit Italië (vandaag waren in de fabriek twee technici uit Italië aanwezig om de details te bespreken). Deze machine zal werken onder vacuüm en een hogere persdruk, waardoor men een stevigere [REDACTED] zal krijgen. Hiermee en met een verbeterde hygiëne hoopt men 21 dagen houdbaarheid in de verse [REDACTED] te kunnen krijgen. Sinds een week geen ei-poeder meer in het deeg. Door verbeteringen van de processen blijkt dit niet meer nodig om stevige [REDACTED] te krijgen. Schoonmaak is nu uitbesteed aan [REDACTED].

[REDACTED] en men is ook in gesprek met [REDACTED] voor de keuze van geschikte schoonmaak en desinfectiemiddelen (deze waren ook vandaag aanwezig voor een offerte). OB door [REDACTED]. Registers ingezien, geen bijzonderheden. Er staan een aantal openstaande acties waarvan men al actie heeft ondernomen. Afspraak is om de openstaande acties af te sluiten in het digitale systeem van Rentokil.

Momenteel levert men aan 12 filialen, binnenkort gaan 2-3 extra restaurants open.

Rondje door het bedrijf:
 Opmerkingen buitenterrein:
 - Container VR-02 (vriescontainer) dit is een vriescontainer welke gebruikt wordt voor het bewaren van het voorraad diepvries brood. IJsvorming op het plafond en achterwand van de container. Producten niet beschadigd.
 - Container CE-01 (voorraad tomatenpuree), enkele muizenkeutels aanwezig in een hoek, waarschijnlijk niet goed schoongemaakt de laatste keer.

Opmerkingen binnen:

- In de droge loods enkele muizenkeutels aangetroffen tussen de stellingen, langs de muren en de vloerbalken onder de silo's.

- HACCP: verschillen signaleerd tussen geschreven CCP-procedures en praktijk, zoals b.v. voor het kookproces van de sauzen (CCP3): in handboek staat dat de saus wordt gekookt 10 minuten op 85°C, echter in de praktijk wordt geen tijd genoteerd, en wacht men totdat 90°C bereikt is, want men weet uit ervaring dat de tijd nodig om de temperatuur te verhogen van 85°C tot 90°C ongeveer 15 minuten is.

Overtredingen (schriftelijke waarschuwing):

- In de productieruimte waar op dat moment verse tagliatelle werden geproduceerd (mengen van deeg, extruderen van de tagliatelle, koken, afkoelen met gesproeid koud water en verpakken in plastic zakjes met gasverpakking (30% CO₂, 70% N₂)), heel veel last van condens boven de productielijn aan het plafond en de leidingen aan het plafond. De afzuiginstallatie bestaande uit twee lange buizen met ventielen over de volle lengte van de ruimte, met inlaat aan de rechterkant en afzuig aan de linkerkant, toont zich volstrekt onvoldoende. Met name druppelend condens geconstateerd op plafond en de waterleidingen boven de transportband voor de reeds afgekoelde [REDACTED]. Aangezien de [REDACTED] (niet gevulde variant) niet wordt gezien als een kant-en-klaar product (in de restaurants wordt deze gekookt gedurende 90-120 sec), wordt deze tekortkoming niet als ernstig beschouwd, en wordt er een schriftelijke waarschuwing opgesteld.

- Veel condens ook boven de deur van de blastchiller, die rechtstreekse toegang geeft tot de productieruimte. Ernstige overtreding (rapport van bevindingen): In de koelcel meerdere kratten met zakken roomsaus aangetroffen die een te hoge temperatuur vertonen, tussen de 3°C en 7,5°C. Desgevraagd blijkt deze saus de dag ervoor te zijn geproduceerd (heet afgevuuld in zakken met een temperatuur >85°C) en in de container die buiten staat teruggekoeld. Afkoelproces is CCP5: binnen 5h onder de 4°C, en dit is ook een voorwaarde voor de onderbouwing van de houdbaarheid van 9 dagen bij een temperatuur van 4°C die deze saus had gekregen. Aangezien deze kratten al circa 18h in de koelcel staan, is het de vraag

welke temperatuur had de saus na de chiller. Desgevraagd blijkt dat men had de dag ervoor voor het eerst een veel grotere hoeveelheid roomsaus gemaakt en in de chiller teruggekoeld (7 pallets i.p.v. 4), en de temperatuur van alleen de koudste kratten gemeten (de registers van de CCP waren in orde). Hierdoor werd niet opgemerkt dat de roomsaus onvoldoende gekoeld was. Problemen met beheersing van CCP's hadden al eerder geleid tot een RvB, dus opnieuw RvB opgesteld.

In overleg met [REDACTED] [REDACTED] besloten om het proces van productie van roomsaus niet direct stil te leggen, zoals in het voornemen beschikking stond vermeld, maar wel aan voorwaarden te binden. De productie van roomsaus die gepland staat voor de volgende week (dinsdag 21 november) mag plaats vinden met als voorwaarde dat men bewijs indient bij de NVWA zodat het proces van koken en afkoelen aantoonbaar beheerst is verlopen alvorens de saus verhandeld mag worden. De eigenaar zal worden uitgenodigd op een BAH gesprek en indien niet voldaan wordt aan de voorwaarden voor de productie van de roomsaus en alle CCP's aantoonbaar beheerst zijn, dan zal er een LOD worden opgelegd. Vanwege het RvB komt het bedrijf terug op de marsroute.

Tracing:
Ravioli [REDACTED] productie datum 31102017 THT bij -18°C 01052018. In orde, alle grondstoffen en distributie binnen 1 uur in kaart gebracht. Men is vergeten om de tracerscode van het zout te noteren op de productielijst (kleine opmerking).

Validatie en verificatie van houdbaarheid:
Men beschikt over een 4-tal studies (waarvan één niet meer relevant) van Bureau de Wit t.b.v. de onderbouwing van de houdbaarheid van de sauzen en de niet gevulde [REDACTED]. Op dit moment hanteert men, en dit wordt als acceptabel beoordeeld:

- Voor de verse [REDACTED] 5 dagen op 4°C in gasverpakking. Studie van 13-10-2017.
- Voor de pomodori en bolognese saus (laag pH) 14 dagen op 7°C. Verificatie is echter gebaseerd op slechts n=1 monsters. Daarna nog een paar monsters genomen die in orde waren.
- Voor de roomsaus 5 dagen op 4°C. Verificatie n=3 monsters (uit 3 ketels), in orde.
- De gevulde [REDACTED] (ravioli) worden

direct na productie ingevroren in portie-zakjes. Tijdens transport in gekoelde wagen ontdooien deze en in de restaurants krijgt de gevulde [REDACTED] een houdbaarheid van 2 dagen.

Conclusie:
Oude problemen met hygiëne en bouwkunde zijn, op enkele details na, volledig opgelost, maar het probleem van de condens boven de kooklijn voor de [REDACTED] was erg groot.
Het HACCP-plan geschreven door Bdw is in gebruik, echter zijn er verschillen tussen theorie en praktijk. Het niet consequent naleven van de procedures (m.n. bij het terugkoelen) blijft een hardnekkig probleem. Een duidelijke oorzaak is moeilijk aan te wijzen, maar onze indruk is dat op de werkvloer is er onvoldoende leiding en expertise aanwezig. Men werkt nog steeds met een 'Horeca-mentaliteit' terwijl de processen inmiddels industrieel zijn. Vanwege RvB komt bedrijf terug op 1e marsroute.

Std. Inspectiebevindingen	(1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 17-nov-2017	BR	HO ME VO 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. : In de koelcel meerdere kratten met zakken roomsaus aangetroffen die een te hoge temperatuur vertoonden, tussen de 3°C en 7,5°C. Desgevraagd bleek deze saus de dag ervoor te zijn geproduceerd (heet afgevuld in zakken met een temperatuur >85°C) en in de container (buiten) teruggekoeld. Afkoelproces is een CCP5, met als norm binnen 5h temperatuur onder de 4°C, hetgeen ook een voorwaarde is voor de onderbouwing van de houdbaarheid van 9 dagen bij een temperatuur van 4°C die de geproduceerde roomsaus had gekregen. Aangezien deze kratten met saus al circa 18h in de koelcel lagen op een luchttemperatuur van 3°C, was het aannemelijk dat de temperatuur van de roomsaus toen deze uit de chiller werd gehaald en in de koelcel geplaatst werd, ruim boven de 4°C was. Desgevraagd bleek dat men had de dag ervoor voor het eerst een veel grotere roomsaus geproduceerd en in de chiller teruggekoeld (7 pallets i.p.v. 4), en de temperatuur van alleen de koudste kratten gemeten (de registers van de CCP waren in orde). Hierdoor werd niet opgemerkt dat de roomsaus onvoldoende gekoeld was. Hieruit bleek dat CCP 5 niet beheerst was.				>
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	J 17-dec-2017	SW	VO ZI	
Object : bedrijfsruimte				>
Overtred. : indeling, ontwerp, constructie, ligging en/of afmeting van een ruimte voor levensmiddelen waren niet zodanig dat de vorming van condens en/of ongewenste schimmel op oppervlakken werd voorkomen				>
Constater. : In de productieruimte waar op dat moment verse tagliatelle werden geproduceerd werd veel condens geconstateerd boven de productielijn, aan het plafond en de leidingen aan het plafond. De afzuiginstallatie bestaande uit twee buizen met ventielen over de volle lengte van de ruimte, met inlaat aan de rechterkant en afzuig aan de linkerkant, bleek onvoldoende om de stoom af te voeren. Met name druppelend condens geconstateerd op de waterleidingen boven de transportband voor de reeds afgekoelde [REDACTED]. Aangezien de [REDACTED] (niet gevulde variant) niet werd gezien als een kant-klaar product (in de restaurants wordt deze gekookt gedurende 90-120 sec), werd deze tekortkoming als niet ernstig beschouwd, en werd er een schriftelijke waarschuwing opgesteld. Veel condens ook boven de deur van de blastchiller, die rechtstreekse toegang gaf tot de productieruimte.				>
Advies :				>
Verm. Inspectiebevindingen (	0 van 0)	Gegrond		Waarnemingswijze

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	17-11-2017
Nummer controleur	
Begin tijd	10:00
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	OWNT1730 VIP HWHM
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	42

Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

Vraag 5	Welke inspectie in de marsroute/nazorg betreft het?
Antwoord	1e Nazorg

Reiniging en desinfectie

Vraag 6	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt hygiëne?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	Zie opm veld

Ongediertebestrijding

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt ongedierte?
Antwoord	Geen opmerking

Temperatuur

Vraag 8	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt temperatuur?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	Zie opm veld

HACCP

Vraag 9	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt HACCP?
Antwoord	Ernstige overtreding
Toelichting	Zie opm veld

Recallprocedure

Vraag 10 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt recall?**
Antwoord **NVT**

Algemeen

Vraag 11 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt meldplicht?**
Antwoord **NVT**

Maatregelen

Vraag 12 **Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?**
Antwoord **Ja, SW en RvB**

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 22-nov-2017 9:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : **HI nazorg zonder maatregel**
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers:

Opm. inspectie:

>
 1e controle beschikking van
 het proces van productie
 van de witte saus, en met
 name de beheersing van CCP
 4 en 5:
 - CCP4: koken van de saus
 (>90°C) en heet afvullen
 (>85°C).
 - CCP5: afkoelen tot onder
 de 4°C binnen 5 uur. Voor
 rode saus 7°C.

Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

Men had op 21 nov 2017 een
 test gedaan met 2 pallets
 i.p.v. de gebruikelijke 4.
 De kratten waren tevens
 alleen maar om en om vol
 met zakken à 5L om de
 luchtcirculatie te
 verbeteren.

Men had een logger
 aangeschaft, maar deze
 verkeerd geprogrammeerd,
 waardoor de registratie
 alleen liep vanaf een
 temperatuur <70°C, dus de
 eerste uur van het afkoel
 traject werd handmatig
 bijgehouden. Na 2 uur
 afkoelen sloeg de koelcel
 in een ontdooicyclus, dus
 koos men om de pallets te
 verplaatsen naar de
 container (die minder
 koelcapaciteit heeft) en
 verder gaan.
 Uiteindelijk werd de
 temperatuurdaling ruim
 gehaald binnen 5h. Deze
 batch stond geblokkeerd in
 afwachting van beslissing
 door NVWA, en er zijn
 monsters gestuurd ter
 verificatie naar Bureau de
 wit.

Men heeft nu de procedure
 op papier omschreven samen
 met Bdw, maar nog niet de
 procedure in het handboek
 definitief aangepast, omdat
 men nog steeds zoekend is
 naar een balans tussen zo
 groot mogelijke batches en
 toch het afkoelproces te
 kunnen beheersen.
 Zie in de VETO-map scan van
 de relevante documenten.

Hiervoor heeft/wil men:

- Laten onderzoeken of de
 wittesaus met als CCP5 7°C
 binnen 5 uur, en 7°C als
 bewaartemperatuur, lang
 genoeg houdbaar blijft. Dit
 heeft ook voorkeur van
 NVWA, aangezien de [REDACTED]
 [REDACTED] restaurants, met name
 de oudere filialen, moeite
 hebben met het handhaven
 van een bewaartemperatuur
 van 4°C. Hierover zijn er
 veel contacten geweest met
 collega's van Horeca (o.a.
 [REDACTED]).
- Extra koelcapaciteit
 installeren: een extra
 verdampers in de koelcel
 binnen, en de container
 buiten niet meer gebruiken
 (alleen in noodgevallen).

- Metalen karren aanschaffen, voor een betere luchtcirculatie en geleiding van warmte i.p.v. de kunststof kratten die ze nu gebruiken.
- Een betere logger aangeschaft bij [REDACTED].

Direct na afloop van de inspectie had [REDACTED] een afspraak met 2 medewerkers van Nofalab, omdat men denkt betere adviezen te kunnen krijgen van Nofalab voor hun industriële processen dan van BdW, die meer expertise heeft in de Horeca.

In het eindgesprek duidelijk gemaakt wat de stappen nu zijn:

- In de komende 2-3 weken 2x controle beschikking gericht op de beheersing van het proces van koken, afvullen en terugkoelen van de sauzen. Als dat niet klopt, dan RVB opmaken én LOD opleggen zoals in de beschikking staat.
- De volgende inspectie bij [REDACTED] wordt een 1e nazorg (dit besloten na overleg van [REDACTED] met TBM). 1e nazorg na 8 weken, d.w.z. op 12, 15 of 16 januari. Deze doe ik samen met een andere collega.
- Als dit alles goed gaat, dan mag het bedrijf naar de 2e nazorg.

Tevens gewezen op de noodzaak om cat 3 materiaal conform de regels af te voeren. Info opgestuurd m.b.t. Vo 1069.

Geén inspectie op de werkvloer, behalve in de koelcel waar de witte saus geblokkeerd stond. Geen bijzonderheden.

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	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	22-11-2017
Nummer controleur	
Begintijd	09:30
Bezoekreden	HI nazorg zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWNT1731 VIP HWHM Beschikking
Geldig vanaf	01-01-2017

Algemeen

Vraag 1	Voldoet de ondernemer aan het gestelde in de beschikking?
Antwoord	Ja

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 30-nov-2017 10:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI nazorg zonder maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: :

Opm. inspectie: 2e controle van beschikking. >

Gesproken met [REDACTED]
[REDACTED]

Kort rondje door de productieafdeling en door de koelcel onder begeleiding van [REDACTED].

Temperaturen in de koelcel (gemeten met ons eigen gekalibreerd thermometer) in orde: omgeving 3°C, registers oké, sauzen 2-3°C op sommige zakken zelfs een beetje ijsvorming.

In de productieruimte draaide op dat moment geen productie omdat de ventilatie niet goed werkte en hierdoor was er vanochtend vroeg enorm veel condens ontstaan. Blijkbaar was al een hele tijd een van de motoren van het afzuigsysteem kapot vanwege een defecte printplaat. Deze werd gisteren (29-11) vervangen, maar ging vrijwel direct weer stuk. Monteur is onderweg (ben ingezien), en productie ligt stil. Men heeft een reserve motor besteld.

De carroussel van de weeg- en verpakkingsmachine was niet goed schoon. Hier en daar nog een paar sliertjes [REDACTED], aangetroffen, en met name in de boxjes voor portioneren is een waas van zetmeelresten zichtbaar. [REDACTED] maakt foto's en zal dit bespreken met het externe schoonmaakbedrijf. Desgevraagd blijkt dat niemand van het bedrijf doet een controle na afloop van de externe schoonmaak. Aangeraden om dit te doen.

Controle van de registratieformulieren van CCP's m.b.t. bereiding van de sauzen. Sinds de laatste controle 2 productiedagen, 23 en 28 november. Registers van 28-11 in orde (pomodori, bolognese en roomsaus gemaakt). Op een van de formulieren van 23-11 valt op dat de temperatuur van de witte saus na 5h met pen is gecorrigeerd: van 4,8°C heeft men 4,0°C gemaakt (zie scan van formulier in de T-schijf). Gevraagd hoe dat zit, en of men een logger had gebruikt om het complete afkoeltraject vast te leggen. Hierop kunnen [REDACTED] geen duidelijk antwoord op geven, en [REDACTED] die dit zou moeten weten is niet aanwezig (hij

wordt eigenlijk ingehuurd en werkt slechts 2-3 dagen in [REDACTED]).

De nieuwe logger die wel kan meten en registreren bij temperaturen $>60^{\circ}\text{C}$ is nog niet geleverd, dus geen loggegevens beschikbaar. Later dezelfde middag telefonisch contact met [REDACTED]

[REDACTED] hij bevestigt dat de gemeten temperatuur was $4,8^{\circ}\text{C}$ en dat hij zijn paraaf op het formulier had gezet toen dit nog zo op papier stond. Hij had verder de corrigerende actie besproken met de productie medewerker: doorkoelen, temp. blijven meten, aantekening maken, en bestemming van de saus met hem overleggen. Uiteindelijk bleek dat binnen 20 min was de saus op temperatuur, dus besloten om batch vrij te geven gezien de zeer geringe overschrijding van de tijd, maar wel vastleggen op het formulier.

Echter, had iemand blijkbaar met de registers geknoeid en $4,8$ veranderd in $4,0$, en geen corrigerende actie of opmerking genoteerd. Dat is beslist niet de bedoeling, en ook [REDACTED] is 'not amused' dat dit is gebeurd.

Na overleg met [REDACTED] besloten om geen maatregel hierop te nemen met de volgende overweging: zeer geringe overschrijding, verhaal van [REDACTED] is geloofwaardig, en uiteindelijk gaat CCP afkoelen over houdbaarheid, niet over voedselveiligheid (uitgroei van sporenvormers op $4,8^{\circ}\text{C}$ is zo goed als uitgesloten). Het volgende afgesproken:

- voortaan mag men sauzen produceren alléén als het afkoeltraject gelogd wordt en aantoonbaar blijkt dat de CCP's correct wordt nageleefd.
- wijzigingen in CCP grenzen of procedures worden ook vastgelegd (men is nog steeds bezig met probeersels om houdbaarheid te verlengen).

Verder volgt een compleet uitleg van [REDACTED] over de verbouwingsplannen op deze locatie. Men wil de productieruimte met muurtjes onderverdelen in 4 aparte ruimten, en het aantal stappen en transport van product over banden tot een minimum beperken:

- Aanmaak van deeg en kookketels voor sauzen (geventileerd, niet geconditioneerd)
 - Extrusie van de [REDACTED]
 - koken en afkoelen van de [REDACTED] (nieuwe, extra krachtige ventilatie vanwege risico van condens)
 - Afwegen en verpakken: in één doorlopend proces (gekoelde ruimte)
- De plannen voor compleet

nieuw pand in 2018 in
 door. gaan

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	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	30-11-2017
Nummer controleur	
Begintijd	10:00
Bezoekreden	HI nazorg zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWNT1706 VIP Basisvoorwaarden algemeen
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	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf
Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf
Vraag 5	Wat is het doel van de inspectie m.b.t. de erkenning?
Antwoord	NVT
Vraag 6	Is er sprake van afvoer van bij-, restproducten naar diervoederbedrijven?
Antwoord	Niet beoordeeld
Vraag 7	Is het bedrijf HACCP-gecertificeerd?
Antwoord	Nee,

Hygiëne

Vraag 8	Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	Zie opm veld

Bouwkundige staat

Vraag 9	Voldoet het bedrijf aan de bouwkundige eisen?
Antwoord	Geen opmerking

Water

Vraag 10 **Voldoet het water en de watervoorziening aan de eisen?**
 Antwoord **Niet beoordeeld**

Ongediertebestrijding

Vraag 11 **Zijn er voldoende adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen (ongedierte) te bestrijden?**

Antwoord **Geen opmerking**

Controle hygiëne-eisen personeel

Vraag 12 **Nemen de werknemers in het bedrijf zeer goede persoonlijke hygiëne in acht?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Opleiding

Vraag 13 **Wordt voldaan aan de eisen m.b.t. opleiding?**
 Antwoord **Niet beoordeeld**

Bewaren

Vraag 14 **Worden bederfelijke levensmiddelen bij de juiste temperatuur bewaard?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Basisvoorwaarden

Vraag 15 **Wordt voldaan aan de overige basisvoorwaarden?**
 Antwoord **Niet beoordeeld**

***Verordening 853**

Vraag 16 **Worden de juiste producten gebruikt voor de bereiding van vleesproducten (eisen Verordening 853/2004)?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 17 **Voldoet al het vlees voor de vervaardiging van vleesproducten, aan de voorschriften van vers vlees (eisen Verordening 853/2004)?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 18 **Voldoet de inrichting voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees, aan de gestelde eisen van Verordening 853/2004?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 19 **Voldoen de grondstoffen voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees aan de gestelde eisen uit de Verordening 853/2004?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 20 **Wordt voldaan aan de hygiëne-voorschriften tijdens en na de productie van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 21 **Voldoet de etikettering van gehakt vlees en vleesbereidingen aan de gestelde eisen van de Verordening 853/2004?**
 Antwoord **NVT**

***Uitsnijderij**

Vraag 22	Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen ROODVLEES (eisen Verordening 853/2004)?
Antwoord	NVT
Vraag 23	Voldoet de hygiëne tijdens het uitsnijden en uitbenen van ROODVLEES aan de eisen van Verordening 853/2004?
Antwoord	NVT
Vraag 24	Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen PLUIMVEEVLEES (eisen Verordening 853/2004)?
Antwoord	NVT

Maatregelen

Vraag 25	Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?
Antwoord	Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 11-dec-2017 10:15
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : **HI nazorg zonder maatregel**
 Bijzonderheden : 3e controle beschikking
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers: Functie :
 Opm. inspectie: 3e controle beschikking

Datum: ma
 11-12-2017
 Plaats
 s marsroute: controle
 beschikking
 Door: [REDACTED]
 [REDACTED]
 3e controle van beschikking
 Gesproken met: [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 Rondgang door de productie-
 en inpakafdeling, de
 blastchiller, de koelcel en
 het magazijn onder
 begeleiding van [REDACTED]
 [REDACTED] Op moment van
 inspectie vond er geen
 productie van sauzen
 plaats, wel productie van
 tagliatelle. De laatste
 productie van sauzen
 dateerde van 7.12.2017. Er
 vond tijdens de inspectie
 een wissel plaats van lange
 [REDACTED] (tagliatelle) naar
 korte [REDACTED] Hiervoor spuit
 en ontsmet men de gehele
 productielijn. Dit
 veroorzaakt extra condens.
 Men heeft nieuwe karren
 aangekocht om de
 luchtcirculatie in de
 blastchiller te verbeteren
 en het proces zo te
 versnellen. Deze zouden de
 middag van de inspectie
 arriveren en de
 effectiviteit van deze
 aankoop zou de dag na de
 inspectie uitgeprobeerd
 worden bij de eerstvolgende
 geplande productie van
 roomsaus.
 Condens: Er was nog
 condensvorming aan het
 plafond boven de
 productielijn maar
 voornamelijk aan de buizen
 en leidingen aan het
 plafond. Dit werd ieder uur
 met een geel doekje
 verwijderd. Registratie
 vond plaats op het
 productieformulier.
 Aangezien er nog wel een
 druppel naar beneden viel
 aangegeven op deze plek de
 frequentie te verhogen naar
 eens per half uur. De buis
 (luchtinlaat) rechts in de
 ruimte o.a. boven de
 verpakkingsmachine
 vertoonde condensvorming.
 Dit was boven gesloten
 product. Met de installatie
 van de nieuwe motor zou dit
 opgelost moeten zijn.
 Temperaturen in de koelcel
 (gemeten met NVWA
 gekalibreerde thermometer):

in orde.

Er stond nog een kleine voorraad (productiedatum 7.12.2017) met room- en tomatensauzen in de koelcel. Temperatuur variërend van 1 tot 2.5C. De voorraad roomsauzen was aanmerkelijk kleiner omdat men de batchgrootte naar beneden aangepast heeft. Temperatuur [REDACTED] bij verpakken gemeten variërend van 10.5 tot 12.8C.

Items inspectie 30.11.2017 onderhoud: Printplaat was gerepareerd en de afzuiging weer functioneel. Er is een geheel nieuwe motor besteld en deze zal in week 51 geleverd en geïnstalleerd worden. Deze ingreep zal de afzuigcapaciteit vergroten. Items inspectie 30.11.2017 temperatuur logger: Controle van de registratieformulieren. Men heeft sinds de laatste inspectie een nieuwe logger gekocht en bij de productie van 5.12.2017 wilde men loggen. Helaas was er iets mis gegaan met de instelling van de logger en werkte deze pas vanaf 18.5C. Registraties zijn wel bijgehouden en [REDACTED] heeft fysiek gemeten om het proces te bewaken (foto gezien). Er leek een misverstand te zijn bij [REDACTED] dat alleen loggen voldoende was, aangegeven ook fysiek te blijven controleren en registreren zodat tijdig ingegrepen kan worden als er iets niet volgens plan verloopt (men gaf aan na twee uur de roomsauzen naar de koelcontainer te verplaatsen, bij rode sauzen alleen bij afwijkingen of defecte apparatuur). Bij de productie van 7.12.2017 was de logger wel gebruikt, binnen 5 uur en 11 minuten van 89C naar 3.4C. Bij vertrek werd ons de nieuwe herziene procedure saus bereiding aangereikt.

Het viel op dat er op het productieformulier van 7.12.2017 stond dat er 4 ketels geproduceerd waren (ongeveer 1.5uur per ketel) en er maar één maal geregistreerd was. Bij doorvragen bleek dat er bij productie van sauzen alléén bij de ochtendproductie geregistreerd werd. Bij de rest van de ketels (soms in de avonduren) was niet aantoonbaar of en door wie zowel afvultemperatuur als terugkoeltijden gemeten werden. Hiervoor waren geen registraties. [REDACTED]

[REDACTED] gaven aan dat dit de eerste keer was dat de NVWA hierover begon. Aangegeven dat een CCP volledig aantoonbaar beheerst moet zijn. Niet alleen per batch maar voor elk herhaald proces, in dit geval, 7.12.201, was dit 4 maal productie van een ketel per batch van een dag.

In overleg en telefonisch met [REDACTED] besloten om geen maatregel hierop te nemen met de volgende overweging: eerste maal constatering NVA, item wordt direct opgepakt, en uiteindelijk gaat CCP afkoelen over houdbaarheid, niet over voedselveiligheid (uitgroei van sporenvormers op 4,8C is zo goed als uitgesloten).

Men heeft resultaten binnen van microbiologisch onderzoek na 10 dagen THT (deze in dossier gevoegd, niet beoordeeld 296.301 4.12.2017 monster 1606,1607,1608)

Afspraken: Met ingang van dag van inspectie alle producties meten. Niet alleen de eerste ketel. De logger hierbij minimaal een maal gebruiken.
: Condens waar nodig elk half uur verwijderen.

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	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	11-12-2017
Nummer controleur	
Begintijd	10:15
Bezoekreden	HI nazorg zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWNT1731 VIP HWHM Beschikking
Geldig vanaf	01-01-2017

Algemeen

Vraag 1	Voldoet de ondernemer aan het gestelde in de beschikking?
Antwoord	Ja

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 16-jan-2018 10:45
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI nazorg zonder maatregel
 Bijzonderheden : 1e nazorg
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers:

Opm. inspectie: 1e nazorg controle, samen >
 met [REDACTED] >

Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED]
 was vandaag werkzaam voor
 z'n andere werkgever in
 België.

Men geeft aan besloten te
 hebben, en alles geregeld
 te hebben, om tegen het
 einde van 2018 in een nieuw
 pand te gaan werken in de
 omgeving van [REDACTED]

Men wil daar meer met
 gesloten en continu
 processen gaan werken, en
 ook met voldoende
 capaciteit voor opslag enz.

Het werk is nu beter
 georganiseerd, en de
 productie van [REDACTED] en
 sauzen vindt niet meer
 tegelijk plaats, zodat men
 beter het overzicht kan
 houden en rustig werken. Er
 wordt nu in 3 ploegen
 gewerkt.

Het terugkoelen van de
 sauzen, en dan vooral de
 witte saus, is nu veel
 beter onder controle met
 een combinatie van
 maatregelen: de eerste 60
 minuten worden de zakken
 afgekoeld met ijswater in
 de tunnel voor het afkoelen
 van de [REDACTED] (die dan niet
 draait), en uit
 logregisters blijkt dat men
 de saus kan afkoelen van
 85°C naar 15-16° binnen 1
 uur. Daarna plaatsen ze de
 zakken op RVS-rekken in de
 vriestunnel binnen, en is
 het heel goed haalbaar om
 4°C te bereiken binnen 5
 uur.

Dat wordt nu allemaal
 geregistreerd.
 Analyseresultaten ingezien,
 en in orde gevonden. Men is
 bezig met een validatie van
 houdbaarheid bij een
 bewaartemperatuur van 5°C,
 omdat dit beter te
 handhaven is in de
 restaurants.

Voor de controle van het
 probleem van condens heeft
 men nu een extra controle
 ingebouwd: elke 30 minuten
 als er [REDACTED] worden
 gekookt, vindt een visuele
 controle plaats die ook
 genoteerd wordt op het
 formulier, en wordt indien
 nodig condens verwijderd.
 Dit in afwachting van een
 betere oplossing via
 verbeterde afzuiging en
 plaatsing van
 scheidingsmuren.

De houdbaarheid van de
 [REDACTED] is ook verbeterd
 door o.a. de lucht die in
 geblazen wordt met een

ozon-installatie te behandelen.

Rondje door productie en opslag:

- Een paar restjes van ████████ op de transportband. Opvallend genoeg geen zetmeel resten (het moeilijkst te verwijderen), wel een paar grote achtergebleven stukken.
- De ventilatiebuizen waren een beetje stoffig (wschlk door bloem).
- In de kleine productieruimte in de loods (gescheiden met flappen) was men bezig met het portioneren en verpakken van pancetta en gerookte zalm. Na controle blijkt dat men geen zalm had ontvangen van de leverancier ████████, maar regenboogforel (*Oncorhynchus mykiss*). Dat staat aangeduid op de etiketten als "zalmforel", maar in de restaurants wordt in de menu's toch "zalm" aangeboden. Na tel. contact met ████████ blijkt dat door schaarste aan grondstof krijgen ze al een tijdje deze goedkopere variant aangeleverd. Afgesproken dat dit opgelost moet worden door oftewel de juiste grondstof te kopen, of de menu's in de restaurants aan te passen.

Geen maatregel. Uitgelegd dat de volgende controle zal plaats vinden na ca. 6 maanden, en als deze geen bevindingen oplevert, dan zal men uit VETO stappen.

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

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

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	[REDACTED]
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	16-01-2018
Nummer controleur	[REDACTED]
Begin tijd	10:45
Bezoekreden	HI nazorg zonder maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWHH1806 VIP Basisvoorwaarden algemeen
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP):
Antwoord	8423 IP Herinspecties

Aanvullende informatie

Vraag 2	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Ja
Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0
Vraag 4	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf
Vraag 5	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf
Vraag 6	Wat is het doel van de inspectie m.b.t. de erkenning?
Antwoord	NVT
Vraag 7	Is er sprake van afvoer van bij-, restproducten naar diervoederbedrijven?
Antwoord	Nee
Vraag 8	Is het bedrijf HACCP-gecertificeerd?
Antwoord	Nee,

Hygiëne

Vraag 9	Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	Zie opm veld

Bouwkundige staat

Vraag 10 **Voldoet het bedrijf aan de bouwkundige eisen?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Water

Vraag 11 **Voldoet het water en de watervoorziening aan de eisen?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Ongediertebestrijding

Vraag 12 **Zijn er voldoende adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen (ongedierte) te bestrijden?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Controle hygiëne-eisen personeel

Vraag 13 **Nemen de werknemers in het bedrijf zeer goede persoonlijke hygiëne in acht?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Opleiding

Vraag 14 **Wordt voldaan aan de eisen m.b.t. opleiding?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Bewaren

Vraag 15 **Worden bederfelijke levensmiddelen bij de juiste temperatuur bewaard?**
 Antwoord **Geen opmerking**

Basisvoorwaarden

Vraag 16 **Wordt voldaan aan de overige basisvoorwaarden?**
 Antwoord **Geen opmerking**

***Verordening 853**

Vraag 17 **Worden de juiste producten gebruikt voor de bereiding van vleesproducten (eisen Verordening 853/2004)?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 18 **Voldoet al het vlees voor de vervaardiging van vleesproducten, aan de voorschriften van vers vlees (eisen Verordening 853/2004)?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 19 **Voldoet de inrichting voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees, aan de gestelde eisen van Verordening 853/2004?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 20 **Voldoen de grondstoffen voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees aan de gestelde eisen uit de Verordening 853/2004?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 21 **Wordt voldaan aan de hygiëne-voorschriften tijdens en na de productie van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees?**
 Antwoord **NVT**

Vraag 22 **Voldoet de etikettering van gehakt vlees en vleesbereidingen aan de gestelde eisen van de Verordening 853/2004?**
Antwoord **NVT**

***Uitsnijderij**

Vraag 23 **Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen ROODVLEES (eisen Verordening 853/2004)?**
Antwoord **NVT**

Vraag 24 **Voldoet de hygiëne tijdens het uitsnijden en uitbenen van ROODVLEES aan de eisen van Verordening 853/2004?**
Antwoord **NVT**

Vraag 25 **Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen PLUIMVEEVLEES (eisen Verordening 853/2004)?**
Antwoord **NVT**

Maatregelen

Vraag 26 **Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?**
Antwoord **Nee**

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 17-jul-2018 10:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. : [REDACTED]
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. : [REDACTED]
 Bezoekreden : HI met maatregel
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : [REDACTED] Functie : Directeur
 Opm. kontaktpers: [REDACTED] Opm. inspectie: 2e nazorg >
 Naar aanleiding van diverse >
 maatregelen en
 VeTo-trajecten van filialen
 van [REDACTED] is
 collega [REDACTED]
 toegevoegd aan het
 inspectieteam.
 Uit het dossier blijkt dat
 er eerder een voornemen
 beschikking is uitgereikt
 maar de definitieve is
 nooit uitgereikt.
 Er zijn extra
 controlestappen(3x)
 uitgevoerd die ten onrechte
 controles op beschikking
 zijn genoemd.

Gesproken met [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED] en diverse andere
 medewerkers.

Tijdens de inspectie werden
 er in de productieruimtes
 allerlei
 onderhoudswerkzaamheden
 uitgevoerd en bleek dat het
 pand steeds krappere werd,
 er is nog sprake van een
 nieuw pand maar dat zou pas
 medio 2019 zijn.
 Ook is er sprake om op
 korte termijn de opslag van
 de voorraden naar een ander
 pand te verplaatsen om meer
 ruimte voor de productie te
 creëren.

In de productieruimte zijn
 na de laatste inspectie
 wanden geplaatst tussen de
 verschillende
 productieruimtes om de
 verspreiding van condens te
 voorkomen.

Hygiëne/onderhoud
 -Door de externe monteurs
 wordt onvoldoende acht
 genomen voor de open
 productie van de [REDACTED]
 Boorwerkzaamheden vinden
 plaats in de directe
 omgeving van de
 productielijn waarbij
 isolatiebolletjes vrijkomen
 en zich over de ruimte
 verspreiden.
 -Op een aantal leidingen
 lichte schimmelvorming
 bovenin de
 productieruimtes.
 -Lekkages van
 waterleidingen boven het
 plafond in de
 productieruimtes worden
 vandaag gerepareerd.
 -roestvorming aan haspel
 brandslagng, pompwagen en
 luchtverversingssysteem
 -lichte schimmelvorming op
 menger in het magazijn
 -Deur in panddige diepvries
 naar magazijn hangt uit
 zijn scharnieren.

In het magazijn staat een
 menger op een oude houten

pallet. een medewerkster is een tapenade aan het mengen, in de nabijheid staat een rek met groente en fruit in open kratjes, gesneden champignons en de ruimte is nauwelijks afgescheiden van het magazijn. (SW)

Tijdens de inspectie blijkt dat het aanwezige voedselveiligheidsplan opgesteld door bureau de wit onvoldoende is uitgewerkt. Tijdens de inspectie blijkt dat de leidinggevendenden niet op de hoogte zijn van de inhoud van het VV-plan en komt alles moeizaam op tafel. Uit de verdere bevindingen blijkt dat er geen beleving is van HACCP en dat gemakshalve er vanuit gegaan wordt dat op de filialen alles conform hygiëncode gebeurt maar uit de ervaringen van horeca blijkt het tegenovergestelde.

Bij de rondgang lagen in de inpakafdeling een aantal zakken diepvriesspinazie in warm water (25,4 graden Celsius) inmiddels was de spinazie ontdooit en ook die temperatuur; onjuiste ontdooiproces.

Ook blijkt dat de beheersing van de CCP's met name de processtap afkoelen onvoldoende beheerst wordt. Met name deze stap is essentieel voor de houdbaarheid van de saus.

Ook is tijdens de inspecties in de restaurants gebleken dat de bewaar temperatuur van de sauzen in de filialen (4 graden) vaak niet gehaald wordt en niet realistisch is.

De procestappen verificatie/validatie zijn onvoldoende uitgewerkt en veel gegevens ontbreken.

Tijdens de inspectie bleek dat de houdbaarheid van de roomsaus was verlengd naar 10 dagen, de onderliggende studie van Bdw kon niet getoond worden. Steeds kwam een aangepaste versie op tafel en later is naar [REDACTED] een versie gemaakt welke ook nog discutabel was maar omdat [REDACTED] niet bereikbaar was is hier genoegen mee genomen.

2073
Mbt bemonsteringen ook een SW ivm het niet aantoonbaar kunnen maken van de uitvoering van het monsternameprogramma.

[REDACTED] is steeds meer verontwaardigd en blijkt not amused, is zeer ontevreden over het externe adviesbureau Bdw en heeft al direct een afspraak gemaakt met KTBA. Hij wil steeds advies over welk adviesbureau hij moet nemen hetgeen niet op wordt ingegaan.

Omdat er eerder al een voornemen is uitgereikt en deze nog steeds van kracht is wordt nu een definitieve beschikking met LOD van kracht.
Deze zal gericht worden op stillegging van de verse
[REDACTED]

Std. Inspectiebevindingen (1 van 3) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Ruimte : **bedrijfsruimte** 17-jul-2018 SW ZI
Object : **bedrijfsruimte** >
Overtred. : **indeling, ontwerp, constructie, ligging en/of afmeting van een ruimte voor levensmiddelen waren niet zodanig dat ophoping van vuil, contact met toxische materialen en/of terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen werden voorkomen** >
Constater.: In het achterste gedeelte van het geconditioneerde magazijn stond een operator in een open menger een tapenade te maken. >
De menger was opgesteld op een oude houten pallet en in de directe nabijheid stonden rekken met open kratjes met groente en fruit. >
Tijdens de inspectie stond de deur naar de expeditie regelmatig langdurig open en in de directe omgeving vonden allerlei transportactiviteiten plaats. >

Advies : >
Activiteit: **voedselveiligheidsplan** 17-jul-2018 BR 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.: Onvoldoende behersing van met name het afkoelproces van de [REDACTED] >
Advies : >

Ruimte : **bedrijfsruimte** 17-jul-2018 SW ZI
Object : **bedrijfsruimte** >
Overtred. : **de exploitant van het levensmiddelenbedrijf voerde, waarvan toepassing, geen testen uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I, om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren** >
Constater.: Mij werden tijdens aanwezigheid op bedrijf van [REDACTED] verschillende microbiologische onderzoeksresultaten van Bureau de wit overhandigd met betrekking tot diverse soorten [REDACTED] en ravioli van (productiedatum) 28.05.18., 25.05.18, 09.03.18, 10.10.17, 04.09.17, 21.08.17; 19.08.17 en 17.08.17 (beide analysedatum, productiedatum zag ik niet erop staan). Ik zag, dat van de productiedata 28.05.18 en 25.05.18 op Enterobacteriaceae, totaal aerob kiemgetal, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Salmonella en Listeria monocytogenes werd onderzocht; m.b.t. de data daarvoor zag ik, dat alleen op Enterobacteriaceae en totaal aerob kiemgetal werd onderzocht.

Mij werden ook van [REDACTED] microbiologische onderzoeksresultaten van Bureau de wit overhandigd met betrekking tot diverse soorten sauzen van (productiedatum) 20.11.17 (3 uitslagen = ketel 1-3 witte basissaus), 12.10.17 en 02.07.17. Ik zag staan, dat op 20.11.17 en 02.10.17 op Enterobacteriaceae, totaal aerob kiemgetal, S. aureus, B. cereus en Listeria monocytogenes werd onderzocht; op 12.10.17 werd ook nog verder onderzocht op C. perfringens en Salmonella.

Echter kon ik op de productspecificatie van zowel de [REDACTED] als de saussorten lezen, dat volgende microbiologische eigenschappen Salmonella, Campylobacter, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens en Bacillus cereus genoemd werden (Ref.: 2.03 Pomodoresaus, Ref.: 2.4 Bolognesesaus, Ref.: 2.05 roomsaus/ witte saus, Ref.: 2.06 Ravioli Alkmaar, Ref.: 2.07 Ravioli Caprese, Ref.: 2.08 Ravioli tartufo, Ref.: 2.09 Ravioli verdi).

Hieruit bleek mij, dat het bedrijf aan diverse soorten [REDACTED] ravioli en sauzen de microbiologische eigenschap Campylobacter toekent, terwijl ik niet kon zien, dat hierop onderzocht werd.

wij hoorden [REDACTED] ook zeggen, dat resultaten, waarin bacteriën werden aangetoond, wel tot een actie zullen leiden bij het product, maar deze resultaten niet bewaard worden. Wij legden aan [REDACTED] uit, dat alle resultaten bewaard moeten blijven.

Constatering 2
In het bedrijfseigen document Ref.: 6.13 Jaarplanning zag ik staan, dat een onderzoek einde THT 6 maal per jaar dient te gebeuren, per keer van iedere productgroep (ravioli, saus, [REDACTED] één monster. Als parameters werden aangegeven: Enterobacteriaceae, algemeen kiemgetal, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella, sulfiet reducerende Clostridia. Tijdens

controle bleek, dat er geen onderzoeken in 2018 m.b.t. sauzen werden
gedaan.

Advies : >

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

Overtred. : >

Constater.:

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	17-07-2018
Nummer controleur	
Begintijd	10:30
Bezoekreden	HI met maatregel

Inspectielijst

Lijst	OWHH1830 VIP VETO Industrie
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP):
Antwoord	8424 IP Gereg. Bedr. VETO

Aanvullende informatie

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

Vraag 3	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	56

Vraag 4	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Geregistreerd bedrijf

Vraag 5	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

Vraag 6	Welke inspectie in de marsroute/nazorg betreft het?
Antwoord	2e Nazorg

Reiniging en desinfectie

Vraag 7	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt hygiëne?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	.

Ongediertebestrijding

Vraag 8	Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt ongedierte?
Antwoord	Geen opmerking

Temperatuur

Vraag 9 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt temperatuur?**
Antwoord **Ernstige overtreding**
Toelichting .

HACCP

Vraag 10 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt HACCP?**
Antwoord **Ernstige overtreding**
Toelichting .

Recallprocedure

Vraag 11 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt recall?**
Antwoord **Geen opmerking**

Algemeen

Vraag 12 **Wordt voldaan aan de wettelijke eisen mbt meldplicht?**
Antwoord **Geen opmerking**

Maatregelen

Vraag 13 **Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?**
Antwoord **Ja, SW en RvB**

Maatregelnr : **260510542**
Oorsprong : **Inspectie**
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.:



Vastgest. door :
Vervaardigd op :

23-jul-2018

vastgesteld op

: **17-jul-2018**

Intrekreden

:

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 18-jul-2018 17:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : AL horen, info, overleg
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Beschikking betreffende
 stilleging [REDACTED] productie
 uitgereikt in bijzijn van
 [REDACTED]

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	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

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

Bezoekdetails

Datum bezoek	18-07-2018
Nummer controleur	
Begintijd	17:30
Bezoekreden	AL horen, info, overleg

Inspectielijst

Lijst	OWHH1831 VIP VETO Controle Beschikking
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP):
Antwoord	8424 IP Gereg. Bedr. VETO

Algemeen

Vraag 2	Voldoet de ondernemer aan het gestelde in de beschikking?
Antwoord	Ja

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 19-jul-2018 12:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: :
 Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 [REDACTED] zij gaf
 aan toestemming te hebben
 gehad om proefproducties te
 mogen draaien tijdens de
 stillegging van de verse
 [REDACTED] welke niet in de
 handel werden gebracht van
 onze leidinggevende maar
 wilde niet het risico op
 lopen dat de LOD werd
 opgelegd.
 Aangegeven om de NVWA dit
 schriftelijk even te laten
 vastleggen.
 Bevindingen:
 Productielijn werd deels
 gebruikt om de zakken met
 sauzen versneld terug te
 koelen door de
 spraykoeltunnel.
 In het magazijn staan nog
 enkele pallets met verse
 [REDACTED] met een palletkaart
 18-7-2018, uit de gegevens
 op de zakken blijkt dat het
 gaat om de productie van
 maandag 16-7-2018 THT
 22-7-2018.
 In de filialen wordt verse
 [REDACTED] aangeleverd vanuit
 een leverancier uit België.

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	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	19-07-2018
Nummer controleur	
Begintijd	12:00
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	OWHH1831 VIP VETO Controle Beschikking
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP):
Antwoord	8424 IP Gereg. Bedr. VETO

Algemeen

Vraag 2	Voldoet de ondernemer aan het gestelde in de beschikking?
Antwoord	Ja

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 23-jul-2018 11:00
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : HI marsroute
 Bijzonderheden : Controle beschikking
 Afspraken met :
 Opm. kontaktpers: Functie :

Opm. inspectie:

Gesproken met [REDACTED]

Er vond geen productie plaats. wel had men net schoongemaakt en rook het naar chloor.
 Er zouden swabs genomen worden vóór en na de aangekondigde proefproductie.

In de koelcel stond de geblokkeerde partij penne geproduceerd als test op 19 juli 2018 en spaghetti op 20 juli 2018. Deze partijen geteld en vergeleken met de productielijsten. Er bleken 3,5 karren penne te ontbreken. Desgevraagd gaf men aan dat deze voorraad in de perscontainer verdwenen was. Twee medewerkers op de werkvloer geïnterviewd en deze gaven onafhankelijk van elkaar aan dat deze partij in de container verdwenen was. Medewerkster had een foto op haar telefoon van de partij penne in de container. Foto was niet heel duidelijk maar toonde een ingezoomde foto van penne in een blauwe afvalzak.

Administratieve controle
 De pakbon van de bestelling, opgehaald op zaterdag 21 juli bij [REDACTED] (bon 27028) vergeleken met twee random gekozen leveringen van een vestiging in [REDACTED], beide op 23 juli 2018. Desgevraagd diende de levering uit België om alle vestigingen te bevoorraden voor 2 dagen; de rekensom is te maken en dan lijkt de bestelling uit België voldoende.

In overleg met TL onder toezicht geproduceerde voorraad penne en spaghetti af laten voeren in de perscontainer. Formulier opgemaakt en door beide partijen ondertekend

Bestelling opgehaald op zaterdag 21 juli bij [REDACTED] (bon 27028)
 • 700kg Spaghetti
 • 800kg Penne
 • 410kg Tagliatelle
 • 420kg Fusilli

Uitgeleverd aan twee vestigingen (steekproef)
 • 23 juli 2018
 • 4krat a 7kg Spaghetti
 • 4krat a 7kg

Tagliatelle
 • 4krat a 8.4kg
 Penne
 • 3krat a 8.4kg
 Fusili

23 juli 2018
 • 6krat a 7kg
 Spaghetti
 • 0krat a 7kg
 Tagliatelle
 • 5krat a 8.4kg
 Penne
 • 2krat a 8.4kg
 Fusili

afgevoerd onder toezicht:
 -40 kratten spaghetti
 (productie 20.7.2018)
 -44 kratten penne
 (productie 19.7.2018)

Nog in voorraad:
 -24 kratten op 2 karren met
 elk 20 zakjes spaghetti
 voor temperatuurlogging
 -1 krat spaghetti met 19
 zakjes

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	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	23-07-2018
Nummer controleur	
Begintijd	11:00
Bezoekreden	HI marsroute

Inspectielijst

Lijst	OWHH1831 VIP VETO Controle Beschikking
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP):
Antwoord	8424 IP Gereg. Bedr. VETO

Algemeen

Vraag 2	Voldoet de ondernemer aan het gestelde in de beschikking?
Antwoord	Ja

Inspectielokatie: [REDACTED] Eigenaar: [REDACTED]
 Bezoek op : 24-jul-2018 10:30
 door : [REDACTED] 3e mdw. :
 2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :
 Bezoekreden : A/AL inspectie
 Bijzonderheden :
 Afspraken met : Functie :
 Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >
 COB in orde.

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	
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	deegwaren

Medewerker

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

Bezoekdetails

Datum bezoek	24-07-2018
Nummer controleur	
Begintijd	10:30
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	OWHH1831 VIP VETO Controle Beschikking
Geldig vanaf	01-01-2018

Projecten

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP):
Antwoord	8424 IP Gereg. Bedr. VETO

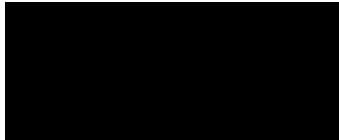
Algemeen

Vraag 2	Voldoet de ondernemer aan het gestelde in de beschikking?
Antwoord	Ja

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201606871



**directie Staf
afdeling Bestuurlijke &
juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen**

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon



T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie

U-17/03400/201606871

Boetezaaknummer

201606871

Datum 17 februari 2017
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van uw onderneming een voorschrift is overtreden dat gesteld is bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van het hierna te noemen voorschrift leg ik de rechtspersoon  een boete op van € 525,00.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming in de vestiging,  op 11 november 2016 omstreeks 13.30 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, geconstateerd dat een voorschrift overtreden is. Deze overtreding is beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 280251922. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BBB/ZCE/ZCE/U-17/01697 van 23 januari 2017 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

De rechtspersoon heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 280251922, blijkt dat het onderstaande beboetbare feit is bewezen.

directie Staf
afdeling Bestuurlijke &
juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Code: D-76.1.3
Beboetbaar feit: De exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 5, eerste lid, van de verordening (EG) 852/2004.
Boetebedrag: € 525,00

Onze referentie
U-17/03400/201606871

Boetezaaknummer
201606871

Hoogte van de boete

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

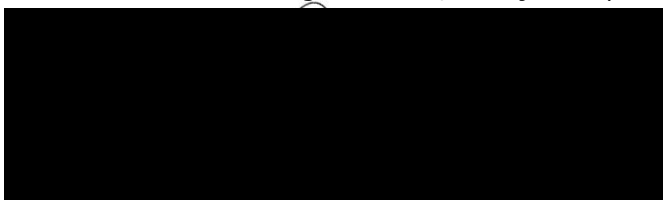
Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

Hoogachtend,
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport



dh. mr. A.M. Andeweg
Hoofd van de afdeling Bestuurlijke & juridische zaken

Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Staf
afdeling Bestuurlijke &
juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-17/03400/201606871

Boetezaaknummer
201606871

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201704736



**directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen**

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie
U-17/21030/201704736

Boetezaaknummer
201704736

Datum 11 augustus 2017
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van uw onderneming meerdere voorschriften zijn overtreden die gesteld zijn bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van de hierna te noemen voorschriften leg ik de rechtspersoon [REDACTED] een boete op van € 2.231,25.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming in de vestiging, [REDACTED] op 4 juli 2017 omstreeks 09.15 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, geconstateerd dat meerdere voorschriften overtreden zijn. Deze overtredingen zijn beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 260760334. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BBB/ZCE/ZCE/U-17/18532 van 14 juli 2017 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

De rechtspersoon heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 260760334, blijkt dat de onderstaande beboetbare feiten zijn bewezen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Code: D-76.1.3a
 Beboetbaar feit: Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen werden niet afdoende schoongemaakt en zonodig ontsmet.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 4 lid 2, j° bijlage II, hoofdstuk V.1a, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 525,00

Onze referentie
U-17/21030/201704736

Boetezaaknummer
201704736

Code: D-76.1.1
 Beboetbaar feit: De bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 4 lid 2, j° bijlage II, hoofdstuk I.1, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 1.050,00

Code: D-76.1.3b
 Beboetbaar feit: De exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 5, eerste lid, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 656,25

Hoogte van de boete

Het nominale boetebedrag voor het beboetbare feit met de code D-76.1.3b is verhoogd met 25 procent omdat de rechtspersoon, met de beschikking(en) van 17 februari 2017 eerder beboet is voor een soortgelijke overtreding, er nog geen twee jaar verlopen zijn sinds die eerdere boete(s) onherroepelijk is/zijn geworden, de mate van verwijt en de ernst van de overtreding aanleiding geven tot verhoging van de boete.

De boetebedragen die horen bij elk van de bovenvermelde overtredingen zijn opgeteld om het totaalbedrag van de boete te berekenen.

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

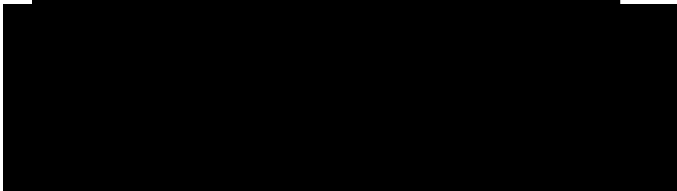
Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

Hoogachtend,
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport



directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-17/21030/201704736

Boetezaaknummer
201704736

Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-17/21030/201704736

Boetezaaknummer
201704736



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

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht



**directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen 2 VWS**

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht

Contactpersoon

T 088 223 33 33
F 088 223 33 34
info@vwa.nl

Onze referentie
U-18/14185

Zaaknummer
VeTo 201706075

Datum: 18 juli 2018

Betreft: stillegging bereidings- en behandelingsprocessen van levensmiddelen met
last onder dwangsom

Geachte [REDACTED]

In vervolg op mijn brief van 5 september 2017, met referentie U-17/23374,
bericht ik u het volgende.

In die brief heb ik u mijn voornemen kenbaar gemaakt de bedrijfsruimten te
sluiten en/of de bereidings- en behandelingsprocessen van levensmiddelen stil te
leggen als bij een volgende controle zou blijken dat u opnieuw de wettelijke
hygiënevoorschriften voor levensmiddelen niet naleeft.

Inspecteurs van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) hebben op
17 juli 2018 een controle uitgevoerd. Tijdens deze controle zijn opnieuw een of
meerdere overtredingen van wettelijke hygiënevoorschriften geconstateerd.

Ter bescherming van de volksgezondheid leg ik aan

de besloten vennootschap [REDACTED]¹, handelend
onder de naam [REDACTED] en gevestigd op het
adres: [REDACTED]

de volgende maatregelen op.

Besluit

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

1. U moet het volgende bereidings- en behandelingsproces van levensmiddelen stilleggen:

- De bereiding en het terug koelen van verse [REDACTED] (CCP 5).

¹ Het voornemen sluiting of stillegging processen van 5 september 2017, met referentie U-17/23374, was
geadresseerd aan [REDACTED] ingeschreven bij de Kamer van Koophandel onder nummer [REDACTED]
Blijkens het uittreksel en de historie uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer
[REDACTED] is de statutaire naam en de handelsnaam van [REDACTED] op 9 oktober 2017 gewijzigd in
[REDACTED]

2. U moet zorgdragen voor **de inhuur van een controle- en adviesbureau** die op de hoogte is van het opzetten en de implementatie van een voedselveiligheidsplan op basis van de HACCP-beginselen.

De maatregelen vinden zijn grondslag in artikel 3, eerste lid, onder b, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen in samenhang met artikel 54, tweede lid, onder h, van Verordening (EG) nr. 882/2004².

3. Voor de naleving van de maatregelen onder 1 leg ik u een **last onder dwangsom** op. Deze dwangsom is bedoeld om ervoor te zorgen dat u de stillegging van het proces ook daadwerkelijk uitvoert³.

Voor elke dag dat u zich niet aan de stillegging houdt, moet u een bedrag (dwangsom) van **€ 25.000,-** betalen. Dit bedrag kan oplopen tot een bedrag van in totaal € 75.000,-. Wanneer u het maximale bedrag aan dwangsommen heeft bereikt, zal ik u een nieuwe last opleggen met een hogere dwangsom.

Op 18 juli 2018 is dit besluit aan u uitgereikt en treedt per direct inwerking. Na de uitleg waarom dit besluit is genomen, leest u per onderdeel wat u specifiek verder moet doen.

Waarom dit besluit?

In het voornemen bent u gewezen op de acties die u onder andere zelf kon doen om de opgelegde maatregelen te voorkomen. Helaas heeft u dit onvoldoende opgepakt.

Tijdens de controle op 17 juli 2018 zijn opnieuw ernstige, structurele en/of herhaalde overtredingen geconstateerd. Een overzicht van de feiten en omstandigheden vindt u in het bijgevoegde rapport van bevindingen met nummer 2018/260510543/36659, als bijlage 1.

Uit het bijgevoegde rapport van bevindingen blijkt dat u nog altijd in ernstige mate de wettelijke hygiënevoorschriften overtreedt. Eerdere opgelegde maatregelen, zoals bestuurlijke boetes hebben er niet toe geleid dat uw bedrijfsvoering in belangrijke mate is verbeterd.

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

Zienswijze

U bent in de gelegenheid gesteld uw zienswijze te geven op het voornemen. U heeft hier geen gebruik van gemaakt.

Gevolgen van de maatregelen: Wat moet u verder doen?

Aan de maatregelen onder 1 en 2 zijn verschillende gevolgen verbonden. Zo mag u het onder punt 1 genoemde proces niet meer uitvoeren. Ook moet u aantonen dat dit bereidings- en behandelingsproces van levensmiddelen door u wordt

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen 2 VWS

Datum
18 juli 2018

Onze referentie
U-18/14185

Zaaknummer
VeTo 201706075

² 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.

³ Grondslag is artikel 32 van de Warenwet in samenhang met artikel 5:32 van de Algemene wet bestuursrecht.

beheerst. In bijlage 2: *Controle- en/of adviesbureau inhuren* bij dit besluit kunt u verder lezen wat de gevolgen van de stillegging in houden.

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

Het is u niet toegestaan het bereidings- en behandelingsproces van levensmiddelen weer uit te voeren, dan nadat u hier uitdrukkelijke toestemming voor heeft ontvangen.

Beëindiging besluit

Verzoek beëindiging stillegging processen

Bent u ervan overtuigd dat uw bedrijf nu wel aan de wettelijke hygiënevoorschriften voldoet en alle maatregelen heeft uitgevoerd? Dan kunt u een herinspectie aanvragen. Ik zal de stillegging alleen opheffen als mij is gebleken dat de bedrijfsvoering in overeenstemming is gebracht met de wettelijke voorschriften.

U kunt voor het aanvragen van een herinspectie 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

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 bedrijf in overeenstemming met de wettelijke voorschriften te brengen.

Kosten

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

Hoogachtend

De Minister voor Medische Zorg,
De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,
namens de

Drs. N.G. Maj
Divisiehoofd van de divisie Inspectie, onderdeel van directie Handhaven, van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Bijlagen: 1. Rapport van bevindingen 2018/260510543/36659
2. Controle- en/of adviesbureau inhuren

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen 2 VWS

Datum
18 juli 2018

Onze referentie
U-18/14185

Zaaknummer
VeTo 201706075

Bezwaar maken? Hoe doe ik dat?

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen zes weken na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.
U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres
- de datum
- het kenmerk, zaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn)
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Indien u het bezwaarschrift per e-mail indient zonder ondertekening, bestaat de mogelijkheid dat u op een later moment verzocht wordt om bewijs te leveren dat u bevoegd bent tot het indienen van het bezwaar.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen 2 VWS

Datum
18 juli 2018

Onze referentie
U-18/14185

Zaaknummer
VeTo 201706075

Bijlage 2: Controle- en/of adviesbureau inhuren

U dient zo spoedig mogelijk contact op te nemen met één van de controle- en adviesbureaus in Nederland⁴. U bent vrij om te kiezen welk controle- en adviesbureau u wilt inhuren, maar het controle- en adviesbureau moet gecertificeerd zijn in het kader van voedselveiligheid (HACCP) en moet op de hoogte zijn van het opzetten en de implementatie van een voedselveiligheidsplan op basis van HACCP-beginselen.

Houdt u er rekening mee dat het controle- en adviesbureau kosten bij u in rekening zal brengen voor de aangevraagde werkzaamheden!

Wat moet u doen?

U moet een professioneel controle- en adviesbureau inhuren. Dit houdt in dat u:

- een controle- en/of adviesbureaus in Nederland opdracht moet geven de onder punt 1 van het besluit genoemde processen te beoordelen en u vervolgens hierover te informeren en te adviseren;
- de NVWA moet aantonen middels een rapportage dat de werkzaamheden door een controle- en/of adviesbureaus zijn uitgevoerd;
- de rapportage tijdens de herinspectie aan de inspecteur van de NVWA moet overhandigen.

Twee inspecteurs van de NVWA zullen vervolgens aan de hand van de rapportage, bevindingen ter plaatse en middels verklaringen van u en uw medewerkers beoordelen of uw bedrijf aan de beschikking heeft voldaan en de wettelijke hygiënevoorschriften voldoende naleeft om de werkzaamheden weer te kunnen hervatten.

De informatie welke van belang is voor het controle- en adviesbureau treft u vanaf de volgende pagina aan.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen 2 VWS

Datum
18 juli 2018

Onze referentie
U-18/14185

Zaaknummer
VeTo 201706075

⁴ Een lijst van geaccepteerde advies en controle bureaus vindt u op <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-en-toezicht-nvwa/inhoud/horeca-ambacht-zorginstellingen-retail-voedselveiligheid-haccp/geaccepteerde-kwaliteitssystemen-horeca-ambacht-zorginstellingen-retail>.

Een lijst van geaccrediteerde laboratoria, inspectie-instellingen, certificatie-instellingen en vindt u op <https://www.rva.nl/geaccrediteerde-organisaties/alle-geaccrediteerden>. Nadere informatie over een geschikt laboratorium voor microbiologisch onderzoek kunt u opvragen bij de uitgever van de door u gebruikte hygiëncode.

Informatie bestemd voor het controle- en adviesbureau.

Onlangs is uw organisatie door een ondernemer benaderd met de vraag het bedrijf hulp te bieden bij de controle/beoordeling van de procesvoering. In deze brief wil de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) uitleggen wat er van uw organisatie verwacht wordt.

De onderneming heeft kort geleden een besluit tot stillegging van een of meerdere processen opgelegd gekregen waarin, onder andere, het volgende is opgenomen:

- de ondernemer en medewerkers moeten zich laten informeren en instrueren over aantoonbaar voedselveilig werken;
- de ondernemer moet zich laten adviseren hoe het bovenstaande te implementeren in de bedrijfsvoering.

De bovenstaande punten hebben tot gevolg dat u de volgende werkzaamheden moet verrichten:

Directe uitvoering van Instructie over voedselveilig werken

Van u wordt verwacht dat u de (kritische) processen zoals genoemd in punt 1 van het besluit en de verificaties van deze processen beoordeeld. U dient de ondernemer en de medewerkers uitleg te geven over de inhoud en het toepassen van het in het bedrijf gebruikte HACCP-plan, teneinde bewust te worden van voedselveilig werken. Van u wordt verwacht dat u deze instructie op de kortst mogelijke termijn geeft. De stillegging wordt opgeheven als de NVWA op basis van een aangevraagde herinspectie constateert dat u klaar bent met de beoordeling en de instructie.

Opstellen van rapportage

De NVWA verzoekt u een rapportage van uw beoordeling op te stellen. De ondernemer dient met de rapportage aan te kunnen tonen dat u de genoemde processen heeft beoordeeld en gestart bent met het informeren en adviseren van de ondernemer. De rapportage dient door u en de ondernemer te worden ondertekend.

**directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen 2 VWS**

Datum
18 juli 2018

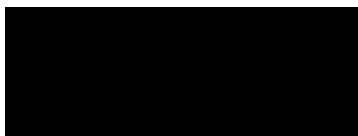
Onze referentie
U-18/14185

Zaaknummer
VeTo 201706075

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201702405



**directie Staf
afdeling Bestuurlijke &
juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen**

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie
U-17/14955/201702405

Boetezaaknummer
201702405

Datum 9 juni 2017
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van uw onderneming een voorschrift is overtreden dat gesteld is bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van het hierna te noemen voorschrift leg ik de rechtspersoon  een boete op van € 525,00.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming in de vestiging,  op 29 maart 2017 omstreeks 09.15 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, geconstateerd dat een voorschrift overtreden is. Deze overtreding is beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 280504106. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BBB/ZCE/ZCE/U-17/12575 van 12 mei 2017 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

De rechtspersoon heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 280504106, blijkt dat het onderstaande beboetbare feit is bewezen.

**directie Staf
afdeling Bestuurlijke &
juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen**

Code: D-76.1.3
 Beboetbaar feit: De exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 5, eerste lid, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 525,00

Onze referentie
U-17/14955/201702405

Boetezaaknummer
201702405

Hoogte van de boete

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

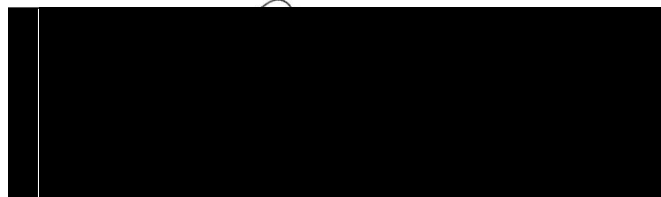
Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

Hoogachtend,
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport



chr. mr. A.M. Andeweg
Hoofd van de afdeling Bestuurlijke & juridische zaken

Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Staf
afdeling Bestuurlijke &
juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-17/14955/201702405

Boetezaaknummer
201702405

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201706051



**directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen**

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie
U-17/23838/201706051

Boetezaaknummer
201706051

Datum 6 oktober 2017
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van uw onderneming meerdere voorschriften zijn overtreden die gesteld zijn bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van de hierna te noemen voorschriften leg ik de rechtspersoon [REDACTED] een boete op van € 1.312,50.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming in de vestiging, [REDACTED] op 25 augustus 2017 omstreeks 09.45 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, geconstateerd dat meerdere voorschriften overtreden zijn. Deze overtredingen zijn beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 260460487. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BBB/BOE/BOE/U-17/23836 van 11 september 2017 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

De rechtspersoon heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 260460487, blijkt dat de onderstaande beboetbare feiten zijn bewezen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Code: D-76.1.3
 Beboetbaar feit: Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen werden niet afdoende schoongemaakt en zonodig ontsmet.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 4 lid 2, j° bijlage II, hoofdstuk V.1a, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 525,00

Onze referentie
U-17/23838/201706051

Boetezaaknummer
201706051

Code: D-76.1.3 *
 Beboetbaar feit: De exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 5, eerste lid, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 787,50

Hoogte van de boete

Het nominale boetebedrag voor het beboetbare feit met de code D-76.1.3 * is verhoogd met 50 procent omdat de rechtspersoon, met de beschikking(en) van 17 februari 2017 en 9 juni 2017 eerder beboet is voor een soortgelijke overtreding, er nog geen twee jaar verlopen zijn sinds die eerdere boete(s) onherroepelijk is/zijn geworden, de mate van verwijt en de ernst van de overtreding aanleiding geven tot verhoging van de boete.

De boetebedragen die horen bij elk van de bovenvermelde overtredingen zijn opgeteld om het totaalbedrag van de boete te berekenen.

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

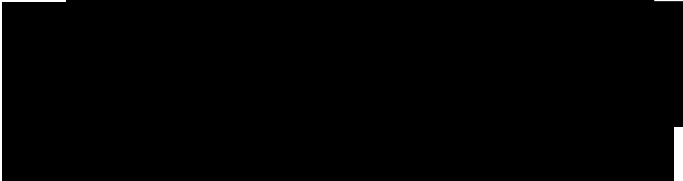
Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-17/23838/201706051

Boetezaaknummer
201706051

Hoogachtend,
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport



Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-17/23838/201706051

Boetezaaknummer
201706051

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

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

W201800593



directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 088 223 2511
bbb@vwa.nl

Onze referentie
U-18/04099/201800593

Boetezaaknummer
201800593

Datum 2 maart 2018
Betreft Boetebeschikking

Geachte heer/mevrouw,

Een controleambtenaar ¹ van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft geconstateerd dat in het kader van de bedrijfsactiviteiten van uw onderneming een voorschrift is overtreden dat gesteld is bij of krachtens de Warenwet.

Beslissing

Wegens overtreding van het hierna te noemen voorschrift leg ik de rechtspersoon  een boete op van € 787,50.

Heeft u vragen over deze beslissing dan kunt u bellen met uw contactpersoon. Naam en telefoonnummer staan rechts op de eerste pagina van deze brief.

Motivering van deze beslissing

Bij de uitoefening van het toezicht op de bedrijfsactiviteiten van de onderneming in de vestiging,  op 17 november 2017 omstreeks 10.00 uur, heeft een controleambtenaar van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, geconstateerd dat een voorschrift overtreden is. Deze overtreding is beboetbaar op grond van artikel 32a van de Warenwet en de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten.

De controleambtenaar heeft daarom een rapport opgemaakt, met het kenmerk 260151132. Dat rapport is u inmiddels toegestuurd.

Met mijn brief kenmerk BBB/ZCE/ZCE/U-18/02210 van 2 februari 2018 bent u geïnformeerd over mijn voornemen een bestuurlijke boete op te leggen.

De rechtspersoon heeft geen gebruik gemaakt van de geboden gelegenheid de zienswijze naar voren te brengen.

¹ In deze brief wordt gesproken over één controleambtenaar, uit het rapport blijkt of er bij het opmaken ervan één of meerdere controleambtenaren betrokken zijn geweest.

Uit de feiten en omstandigheden die vastgelegd zijn in het rapport met kenmerk 260151132, blijkt dat het onderstaande beboetbare feit is bewezen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Code: D-76.1.3
 Beboetbaar feit: De exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Overtreding van: artikel 2, lid 1, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, j° artikel 5, eerste lid, van de verordening (EG) 852/2004.

Boetebedrag: € 787,50

Onze referentie
U-18/04099/201800593

Boetezaaknummer
201800593

Hoogte van de boete

Het nominale boetebedrag voor het beboetbare feit met de code D-76.1.3 is verhoogd met 50 procent omdat de rechtspersoon, met de beschikking(en) van 17 februari 2017, 9 juni 2017 en 11 augustus 2017 eerder beboet is voor een soortgelijke overtreding, welke boetebedrag van 11 augustus 2017 eerder verhoogd is wegens recidive, er nog geen twee jaar verlopen zijn sinds die eerdere boete(s) onherroepelijk is/zijn geworden, de mate van verwijt en de ernst van de overtreding aanleiding geven tot verhoging van de boete.

Bij de vaststelling van de hoogte van de op te leggen boete is er rekening mee gehouden dat de natuurlijke of rechtspersoon, aan wie de overtreding kan worden toegerekend op de dag van de overtreding niet meer dan vijftig werknemers telde.

Betaling

De boete moet betaald zijn binnen zes weken na de inwerkingtreding van deze beschikking. De beschikking treedt in werking op de dag volgend op de dag waarop deze beschikking is verzonden.

Het Centraal Justitieel Incasso Bureau te Leeuwarden int de boete. U ontvangt van hen instructies voor de betaling.

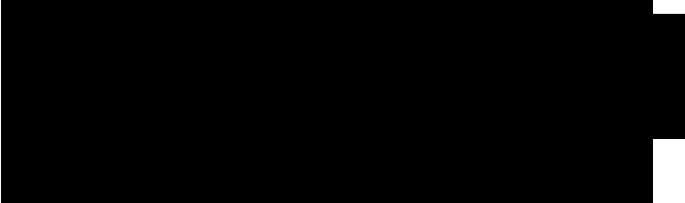
Als het boetebedrag niet op de vervaldatum op de rekening van het CJIB is bijgeschreven volgen er twee aanmaningen. In de eerste aanmaning wordt het boetebedrag verhoogd met aanmaningskosten (€ 15,00). Als ook na de tweede aanmaning niet binnen 2 weken betaald wordt, volgt een dwangbevel. De kosten voor het dwangbevel zijn voor rekening van de overtreder en kunnen aanzienlijk zijn.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-18/04099/201800593

Boetezaaknummer
201800593

Hoogachtend,
de Minister voor Medische Zorg



Bezwaar

Het indienen van bezwaar schort de werking van deze beschikking niet op. De betalingsverplichting blijft van kracht.

Heeft u vragen over deze beslissing of bent u het er niet mee eens? Kijk eens op <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/vws/bezwaarschriften-vws>. Daar wordt uitgelegd wat u kunt doen als u het niet eens bent met de beslissing en misschien bezwaar wilt maken. Er staan voorbeelden waarmee u de kans op een succesvol bezwaar kan inschatten.

Wilt u toch een bezwaarschrift sturen, dan moet dit binnen **zes weken** na de datum die bovenaan deze brief staat. Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Het bezwaarschrift e-mailt u naar: WJZ.bezwaarenberoep@minvws.nl, bij voorkeur met een ingescande handtekening.

Indien u niet kunt of wilt e-mailen, kunt u uw bezwaarschrift ook versturen per post naar:
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
t.a.v. Directie Wetgeving en Juridische Zaken,
Postbus 20350,
2500 EJ Den Haag.

U kunt uw bezwaarschrift ook faxen naar: (070) 340 59 84.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres,
- de datum,
- het kenmerk, boetezaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn),
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen en van een datum te voorzien. Wilt u zo vriendelijk zijn om een kopie van deze brief mee te sturen met het bezwaarschrift.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

directie Strategie
divisie Juridische zaken
team Bestuurlijke
maatregelen

Onze referentie
U-18/04099/201800593

Boetezaaknummer
201800593



Nummer: 2016/280251922/32328

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:

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

Voor een inspectie bevond ik mij te:

Locatie:

Naam : [REDACTED]
Adres : [REDACTED]
Plaats : [REDACTED]

Datum en tijdstip van de inspectie: 11 november 2016 omstreeks 13:30 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: medewerkster.

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 men in het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiënecode 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 hygiënecode.

Vervolgens zag bij binnenkomst een productie ruimte waarin op dat moment [REDACTED] werd bereid. Ik zag medewerkers welke gekookte [REDACTED] van de band af in kratten deden.

Ik zag koelcellen met daarin bereide [REDACTED] en groente gerechten. Ik zag een vriescel met daarin bereide [REDACTED] welke in zakjes waren ingevroren.

Ik zag een droogmagazijn met verpakte onbederfelijke levensmiddelen en een meel silo.

Ik zag dat in het gekoelde magazijn bereide [REDACTED] verpakt klaar stond om naar de restaurants gebracht te worden.

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 zij ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht niet tot antwoorden verplicht was op de vragen die door mij gesteld zouden worden tijdens de inspectie.

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

(Voor)bereiden gerechten

In de Hygiëncode voor de horeca staat bij processtappen, het proces "(Voor)bereiden gerechten" beschreven. Hier staat beschreven hoe ontdooien, bereiden, verhitten, opwarmen, (terug)koelen en invriezen uitgevoerd moet worden. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden, aan welke temperatuur eisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik zag tijdens mijn inspectie in de productieruimte dat men [REDACTED] na bereiding met water na spoelde. Ik zag dat in de tunnel waarin dit gebeurde een slijmerige laag vuil tegen de bovenkant tussen de sproeiers zat. Ik zag dat na het spoelen de [REDACTED] vanaf de band in kratten gedaan werd. Op mijn vraag hoe vervolgens het afkoeltraject verder gaat vertelde de aanwezige medewerker mij het volgende : "de kratten met [REDACTED] blijven even in de productie ruimte staan. Daarna worden ze in onze terugkoel-koelcel geplaatst met blast-chillers in deze koelcel. Daar blijven ze een tijd staan, soms wel tot de volgende dag. Soms een paar uur. Vervolgens worden deze stapels met kratten uit deze speciale koelcel naar de gewone koelcel gebracht. Wij meten en registreren geen enkele keer de temperatuur van de producten na bereiding tot terugkoelen. Hoe lang het afkoelen duurt weten we niet. "

Ik zag dat in de genoemde terugkoel- koelcel grote stapels kratten stonden. Ik zag dat hierin bereide [REDACTED] zat en dat deze met plastic zakken verpakt was. Ik zag in veel van deze kratten condens in de zakken zitten. Ik heb de temperatuur en een van de middelste kratten bereide [REDACTED] gemeten. Deze was 12 graden Celsius. Op mijn vraag wanneer deze [REDACTED] in deze koelcel geplaatst was, en of de condens zou kunnen komen door het te snel dichtvouwen van het plastic antwoorde men mij: "Ik denk dat het plastic inderdaad te snel is dicht gevouwen. De kratten zijn hier om 11 uur in geplaatst. Het is nu half drie het verbaast mij

dat de temperatuur nu nog zo hoog is. Ik denk dat dit komt door te hoor stapelen van de kratten en te veel stapels tegen elkaar in deze cel.”

Opslaan producten (het proces)

In de Hygiënecode voor de horeca staat bij processtappen, opslaan producten beschreven. Hier staat beschreven dat opgeslagen producten gecontroleerd moeten worden op bewaartemperatuur, houdbaarheid en op bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden, aan welke temperatuur eisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik zag in de koelcel dozen ontdooide ciabatta broden staan. Ik zag op de doos staan na ontdooien maximaal 2 dagen bewaren in de koeling. Ik vroeg aan de aanwezige medewerker wanneer deze ontdooid waren: “Deze zijn twee dagen geleden uit de vriezer hier neer gezet, we bewaren ze hier maximaal 2 dagen. We hebben niet de ontdooi datum op de dozen gezet. Vanuit hier gaan ze dan naar onze restaurants. Ze worden dan inderdaad langer dan 2 dagen in de koeling bewaard, maar wel zo kort mogelijk. Dit kan niet anders vanwege onze vries capaciteit.”

Ik zag tijdens mijn inspectie in de koelcel kratten bereide [REDACTED] staan. Ik zag dat op deze kratten een maak datum/code stond van 20161111. Ik zag dat als houdbaarheidsdatum op deze kratten stond: tht: 15-11-2016 bewaren MAX 7 graden. Ook zag ik kratten bereide/gestoomde groenten gerechten met bereid datum/code 20161011 en tht 16-11-2016 bewaren MAX 7 graden. Uit deze bevindingen en verklaringen bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiënecode voor de horeca voorschrijft.

Daar uit de inspectie blijkt dat direct na bereiding het koud spoelen gebeurd in een tunnel die niet schoon is, en na besmetting mogelijk is. En het vervolgens niet meten en registreren van het bereid- terugkoel proces, en het te lang bewaren van de bereide [REDACTED] en groenten, bleek ons dat dit samen een ernstige overtreding is van het niet beheersen van deze processen.

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, 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] wordt deze als, besloten vennootschap ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam bedrijf : [REDACTED]
 Vestigingsadres : [REDACTED]
 Postcode Plaats : [REDACTED]

Ik bracht [REDACTED], als medewerkster 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 Eindhoven op 21 november 2016.

ToeziChthouder [REDACTED]

[REDACTED]



Nummer: 2017/280504106/21569

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:

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

Aanleiding:

Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van een eerder genomen maatregel door een inspecteur van de NVWA op 11 november 2016 met nummer 280251922

Voor een herinspectie bevond ik mij te:

Locatie:

Naam : [REDACTED]
Adres : [REDACTED]
Plaats : [REDACTED]

Datum en tijdstip van de herinspectie: 29 maart 2017 omstreeks 09.15 uur.

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

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. De heer [REDACTED] verklaarde mij dat men 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.

Vervolgens zag ik een productieruimte waarin diverse machines stonden die gebruikt werden om deegwaren te produceren.

Tevens zag ik in deze ruimte een kookunit. Ik zag dat in deze kookunit een witte vloeistof aanwezig was. Desgevraagd antwoordde een medewerker dat de witte vloeistof de grondstof was voor een witte saus.

Ik zag in deze ruimte meerdere personen bezig met het bereiden van grondstoffen zoals ravioli en vulling voor deegwaren.

Vanuit deze productieruimte kon ik een koelcel betreden. In deze koelcel zag ik een groot aantal plastic bakken met bereid product. Ik zag onder andere plastic bakken met spaghetti en fusilli in voorraad staan.

Tevens zag ik een groot aantal plastic bakken waarin afgesloten plastic zakken met een product werden bewaard.

Desgevraagd antwoordde [REDACTED] dat in deze zakken bereide witte basis saus en bolognese saus zat.

Vervolgens zag ik op het buitenrein meerdere containers staan. In deze containers werd onder andere [REDACTED] en tomatensaus bewaard.

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 hem of alle levensmiddelen die aanwezig waren in het bedrijf voor verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde [REDACTED] mij bevestigend.

Opslaan producten (houdbaarheid en opslagbeheer)

In de Hygiëncode voor de horeca staat bij processtappen, de processtap "Opslaan producten" beschreven. Hier staat dat opgeslagen producten gecontroleerd moeten worden op houdbaarheid en op bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik zag dat in de koelcel, onder andere een groot aantal afgesloten plastic zakken met bolognese- en witte basis saus bewaard werd. Ik zag dat de zakken voorzien waren van de vermeldingen:

Witte basis saus, 5 kg, max 7 graden Celsius, lotnr (productiedatum) 27032017, ten minste houdbaar tot 10 april 2017;

Bolognese saus, 5 kg, max 4 graden Celsius, lotnr (productiedatum) 28032017, t.h.t. datum 11-04-2017.

Ik zag dat de t.h.t.-datum ongeveer twee weken na de datum van productie lag.

Ik zag dat deze producten aanwezig waren in de opslag.

In de hygiënecode voor de horeca staat het volgende beschreven over de houdbaarheid van zelfbereide producten:

- 2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7°C of kouder.
- 3 dagen (72 uur na bereiden) bij 4°C of kouder.

Door producten vacuüm te verpakken, wordt de omgevingslucht uit de verpakking getrokken. Op deze manier kunt u producten zonder bijvoorbeeld zuurstof luchtdicht opslaan.

Vacuüm verpakken kan bijdragen aan het behouden van de kwaliteit van een product. De houdbaarheid van gevacumeerde bederfelijke producten blijft 2 dagen bij een opslagtemperatuur van 7°C of kouder of 3 dagen bij 4°C of kouder (tenzij u of uw leverancier aantoont dat een langere houdbaarheid mogelijk is).

Desgevraagd antwoordde de heer [REDACTED] dat de bolognese saus en de witte basis saus een houdbaarheid kreeg van twee weken.

De witte basis saus bij bewaring op max 7 graden Celsius en de bolognese saus bij bewaring op max 4 graden Celsius..

Ik, toezichthouder, merk hierbij op dat in de hygiënecode voor de horeca het volgende is beschreven over verlenging van de houdbaarheid:

THT- verlenging is mogelijk door napasteurisatie mits de op pagina 58 van genoemde hygiënecode beschreven werkwijze wordt gevolgd.

Desgevraagd antwoordde de heer [REDACTED] dat de sausen niet nagepasteuriseerd zijn.

THT- verlengende processen, in bijlage II staat de werkwijze beschreven die gevolgd moet worden om, aantoonbaar, een deugdelijke analyse van risico's en gevaren voor de voedselveiligheid uit te voeren.

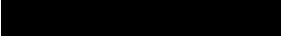
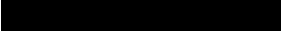
In verband met de verlengde t.h.t.-datum ben ik ter plaatse nagegaan of er wellicht een op basis van risicoanalyse gebaseerde onderbouwing aanwezig was. Ik heb daartoe onderzoek gedaan naar de analyse en vaststelling van de risico's en gevaren in de bedrijfsprocessen van voornoemd bedrijf. Uit eigen onderzoek en uit het gesprek met de heer [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 het verlengen van de datum van minimale houdbaarheid (t.h.t.-datum) van eerder genoemde producten een potentieel gevaar was voor de voedselveiligheid.

Uit deze bevindingen bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiënecode voor de horeca voorschrijft hetgeen bleek uit het feit dat zelfbereide producten langer dan 3 dagen bewaard werden.

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, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

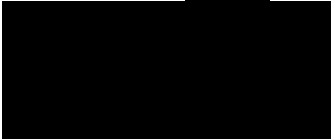
Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd deze als, besloten vennootschap ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam bedrijf : 
Vestigingsadres : 
Postcode Plaats : 

Ik bracht  als  van  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 3 april 2017.

Toezichthouder 


Bijlage: Foto's van de etiketten op de bolognese saus en de witte basis saus.

Fotoblad nummer 1 van 2

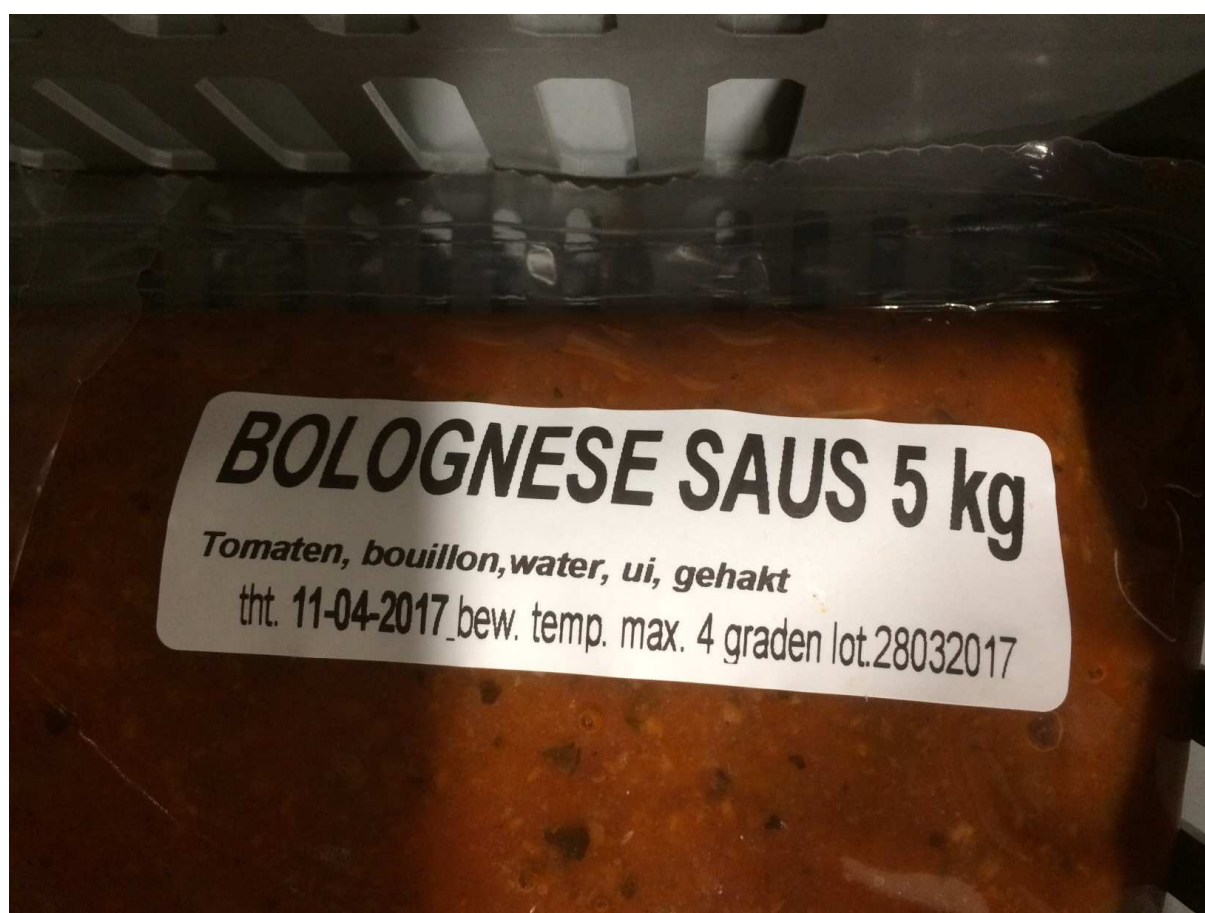
Boeterapportnummer: 280504106
Inspectie-datum: 29-03-2017

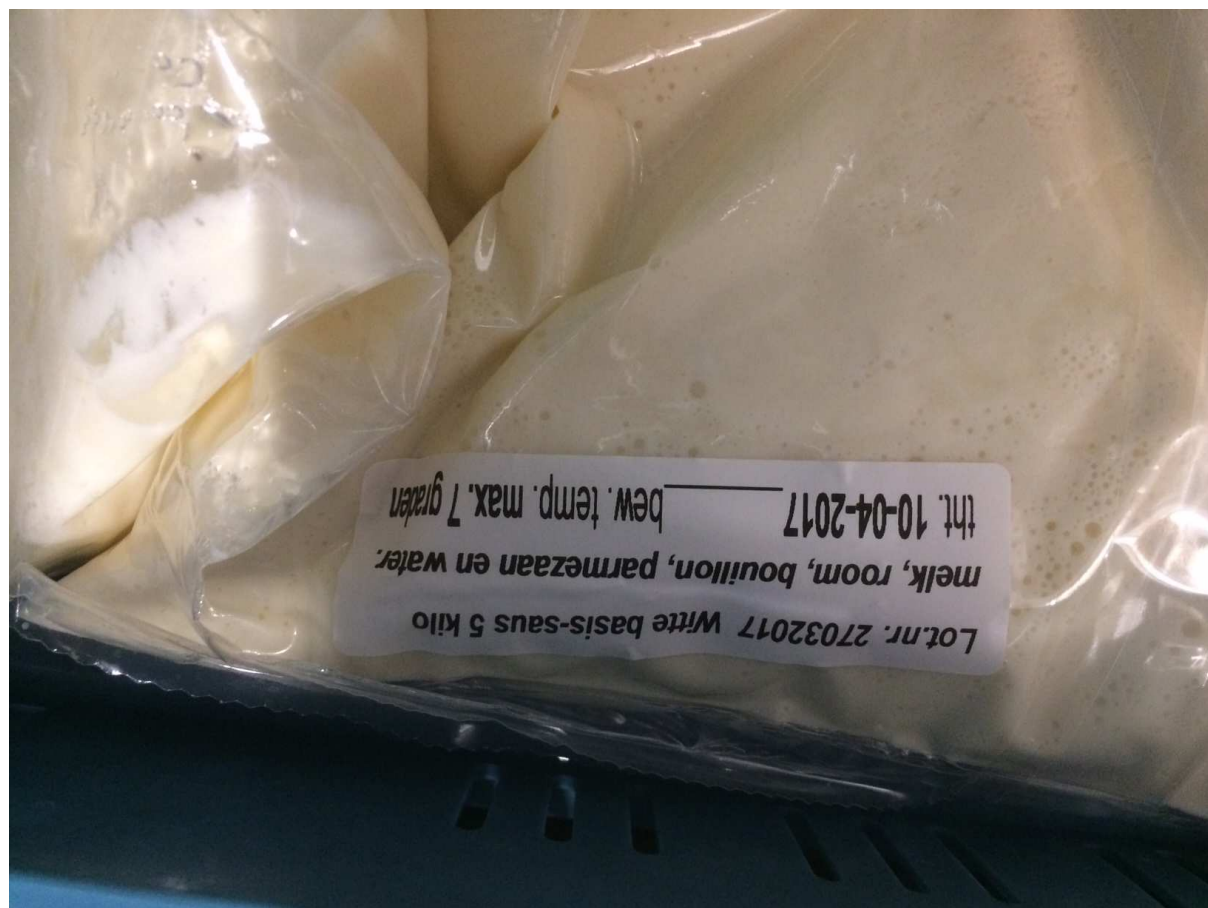
Boeterapport opgemaakt tegen:

Naam : XXXXXXXXXX
Gevestigd : XXXXXXXXXX



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken,
Landbouw en Innovatie







Nummer: 2017/260760334/35133

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:

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

Aanleiding

Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van eerder genomen maatregelen door een inspecteur van de NVWA op 11 november 2016 met nummer 280251921 en nummer 280251922, en op 29 maart 2017 met nummer 280504105 en nummer 280504106.

Locatie:

Naambedrijf : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]

Bevindingen:

Datum en tijdstip bevindingen: 4 juli 2017 omstreeks 09:15 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: [REDACTED]

Ik, toezichthouder, betrad een productieruimte waarin diverse machines stonden die gebruikt werden om deegwaren te produceren. Tevens zag ik in deze ruimte een kookunit. Ik zag dat in deze kookunit een witte vloeistof aanwezig was. Ik vroeg aan [REDACTED] wat dit voor een saus was. Hierop antwoordde [REDACTED] dat dit een witte basissaus was die geproduceerd wordt voor de restaurants. Vervolgens zag ik dat deze witte basissaus afgevuld werd in plastic zakken. Veder zag ik verschillende levensmiddelen in het magazijn staan zoals suiker, zout, pijnboompitten en tomaten. Ik vroeg aan [REDACTED] wat de bestemming was van deze producten. Hierop antwoordde [REDACTED] dat deze producten grondstoffen waren voor de productie in de keuken of uitgeleverd werden aan [REDACTED] restaurants.

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 verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde hij mij bevestigend.

Ik, toezichthouder, zag dat de transportband van de [REDACTED] en de blauwe flappen van de [REDACTED] kookmachine bezet waren met oud, aangekoekt productvuil (bijlage 1, foto's 1 & 2). Ik zag dat de coating van de transportband van de raviolimachine afbladderde (bijlage 1, foto 3). Ik zag dat een werktafel aan de onderzijde bezet was met zwarte, op schimmel lijkende aanslag en roest (bijlage 1, foto 4). Ik zag dat het bordes van de [REDACTED] inpakmachine bezet was met oude, beschimmelde productresten (bijlage 1, foto 5). Ik zag dat de messen van de [REDACTED] bezet waren met oude, aangekoekte productresten (bijlage 1, foto 6). Ik zag dat meerdere handgrepen bezet waren met een zwarte, aangekoekte aanslag.

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

Ik, toezichthouder, zag dat er door het hele magazijn, maar met name rondom de bloemsilo's, meerdere honderdtallen muizenkeutels aanwezig waren (bijlage 1, foto's 7 en 8). Tevens rook ik een penetrante geur van muizenurine. Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat muizen incontinent zijn en overal urine achterlaten waardoor levensmiddelen vervuild kunnen raken.

Tevens zag ik in de productieruimte op de vloer voor de deur naar de blast chiller een zwarte, op schimmel lijkende aanslag. Deze zelfde zwarte, op schimmel lijkende aanslag zag ik ook op doe vloer langs de kozijnen. Ook zag ik op meerdere plekken waterdruppels direct boven de productielijn hangen, bijvoorbeeld aan een leiding direct boven de deegmenger en aan een leiding van een van de verdamperen.

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) nr. 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Ik, toezichthouder, zag dat het formulier "Dagelijkse registratie [REDACTED]" onjuist werd ingevuld. Dit bleek mij uit het feit dat de temperatuur van de sauzen tijdens het verhitten geregistreerd werd als zijnde "NVT" terwijl de temperatuur na afkoelen wel was ingevuld (bijlage 1, foto 9). Tevens zag ik in de productieruimte enkele zakken met witte saus liggen. Ik heb de temperatuur van

deze sauzen gemeten met een door de dienst gekalibreerde thermometer zijnde 43,1°C. Op de vraag bij welke temperatuur deze sauzen worden afgevuld antwoorde [REDACTED] dat dit bij rond de 85°C gebeurde. Vervolgens vroeg ik [REDACTED] naar het terugkoelproces van deze saus. Hij antwoorde dat de sauzen na het verpakken normaliter direct de blast chiller in gereden moeten worden.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] of het product ravioli sinds de afgelopen inspectie van 29 maart 2017 toegevoegd was aan de registratielijst "Dagelijkse registratie [REDACTED] Hierop antwoordde [REDACTED] ontkennend.

Ik, toezichthouder, vroeg [REDACTED] of de temperaturen van de binnenkomende koelverse en diepgevroren levensmiddelen gecontroleerd worden en of dit aantoonbaar gemaakt kon worden middels registraties. [REDACTED] liet een map zien met ontvangstbonnen en hij vertelde dat de medewerkers hierop de temperaturen noteren. Echter, bij het doorbladeren konden nauwelijks tot geen temperatuur registraties getoond worden.

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 men 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. In de Hygiëncode voor de horeca staat bij processtappen, de processtap "Opslaan producten" beschreven. Hier staat dat opgeslagen producten gecontroleerd moeten worden op houdbaarheid en op bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik, toezichthouder, zag in de productieruimte, meerdere zakken met witte saus staan. Ik zag dat de zakken voorzien waren met een sticker met daarop de vermelding: ten minste houdbaar tot 18 juli 2017. Ik zag dat het houdbaarheidsdatum twee weken na de datum van mijn inspectie, zijnde 04 juli 2017 lag.

In de hygiëncode voor de horeca staat het volgende beschreven over de houdbaarheid van zelfbereide producten:

- 2 dagen (48 uur na bereiden) bij 7°C of kouder.
- 3 dagen (72 uur na bereiden) bij 4°C of kouder.

Desgevraagd antwoordde [REDACTED] dat de rode en witte saus een houdbaarheid kreeg van twee weken bij 7°C. In verband met de verlengde houdbaarheidsdatum 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. Wel was er in

mei 2017 een microbiologische analyse uitgevoerd van de bolognesesaus, de promodore basissaus en de witte basissaus na 14 dagen bewaard bij 7°C. In het onderzoeksrapport kon ik lezen dat er in de witte basissaus na 14 dagen een totaal aëroob kiemgetal van 1.540.000kve/g was aangetroffen (bijlage 1, foto 10).

Ik, toezichthouder, merk hierbij op dat in de hygiëncode voor de horeca het volgende is beschreven over microbiologische richtwaarden: De microbiologische norm voor het bewaren en presenteren van zelf bereide verhitte en/of afgekoelde producten is aëroob kiemgetal 1.000.000kve/g.

Met betrekking tot de houdbaarheid van de [REDACTED] vertelde [REDACTED] dat deze 4 dagen bewaard kunnen worden bij 7°C . Uit een onderzoeksrapport van de [REDACTED] met rapportagedatum 5/01/2017, bleek echter dat de [REDACTED] met een houdbaarheid van 4 dagen , bewaard bij 7°C niet voldeden aan de microbiologische norm zoals hierboven genoemd. Volgens het onderzoek was het aëroob kiemgetal van zowel de spaghetti als ook de penne na 4 dagen bewaard bij 7°C namelijk >3.000.000kve/g.

Uit deze bevindingen bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiëncode voor de horeca voorschrijft hetgeen bleek uit het feit dat zelfbereide producten langer dan 3 dagen bij 7°C bewaard werden en er onvoldoende onderbouwing aanwezig was voor de verlenging van de houdbaarheid naar 14 dagen.

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, 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 dit als, Besloten Vennootschap ingeschreven bedrijf, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]
KvK nummer : [REDACTED]

Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, en ondertekend te Zwijndrecht op 04 juli 2017.

Toezichthouder [REDACTED]
[REDACTED]

Bijlagen:

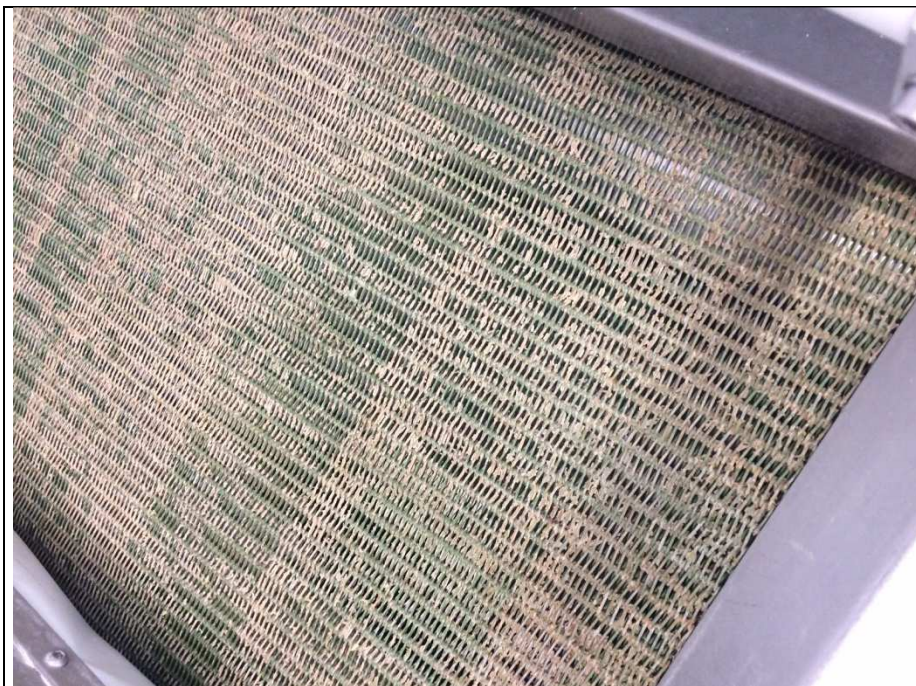
1) 10 Foto's. De foto's zijn digitaal genomen. De foto's zijn niet bewerkt maar kunnen in grootte aangepast zijn.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

Rapport van bevindingen nummer: 260760334

9.

Dagelijkse Registratielijst					
Datum: 27-06-17	Temp	Temp	Genomen Actie / Opmerking	Temp2	Naam Paraaf
Apparatuur					
Inloopvriezer	<-18 c	-18			Sandy SB
Inloopkoeling	max 7	7			SB
Kookbak pasta	>88 c	92			SB
Kleine vriezer	<-18	-17			SB
Vriescontainer Links	<-18	-18			SB
Vriescontainer Rechts	<-18	-18			SB
Warm Water Keuken	>50 c	55			SB
Handenwas water 40-45 gr					
Afkoel koeling	max 4	4			
Producten	Temp		Genomen Actie / Opmerking	Temp2	Naam Paraaf
Spaghetti einde lijn	nvt	11			Sandy SB
Tagiatelli einde lijn	nvt	11			SB
Penne einde lijn	nvt	10			SB
Fussili einde lijn	nvt	10			SB
Spaghetti na 5 uur afkoelen	max 7	7			SB
Tagiatelli na 5 uur afkoelen	max 7	7			SB
Penne na 5 uur afkoelen	max 7	7			SB
Fussili na 5 uur afkoelen	max 7	7			SB
Vlees koeling meten	max 4	4			SB
Groente koeling meten	max 7	7			SB
Pom saus temp in zak	>70 c	NVT			
Bol saus temp in zak	>70 c	NVT			
Sahne temp in zak	>70 c	NVT			
Pom na 5 uur afkoelen	max 7	7			SB
Bol na 5 uur afkoelen	max 7	7			
Sahne na 5 uur afkoelen	max 7	7			
Aubergine	max 7	NVT	Begin/Na 5 uur		
Paprika	max 7	NVT	Begin/Na 5 uur		

Ontvangst Goederen					
Leverancier	Koel / Vries	Product	Temp	Naam	Para

10.

Rapport 282.277.
Rapportagedatum: 20/05/2017

BdW Bureau de Wit

Onderzoeksrapport

Bezoekgegevens:

[Redacted]

[Redacted]

Monsternummer	1612			
Omschrijving	Witte basisaus na 14 dagen			
Locatie	-			
°C monster	3.5 °C			
Prod. datum / Lev.	Lot: 02052017			
THT	15-05-17			
Bijzonderheden	Aangeboden ¹			
Analysedatum	16/05/2017			
Monsternamen datum	3/05/2017 ²			
Bewaar temperatuur	7.0°C			

Parameters

Enterobacteriaceae 37°C kve/g (Q) (kve zonder bevestiging)	<10			
(190) Gelijktijdig aan NEN-ISO 21528-2	Norm 4			
Totaal aëroob kiemgetal kve/g (Q)	1.540.000			
(194) Conform NEN-EN-ISO 4833	Norm 5			
S.aureus 37°C kve/g (Q)	<50			
(196) Gelijktijdig aan ISO 6888-1/a1	Norm 6 100.000			
B. cereus 30C - kve/g (Q)	450			
(197) Gelijktijdig aan ISO 7932	Norm 5 100.000			
L.monocytogenes kve/g (Q)	<25			
(203) Conform aan ISO 11290-2	Norm 5 100			

Beoordeling: Goed

Resultaten en beoordelingen hebben enkel betrekking op de onderzochte monsters.

1) Bureau de Wit is niet verantwoordelijk voor de monsternamen en kwaliteit van de door de opdrachtgever aangeleverde monsters. De aangeboden monsters zijn door BDW beoordeeld en voor onderzoek geschikt bevonden.

2) Tussen de monsterdatum en de inzenddatum zit meer dan 1 dag. Dit kan de betrouwbaarheid van de resultaten beïnvloeden.

3) Indicatele waarde. Normen, beoordelingen en bijzonderheden vallen buiten de beoordeling van de Raad voor Accreditatie.

(Q) Dit is een geaccrediteerde parameter (accréditienummer L349).

Vrijgave door Erica Hazelaar, Hoofd Laboratorium. Administratief gecontroleerd door Administratie.

Dit is pagina 1 van 3 van onderzoeksrapport 282.277. Indien u vragen heeft kunt u contact opnemen met 036-5367420 of uw vraag mailen naar info@bureau dewit.nl Bureau de Wit, Televisieweg 32, 1322 AL Almere.



Nummer: 2017/260460487/35150

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:

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

Aanleiding

Een herinspectie in het kader van het traject Verscherpt toezicht. Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van eerder genomen maatregelen door een inspecteur van de NVWA op 11 november 2016 met nummer 280251921 en nummer 280251922, en op 29 maart 2017 met nummer 280504105 en nummer 280504106, en op 4 juli 2017 met nummer 260760334.

Locatie:

Naambedrijf : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]

Bevindingen:

Datum en tijdstip bevindingen: 25 augustus 2017 omstreeks 09:45 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: [REDACTED]

Ik, toezichthouder, betrad een productieruimte waarin diverse machines stonden die gebruikt werden om deegwaren te produceren. Tevens zag ik in deze ruimte een productielijn waarop [REDACTED] gemaakt en gekookt werd. Vooraan de productielijn stond een menger die de ingrediënten mengde tot een deeg. Vervolgens werd het deeg via een transportband naar een machine getransporteerd die van deeg diverse [REDACTED] maakte, zoals penne en fusilli. Deze rauwe gevormde [REDACTED] werd vervolgens via een transportband naar een koker gebracht waarin de [REDACTED] gekookt werd. Aan de achterzijde kwam de gekookte [REDACTED] uit de koker en werd deze door medewerkers in kratten met plastic binnenzakken gestopt.

Veder zag ik verschillende levensmiddelen in het magazijn staan zoals suiker, zout, pijnboompitten en tomaten. Ik vroeg aan [REDACTED] [REDACTED] wat de bestemming was van deze producten. Hierop antwoordde [REDACTED] dat

deze producten grondstoffen waren voor de productie in de keuken of uitgeleverd werden aan [REDACTED] restaurants.

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 verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde hij mij bevestigend.

Ik, toezichthouder, zag dat binnenzijde van de deegmenger van de raviolilijn vervuild was met oude, ingedroogde productresten (bijlage 1, foto 1). Ik zag dat het bedieningspaneel van de raviolilijn vervuild was met oude, aangekoekte productresten en oud vuil (bijlage 1, foto 2). Ik zag dat de transportband van de raviolivormer vervuild was met oude, aangekoekte productresten en vulling (bijlage 1, foto 3). Ik zag dat onder de transportband van de ravioli-vormer en tussen de rollers oude, aangekoekte productresten zaten. Ik zag dat de coating van de transportband van de raviolikookmachine afbladderde. Ik zag dat de RVS plaat aan het einde van de raviolikookmachine bezet was met oude aangekoekte zetmeelresten.

Ik, toezichthouder, zag dat een motorbehuizing van de transportband van de [REDACTED] bezet waren met oud vuil en verbladders (bijlage 1, foto 4). Ik zag dat er op een schakelkast van de transportband van de [REDACTED] verroest en met oud vuil bezet gereedschap lag (bijlage 1, foto 5). Ik zag dat het bordes van de [REDACTED] bezet was met oude, ingedroogde productresten. Ik zag dat de [REDACTED] inpakmachine vervuild was met kleine stukjes ingedroogde [REDACTED] en zetmeelresten. Ik zag dat de transportbanden tussen de [REDACTED] en de inpakmachine vervuild waren met ingedroogde [REDACTED] en zetmeelresten.

Ik, toezichthouder, zag dat de transportband van de afvullijn van de sauzen vervuild was met ingedroogde productresten.

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

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 men 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.

Tijdens de inspectie vertelde [REDACTED] dat men sinds de dag van de inspectie, zijnde 25 augustus 2017, de bewaartemperatuur van geproduceerde [REDACTED] aangepast had. Voorheen was de gekookte paste 3 dagen houdbaar bij 7 graden Celcius, maar vanaf 25 augustus 2017 kreeg de [REDACTED] nog steeds 3 dagen houdbaarheid mee alleen dan bij 4 graden Celcius. Dit om, volgens [REDACTED] de houdbaarheid van 3 dagen te kunnen garanderen. Tijdens de rondgang door het bedrijf vertelde [REDACTED] dat men de [REDACTED] na het koken direct spoelde met ijswater, waardoor de temperatuur van de net gekookte [REDACTED] zakte naar circa 11 graden Celcius. Volgens [REDACTED] werd de [REDACTED] vervolgens in kratten gedaan en in de terugkoelcel geplaatst. In deze terugkoelcel koelde volgens [REDACTED] de [REDACTED] binnen 5 uur terug naar onder de 4 graden Celcius.

Tijdens de inspectie zag ik, toezichthouder, dat er [REDACTED] gekookt werd. Tevens zag ik dat er in de terugkoelcel slechts één enkele krat [REDACTED] stond met daarin een thermometer. Op deze thermometer las ik een temperatuur af van 19,6 graden Celcius. Deze constatering heb ik om 11:30 uur gedaan. Vervolgens vroeg ik aan een productiemedewerker hoe men te werk ging bij het koken van [REDACTED]. Hierop verklaarde de productiemedewerker dat men vanaf circa half 9 sochtends begonnen was met het koken van [REDACTED]. De medewerker verklaarde dat men na het koken de [REDACTED] in kratten stopte en deze kratten vervolgens in de opslagkoelcel plaatste. Daarnaast verklaarde de medewerker dat men bij aanvang van productie één krat [REDACTED] in de terugkoelcel geplaatst had om de temperatuur van de [REDACTED] te kunnen meten tijdens het terugkoelproces. Vervolgens vroeg ik aan [REDACTED] wat de reden was dat de [REDACTED] niet volgens procedure in de terugkoelcel geplaatst werd. Hierop antwoordde [REDACTED] na aanvraag gedaan te hebben bij verschillende medewerkers, dat er nog [REDACTED] in de terugkoelcel stond en men om die reden de [REDACTED] in de opslagkoelcel geplaatst had.

Vervolgens liep ik, toezichthouder, naar de opslagkoelcel. Hierin zag ik bovenaan in de stellingen een aantal pallets staan met daarop kratten waar [REDACTED] in zat. Vervolgens vroeg ik aan [REDACTED] of dit de vanmorgen als eerst geproduceerde [REDACTED] was. Hierop antwoordde [REDACTED] na overleg met medewerkers, dat de pallet bovenin de stelling waarop kratten met penne stond, de eerste pallet was die vanmorgen geproduceerd was. Hierop verzocht ik [REDACTED] deze pallet naar beneden te laten halen om de temperatuur te kunnen meten van de [REDACTED]. Bij deze meting kon ik aflezen dat de kerntemperatuur van de krat met [REDACTED] 20,4 graden Celcius was (bijlage 1, foto 6).

Vervolgens vroeg ik, toezichthouder, aan [REDACTED] of men een registratie bij hield van het terugkoelen van de [REDACTED]. Hierop antwoordde [REDACTED] bevestigend en hij overhandigde mij het registratieformulier van het terugkoelen van [REDACTED] van week 34 (bijlage 1, foto 7). Dit registratieformulier was reeds ingevuld voor zowel de penne, fusilli, spaghetti en de tagiatelle. Vervolgens vroeg ik aan [REDACTED] of men deze [REDACTED] vandaag al reeds geproduceerd had. Hierop antwoordde [REDACTED] dat deze registratie niet correct was en men de spaghetti en de tagiatelle nog niet geproduceerd had. [REDACTED] gaf

daarbij aan dat de registratielijst nog niet ingevuld had kunnen zijn. Dit zelfde gold volgens [REDACTED] voor de penne, men was 3 uur geleden begonnen met de productie van de penne dus men kon nog geen temperatuurmeting gedaan hebben na 5 uur.

Ik, toezichthouder, zag op het registratieformulier voor het terugkoelen van [REDACTED] van week 34 dat de penne geproduceerd op 25 augustus 2017 bij aanvang van het terugkoelen een kerntemperatuur had van 11,3 graden Celcius (bijlage1, foto 7). Zojuist had ik deze zelfde batch gemeten met mijn thermometer, 3 uur na productie, en hierop was een temperatuur af te lezen van 20,4 graden Celcius (bijlage 1, foto 6).

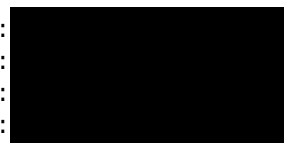
Vervolgens vroeg ik, toezichthouder, aan [REDACTED] om inzage te geven in de registratielijsten van het verhitten en het terugkoelen van de geproduceerde sauzen. Hierop overhandigde hij mij de registratielijsten verhitten en terugkoelen van de [REDACTED] (bijlage 1, foto 8 & 9). Op de registratielijst terugkoelen van de [REDACTED] zag ik dat er op 24-08-2017 pomodorisauus was teruggekoeld (bijlage 1, foto 8). Echter was op de registratielijst verhitten van [REDACTED] niet te zien dat er pomodorisauus verhit was op 24-08-2017 (bijlage 1, foto 9). Vervolens vroeg ik aan [REDACTED] of er op 24-08-2017 pomodorisauus geproduceerd en dus verhit was. Hierop antwoordde [REDACTED] bevestigend.

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, 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 dit als, Besloten Vennootschap ingeschreven bedrijf, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

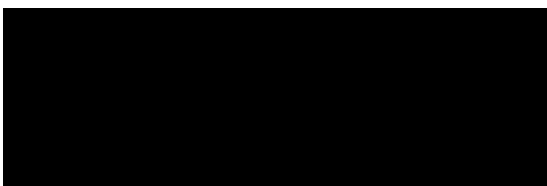
Overtreder:

Naam :
Vestigingsadres :
Postcode Plaats :
KvK nummer :



Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend domicilie kiezend te Utrecht op 28 augustus 2017.

Toezichthouder [REDACTED]



Bijlage:

1) 9 Foto's. De foto's zijn digitaal genomen. De foto's zijn niet bewerkt maar kunnen in grootte aangepast zijn.



1.



2.



3.



4.



5.



6.

7.

8.

9.

[illegible]



Nummer: 2016/280251922/32328

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:

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

Voor een inspectie bevond ik mij te:

Locatie:

Naam : [REDACTED]
Adres : [REDACTED]
Plaats : [REDACTED]

Datum en tijdstip van de inspectie: 11 november 2016 omstreeks 13:30 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: medewerkster.

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 men in het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de Hygiënecode 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 hygiënecode.

Vervolgens zag bij binnenkomst een productie ruimte waarin op dat moment [REDACTED] werd bereid. Ik zag medewerkers welke gekookte [REDACTED] van de band af in kratten deden.

Ik zag koelcellen met daarin bereide [REDACTED] en groente gerechten. Ik zag een vriescel met daarin bereide [REDACTED] welke in zakjes waren ingevroren.

Ik zag een droogmagazijn met verpakte onbederfelijke levensmiddelen en een meel silo.

Ik zag dat in het gekoelde magazijn bereide [REDACTED] verpakt klaar stond om naar de restaurants gebracht te worden.

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 zij ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht niet tot antwoorden verplicht was op de vragen die door mij gesteld zouden worden tijdens de inspectie.

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

(Voor)bereiden gerechten

In de Hygiëncode voor de horeca staat bij processtappen, het proces "(Voor)bereiden gerechten" beschreven. Hier staat beschreven hoe ontdooien, bereiden, verhitten, opwarmen, (terug)koelen en invriezen uitgevoerd moet worden. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden, aan welke temperatuur eisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik zag tijdens mijn inspectie in de productieruimte dat men [REDACTED] na bereiding met water na spoelde. Ik zag dat in de tunnel waarin dit gebeurde een slijmerige laag vuil tegen de bovenkant tussen de sproeiers zat. Ik zag dat na het spoelen de [REDACTED] vanaf de band in kratten gedaan werd. Op mijn vraag hoe vervolgens het afkoeltraject verder gaat vertelde de aanwezige medewerker mij het volgende : "de kratten met [REDACTED] blijven even in de productie ruimte staan. Daarna worden ze in onze terugkoel-koelcel geplaatst met blast-chillers in deze koelcel. Daar blijven ze een tijd staan, soms wel tot de volgende dag. Soms een paar uur. Vervolgens worden deze stapels met kratten uit deze speciale koelcel naar de gewone koelcel gebracht. Wij meten en registreren geen enkele keer de temperatuur van de producten na bereiding tot terugkoelen. Hoe lang het afkoelen duurt weten we niet. "

Ik zag dat in de genoemde terugkoel- koelcel grote stapels kratten stonden. Ik zag dat hierin bereide [REDACTED] zat en dat deze met plastic zakken verpakt was. Ik zag in veel van deze kratten condens in de zakken zitten. Ik heb de temperatuur en een van de middelste kratten bereide [REDACTED] gemeten. Deze was 12 graden Celsius. Op mijn vraag wanneer deze [REDACTED] in deze koelcel geplaatst was, en of de condens zou kunnen komen door het te snel dichtvouwen van het plastic antwoorde men mij: "Ik denk dat het plastic inderdaad te snel is dicht gevouwen. De kratten zijn hier om 11 uur in geplaatst. Het is nu half drie het verbaast mij

dat de temperatuur nu nog zo hoog is. Ik denk dat dit komt door te hoor stapelen van de kratten en te veel stapels tegen elkaar in deze cel."

Opslaan producten (het proces)

In de Hygiënecode voor de horeca staat bij processtappen, opslaan producten beschreven. Hier staat beschreven dat opgeslagen producten gecontroleerd moeten worden op bewaartemperatuur, houdbaarheid en op bewaarvoorschriften. Tevens staat beschreven op welke wijze gecontroleerd kan worden, aan welke temperatuur eisen voldaan moet worden en hoe dit proces bewaakt kan worden.

Ik zag in de koelcel dozen ontdooide ciabatta broden staan. Ik zag op de doos staan na ontdooien maximaal 2 dagen bewaren in de koeling. Ik vroeg aan de aanwezige medewerker wanneer deze ontdooid waren: "Deze zijn twee dagen geleden uit de vriezer hier neer gezet, we bewaren ze hier maximaal 2 dagen. We hebben niet de ontdooi datum op de dozen gezet. Vanuit hier gaan ze dan naar onze restaurants. Ze worden dan inderdaad langer dan 2 dagen in de koeling bewaard, maar wel zo kort mogelijk. Dit kan niet anders vanwege onze vries capaciteit."

Ik zag tijdens mijn inspectie in de koelcel kratten bereide [REDACTED] staan. Ik zag dat op deze kratten een maak datum/code stond van 20161111. Ik zag dat als houdbaarheidsdatum op deze kratten stond: tht: 15-11-2016 bewaren MAX 7 graden. Ook zag ik kratten bereide/gestoomde groenten gerechten met bereid datum/code 20161011 en tht 16-11-2016 bewaren MAX 7 graden. Uit deze bevindingen en verklaringen bleek mij dat niet werd gehandeld zoals de Hygiënecode voor de horeca voorschrijft.

Daar uit de inspectie blijkt dat direct na bereiding het koud spoelen gebeurd in een tunnel die niet schoon is, en na besmetting mogelijk is. En het vervolgens niet meten en registreren van het bereid- terugkoel proces, en het te lang bewaren van de bereide [REDACTED] en groenten, bleek ons dat dit samen een ernstige overtreding is van het niet beheersen van deze processen.

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, 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] wordt deze als, besloten vennootschap ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED] Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam bedrijf :

Vestigingsadres :

Postcode Plaats :

Ik bracht [REDACTED], als medewerkster 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 Eindhoven op 21 november 2016.

ToeziChthouder [REDACTED]

[REDACTED]



Nummer: 2017/260151132/35427

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:

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

Aanleiding

Een herinspectie in het kader van het traject Verscherpt toezicht

Locatie:

Naambedrijf : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]

Bevinding(en):

Datum en tijdstip bevindingen: 17 november 2017 omstreeks 10:00 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: Product ontwikkeling.

Vervolgens zag ik dat er in de productieruimte [REDACTED] zijnde tagliatelle werden gevormd, gekookt, afgekoeld en verpakt. Ik zag ook dat er diverse levensmiddelen zoals roomsaus en pomodori saus in voorraad werden gehouden in de koelcel.

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 verhandeling bestemd waren. Hierop antwoordde hij mij bevestigend.

Ik zag dat in de koelcel meerdere kratten op pallets met daarin afgesloten zakken roomsaus opgeslagen stonden. Ik heb vervolgens met een door de dienst aan mij verstrekte gekalibreerde thermometer de temperatuur van een aantal van deze zakken met roomsaus gemeten, en ik zag dat een deel van deze zakken een hogere temperatuur hadden dan de omgevingstemperatuur in de koelcel, te weten 3°C. De temperatuur van de zakken met saus schommelde tussen de 4,1°C en 7,5°C. Ik vroeg aan [REDACTED], of ze een verklaring hiervoor had, en nadat ze wat vragen intern had gesteld bleek mij dat deze zakken met roomsaus de dag ervoor, donderdag 16 november, geproduceerd werden. Conform de geldende procedure, werd de saus heet afgevuld in zakken met een temperatuur >85°C en in een container die op het buitenterrein stond, en die als blastchiller werd gebruikt, teruggekoeld. Desgevraagd bleek dat het afkoelproces een kritisch beheerspunt was, met als norm het afkoelen van de saus binnen 5h onder de 4°C. Desgevraagd bleek ook dat het correct uitvoeren van dit proces een voorwaarde is voor de onderbouwing van de houdbaarheid van 9 dagen bij een bewaar temperatuur van 4°C die deze saus had gekregen.

Uit de productiegegevens en de verklaringen van [REDACTED] stelde ik vast dat deze kratten met roomsaus minimaal 12h in de koelcel hadden gestaan, op een luchttemperatuur van 3°C, na afronden van het terugkoelproces in de blastchiller. Hieruit bleek mij dat het niet mogelijk was dat de roomsaus na afloop van de terugkoelproces de temperatuur van 4°C bereikt had. Desgevraagd bleek dat men had de dag ervoor voor het eerst een veel grotere hoeveelheid roomsaus gemaakt dan gebruikelijk (7 pallets in plaats van 4), en deze grotere hoeveelheid conform de normale procedure in de blastchiller teruggekoeld had. Vervolgens bleek mij uit de verklaringen van [REDACTED] dat de temperatuur van de roomsaus na afloop van het terugkoelproces gemeten werd conform de procedure van CCP 5, maar dat alleen de temperatuur van de koudste kratten gemeten werd. Hierdoor toonden de registers van de CCP 5 geen afwijking, terwijl de temperatuur van 4°C binnen 5 uur voor een deel van de roomsaus niet bereikt was.

Uit bovenstaande bleek mij dat de bewakingsprocedures op CCP 5 niet effectief waren en dat het proces van afkoelen van de sausen niet beheerst 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 lid 1, juncto tweede lid van Verordening (EG) nr. 852/2004, hetgeen een overtreding is van het bepaalde in 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 dit als, Besloten Vennootschap ingeschreven bedrijf, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam

:

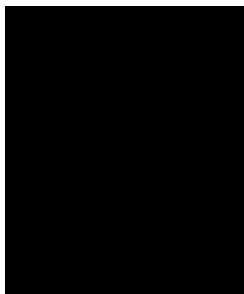
Vestigingsadres

:

Postcode Plaats : 
KvK nummer : 

Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend
domicilie kiezend te Utrecht op 30 januari 2018.

ToeziChthouder 





Nummer: 2018/260510543/36659

RAPPORT VAN BEVINDINGEN

Ondergetekende, inspecteur met toezichthoudernummer [REDACTED], toezichthouder van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), 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:

Deze inspectie heb ik uitgevoerd, vergezeld door collega-inspecteurs, toezichthouders met toezichthoudernummer [REDACTED] en [REDACTED], bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

Aanleiding

Een herinspectie in het kader van het traject Verscherpt toezicht

Locatie:

Naam bedrijf : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]

Bevindingen:

Datum en tijdstip bevindingen: 17 juli 2018 omstreeks 10:30 uur.

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

Ook legitimeerden wij ons aan [REDACTED]

Deze personen werden, desgevraagd, door [REDACTED] aan ons voorgesteld met de functienaam [REDACTED] en [REDACTED].

Met deze drie personen voerden wij gelijktijdig of alleen een gesprek op kantoor en tijdens de inspectie in de productieruimtes.

Vervolgens zag ik een aantal medewerkers in de expeditie met een elektrische palletwagen een pallet met daarop zakken meel in een stelling van het magazijn plaatsen.

Ik zag in het magazijn stellingen met daarin pallets waarop zakken met meel, kratten met frisdrank en blikken conserven.

Ik zag vervolgens in de productieruimte een medewerker aan een productielijn staan waarop verse [REDACTED] geproduceerd 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 1

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

Tijdens de inspectie heb ik de verschillende kritische punten in het productieproces van het bedrijf beoordeeld.

Desgevraagd liet [REDACTED] mij op het kantoor het eigen voedselveiligheidsplan in zien. Desgevraagd toonde hij mij een document uit het voedselveiligheidsplan, "Ref: 2.02 Procesbeschrijving en stroomschema" waarop de procesbeschrijving en stroomschema van de [REDACTED] vermeld stond.

Ik zag dat in het stroomschema diverse kritische controlepunten waren aangeduid, zogenaamde CCP's.

Ik zag dat bij de processtap "afkoelen" was vermeld: "binnen 5u<4 graden Celsius" en "CCP 5".

Vervolgens zijn wij naar de productieruimte gegaan waar de productielijn van de [REDACTED] was opgesteld.

Ik vroeg de aanwezige operator of hij op de hoogte was van de kritische processtap "afkoelen" van de [REDACTED] hetgeen hij bevestigde.

Desgevraagd toonde hij mij een document waarop deze operator al zijn controles vastlegde tijdens de productie van deze dag.

Ik zag dat de eerste meting van het kookwater was vastgelegd om 8.30 uur en deze 97,1 graden Celsius was. Desgevraagd verklaarde de operator dat dit het begin van de productie van de spaghetti van vandaag was.

Ik zag dat tijdens het interview van de operator "Penne" [REDACTED] over de productielijn ging en vroeg hem om de controles uit te voeren.

Ik zag dat hij het koelwater wat vlak na de verhittingsstap over de [REDACTED] werd gespreid direct in de nabijheid van de sproeimond mat en zijn thermometer 13,7 graden Celsius aangaf.

Ik zag dat op het controledocument 10 minuten eerder, om 13.30 uur ook geregistreerd was dat de temperatuur van het koelwater 13,7 graden Celsius was. Op het document stond: "Koelwater mag maximaal 10,5 graden zijn!"

Desgevraagd verklaarde de operator dat dit wel vaker voor kwam en er buiten het pand bij de koeling van het leidingwater iets niet goed ging.

Vervolgens heb ik met mijn eigen, door de dienst gekalibreerde thermometer, de "Penne" [REDACTED] net na de sproeiers gemeten en zag bij verschillende metingen dat deze respectievelijke 18,4/18,6/18,4 graden Celsius was.

Ik zag op het controledocument dat hierop vermeld stond; "Let op wanneer de [REDACTED] na de koellijn warmer is dan 14 graden, meldt dit dan bij de productieverantwoordelijke!" Dit had op dat moment nog niet plaatsgevonden en was ook niet vastgelegd op het document.

Desgevraagd werd de productie verantwoordelijke gewaarschuwd en werden de kranen op de sproeitunnel door de operator verder dichtgedraaid. Dit had geen directe invloed op de temperatuur van het koelwater bleek uit metingen. Volgens de leidinggevende was er eerder op de dag een monteur gebeld voor de herstelacties maar deze was nog niet gearriveerd.

Aan het einde van de productielijn stond een "multihead" afweeginstallatie en inpaklijn opgesteld. Hierbij werden zakken met [REDACTED] in kratten geplaatst op een pallet en ik zag op mijn eigen thermometer dat de omgevingstemperatuur in deze ruimte 20,3 graden Celsius was.

Ik zag dat ook de "Penne" [REDACTED] in een zak inmiddels ook respectievelijk 20,3/20,7/20,6 graden Celsius was, nadat ik hem met mijn eigen thermometer gemeten had.

Desgevraagd verklaarde de operator dat het gemiddeld 45 minuten duurde voordat een pallet vol was en naar de terug koelcel werd verplaatst. Vervolgens zijn we naar deze terugkoelcel gegaan.

Desgevraagd verklaarde de operator dat het terugkoelproces volgens hem pas in de terugkoelcel zijn aanvang nam en dus ook de controle hierop.

Ik weet dat in de wetgeving, Verordening 852, artikel 4, bijlage II, hoofdstuk IX, lid 6, het volgende is opgenomen:

"Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert."

Hierbij zou dus het koeltraject zijn aanvang behoren te beginnen vlak na het kookproces waar de [REDACTED] door koelwater wordt terug gekoeld, vanaf dat moment zou de [REDACTED] binnen 5 uur onder de 4 graden Celsius behoren te zijn.

Ik zag dat deze in deze terugkoelcel achter tegen de wand een zogenaamde "blast chiller" was opgesteld, hier wordt met grote kracht zeer koude lucht de ruimte in geblazen om zo geforceerd, producten terug te koelen.

Ik zag in de terugkoelcel een aantal volle pallets met kratten waarin zakken met [REDACTED] zaten en dat deze pallets vast tegen de wand en elkaar stonden. Ik zag ook dat de middelste rij pallets vast tegen de "blast chiller" was geplaatst.

Uit mijn ervaring weet ik dat het van belang is dat de gekoelde lucht zich goed moet kunnen verspreiden en direct met de producten in aanraking moet kunnen komen om een goede werking te kunnen verkrijgen.

Het vast tegen de wand plaatsen, pallets tegen elkaar en dicht tegen luchttuitlaat plaatsen voorkomt een goede luchtverspreiding.

Desgevraagd mat de operator de temperatuur van een pallet spaghetti, die als eerste, om 10.00 uur in de terug koelcel was geplaatst.

Ik zag dat hij uit de bovenste krat een zak nam en de temperatuur van de [REDACTED] 6,6 graden Celsius was. Op dat moment was het 14.00 uur en de vorige meting was om 13.00 uur geweest en was volgens het formulier ook 6,6 graden Celsius.

Ik nam daarop een zak uit een krat van dezelfde pallet maar dan verder naar onderen. Ik zag op de display van mijn steekthermometer dat deze [REDACTED] nog 14,4 graden Celsius was.

Ik weet dat het van belang is om een product te meten die het minst in aanraking met de koude lucht komt omdat alle producten onder de gestelde temperatuurnorm moeten zitten.

De operator pakte de bovenste zak die het meest in aanraking met de koude lucht is geweest, vermoedelijk zijn de zakken tegen de wand halverwege de stapel nog minder afgekoeld.

Later ben ik nogmaals terug gegaan naar de terugkoelcel in aanwezigheid van [REDACTED] en heb ik nogmaals om 15.40 uur van dezelfde pallet spaghetti, een zak uit het midden van de pallet gehaald. De [REDACTED] was 11,2 graden Celsius.

De productie van deze spaghetti was die ochtend volgens het controleformulier om 8.30 uur opgestart en dit was de 2^e pallet spaghetti die in de terugkoelcel was geplaatst.

In het voedselveiligheidsplan is het afkoelproces opgenomen als kritisch controlepunt 5 mede omdat onvoldoende beheersing kan leiden tot een onveilig product vanwege uitgroei van micro organismen tijdens de houdbaarheid.

Als kritische norm is gesteld dat de temperatuur van de [REDACTED] binnen 5 uur na de verhittingsstap gelijk of onder de 4 graden Celsius moet zijn

Uit mijn inspectiebevindingen bleek dat het afkoelproces hierdoor onvoldoende beheerst werd en dat de afwijkende meetgegevens tijdens de controles niet geleid hebben tot adequate herstelacties richting proces en product.

Desgevraagd verklaarde [REDACTED], [REDACTED], dat door de chauffeurs geen structurele metingen verricht werden tijdens het transport met betrekking van de temperatuur.

In het document Ref: 2.02 Procesbeschrijving en stroomschema, is bij de processtap "Transport" aangegeven dat dit CCP 6, een kritisch controlepunt is.

Bij verlading en aflevering wordt door de chauffeur niet volgens een vastgestelde frequentie de temperatuur gemeten en geregistreerd, derhalve is deze processtap onvoldoende beheerst.

Ik zag in eerder genoemd formulier bij het stroomschema [REDACTED] dat bij de procestappen "Ontvangst grondstoffen" en "Opslag grondstoffen", de temperatuur niet als CCP was aangeduid.

Ik zag dat bij de het stroomschema van de sauzen en ravioli deze processtappen wel als CCP zijn beoordeeld, respectievelijk CCP1 en CCP 2 en heb deze bij de [REDACTED] ook als zodanig beoordeeld.

Hierbij bleek tijdens het interview van de ontvangstmedewerker dat bij de controle van de opslagtemperatuur in de koel/vriesruimtes enkel de displays van de verschillende gekoelde ruimtes werden afgelezen en geregistreerd.

Hij verklaarde dat hij altijd in de ochtend bij aanvang van zijn werkzaamheden de controles uitvoerde maar had voor vandaag de registraties niet vastgelegd op het daarvoor bedoelde document wat hij desgevraagd liet zien.

Desgevraagd kon hij mij niet vertellen welke display bij welke koelcel hoorde achterin het magazijn.

Desgevraagd verklaarde hij dat hij de temperatuur van de producten niet meet.

Hierdoor bestaat de mogelijkheid dat de [REDACTED] met te hoge temperatuur in de opslag wordt geplaatst en met een te hoge temperatuur wordt afgevoerd door de eigen chauffeur naar de verschillende filialen.

Uit de NVWA-gegevens blijkt dat bij de eigen restaurant-filialen regelmatig tekortkomingen met betrekking tot temperatuurbeheersing plaatsvinden. Dit blijkt o.a. uit bevindingen tijdens een inspectie door NVWA-inspecteurs op 4 juli 2018 in de vestiging in [REDACTED] na en consumentenmelding en op 25 juni 2018 in de vestiging in [REDACTED].

Tijdens de inspectie zag ik in een wasbak in de inpakafdeling een viertal zakken diepvries spinazie in warm water, bij meting 25,4 graden liggen. Ik voelde dat de spinazie ontdooit was en bij meting ook 25, 4 graden was. Desgevraagd bleek dat men door de zakken in heet water te plaatsen deze sneller te kunnen ontdooien. Deze ontdooiprocedure was niet opgenomen in het handboek.

Onvoldoende bleek dat dit proces beheerst was en onduidelijk bleek hoe lang de spinazie onnodig bij te hoge temperatuur bewaard werd.

Hieruit bleek dat het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten onvoldoende beheerst werd.

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, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Inspectiebevindingen 2

Bevindingen van collega met toezichthoudernummer [REDACTED]:

Op de tafel zag ik een map liggen met erin een HACCP-systeem. Op mijn vraag, of het bedrijf met een eigen HACCP-plan of een hygiëncode werkt, hoorde ik [REDACTED] zeggen, dat het bedrijf het eigen HACCP-systeem alleen voor de productie van [REDACTED] gebruikt en anders de Hygiëncode Horeca.

Ik nam de map; erin bevond zich een HACCP-planversie 02. De bladen maakten op mij de indruk, dat ze niet of weinig gelezen werden, omdat er geen gebruikssporen aanwezig waren, niet een kleine kink of vouw. Ik zag geen datum staan, desgevraagd, gaven [REDACTED] aan, ook niet te weten waarom deze ontbrak.

In dit HACCP-systeem zag ik, dat de productie van het bedrijf ([REDACTED] en voorgedaar [REDACTED]) daarin was opgenomen.

Ik zei dit tegen [REDACTED] en wees ze op het verschil met haar verklaring. Ik hoorde ze zeggen, dat zij dan toch met een eigen HACCP-plan werken.

Dit werd later ook door [REDACTED] bevestigd. Op navraag door mij hoorde ik [REDACTED] zeggen, dat het snijden en portioneren van vleeswaren en vis niet meer op het bedrijf zelf, maar bij de restaurants plaatsvond.

Ik las in het HACCP-systeem verschillende documenten en besprak deze met [REDACTED]. Navolgend geef ik een samenvatting van de diverse gesprekken.

In het HACCP-systeem vond ik o.a. volgende bedrijfseigen documenten en las deze door:

- Ref.: 6.13 Jaarplanning, versie 03, pagina 1 tot en met 3 (o.a. jaarplanning monsternamen)
- Ref.: 6.11 Verificatielijst kwaliteitssysteem, versie 01, pagina 1 tot en met 4
- Ref.: 6.12 Maandcontrolelijst, versie 01, 1 pagina

Desgevraagd, gaf [REDACTED] aan, dat deze lijsten niet werden gebruikt en geen verificatie op de daarin beschreven punten plaatsvond, ook werd er geen monsternamenplan gemaakt.

Verder zag ik de volgende lijst, die zo hoorde ik desgevraagd de heer [REDACTED] zeggen, ook niet ingevuld of gebruikt werd:

- Ref.: 6.14 Leveranciersbeoordeling, versie 01, 1 pagina

Hieruit bleek mij, dat er geen verificatie plaatsvond m.b.t. grondstoffen en processen.

In het gesprek vroeg ik ook aan de aanwezige van het bedrijf, of er een verificatie op niveau van de restaurants plaatsvond; ik hoorde dat door allen aangegeven werd, dat dit niet het geval was.

Alle aanwezigen hadden aangegeven, dat dit bedrijf voor de restaurants volgens HACCP-principes wel verantwoordelijk is, ook werken deze met de Hygienecode voor de Horeca. Überhaupt zag ik geen verbinding tussen deze grootkeuken en de afnemende restaurants in het HACCP-systeem van [REDACTED] staan.

Ik legde uit, dat – nadat het bedrijf zelf zijn verantwoordelijkheid had herkend – dit ook in het HACCP-systeem terug te vinden moet zijn.

In het HACCP-systeem van het bedrijf zag ik ook andere tekortkomingen:

- Daar waar voorgegeven op de pagina, zag ik geen handtekening van de heer [REDACTED] staan.
- In het document leveranciersbeoordeling kon ik lezen, dat deze plaats zal vinden op de parameters kwaliteit, betrouwbaarheid, prijs "HACCP-plichtig"; ik las niet, dat een verificatie m.b.t. grondstoffen moet plaatsvinden.
- Op basis van de documenten Ref.: 3.01 "Werkwijze proces analyse" ("Matrix gevaren volksgezondheid" en flowchart) werd een gevaren- en risicoanalyse gemaakt. Hierin werd o.a. CCP 1 (ontvangst grondstoffen) bepaald. "Temperaturen van de te ontvangende grondstoffen werden te algemeen benoemd: "koelingbehoevende producten algemeen < 7°C, diepvriesproducten < -18°C (tolerantie tot max. -15°C)" (bedrijfseigen documenten Ref.: 6.24 registratielijst, Ref.: 4.02 Procedure Ontvangst goederen en Ref.: 3.04 CCP 1

Ontvangst). Namelijk werden producten, die bv. 4 °C opslagtemperatuur vereisen, hierin niet meegenomen.

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, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Inspectiebevindingen 3

Bevindingen van collega met toezichthoudernummer 35471:

Het bedrijf produceert kant-en-klare sauzen, dit kon ik ook in het bedrijfseigen HACCP-systeem lezen. In het bedrijfseigen document Ref.: 6.13 zag ik staan, dat 4 maal per jaar (8 monsters per keer) een onderzoek van verwerkingsruimte en uitrusting op *Listeria monocytogenes* dient te gebeuren. Hierop aangesproken antwoordde [REDACTED] dat in 2018 geen onderzoeken van verwerkingsruimte en uitrusting op *Listeria monocytogenes* plaatsvonden.

Hieruit bleek mij, dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die kant-en-klare levensmiddelen produceert waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van *Listeria monocytogenes* verbonden kan zijn, de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op *Listeria monocytogenes* niet bemonsterde, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 5, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd dit als, Besloten Vennootschap ingeschreven bedrijf, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam	:	[REDACTED]
Vestigingsadres	:	[REDACTED]
Postcode Plaats	:	[REDACTED]
KvK nummer	:	[REDACTED]

Wij hebben naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend te Utrecht op 18 juli 2018.

Toezichthouder [REDACTED]

Toezichthouder [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



Nummer: 2018/280252186/32328

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:

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

Aanleiding:

Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van eerder genomen maatregel(en) door een inspecteur van de NVWA op dd. 17-07-2018 met nummer: 260510543.

Deze inspectie is uitgevoerd in het kader van 'Verscherpt toezicht'.

Voor een herinspectie bevond ik mij te:

Locatie:

Naam : [REDACTED]
Adres : [REDACTED]
Plaats : [REDACTED]

Datum en tijdstip van de herinspectie: 21 juli 2018 omstreeks 10:25 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: [REDACTED]

Functie: [REDACTED]

Direct bij de ingang van het bedrijf heb ik mij eerst gelegitimeerd aan [REDACTED]. Op het moment van de start van de inspectie was hij alleen op het bedrijf aanwezig en ons aanspreekpunt. [REDACTED] is vervolgens naar het bedrijf toegekomen.

Vervolgens ben ik inspecteur, later op de dag, omstreeks 13:00 voor extra informatie nogmaals naar bovenstaand bedrijf gegaan. Ik trof toen [REDACTED].

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. 853/2004. [REDACTED] verklaarde mij dat men in het bedrijf bij de bereiding en behandeling van eetwaren, ten behoeve van de voedselveiligheid, gebruik maakte van de

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. Tevens verklaarde [REDACTED] dat men inmiddels een eigen hygiëneplan opgesteld heeft binnen het bedrijf, maar dat deze nog niet compleet is en nog niet volledig door de NVWA (Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit) is goed gekeurd.

Bij binnenkomst zag ik een [REDACTED] bezig met het verplaatsen van goederen. Op mijn vraag aan [REDACTED] wat hij aan het doen was, was zijn antwoord: het klaar zetten van goederen voor levering aan de filialen. Tevens zag ik, in meerdere koelcellen, verpakte gekookte [REDACTED] staan. Tevens zag ik een productie ruimte. In de productie ruimten zagen wij restanten gekookte spaghetti op de apparatuur liggen. In het grote magazijn zag ik dat er opslag was van onder andere sauzen.

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

Tijdens mijn inspectie zag ik dat op de productie lijn in het bedrijf grote hoeveelheden resten gekookte spaghetti lagen. Ik zag de resten van het begin van de lijn tot en met het einde van de lijn. Vervolgens liep ik de naast de productie lijn gelegen koelcel met blast-chiller in.

Ik zag in deze koelcel diverse kratten staan met verpakte gekookte [REDACTED] Ik zag een deel met gekookte, verpakte [REDACTED] staan. Ik zag op dit deel een papier aangebracht met : geblokkeerd. Daarnaast zag ik meerdere kratten met gekookte [REDACTED] in blauwe grote zakken. Op de zakken zag ik onder andere grote gele stickers met daarop:
penne 10 kg Lot: 052918 T.H.T. 23/07/2018. Bewaren tussen 0 en 4 graden Celsius.

Fusilli 10 kg Lot: 052918 T.H.T. 23/07/2018. Bewaren tussen de 0 en 4 graden Celsius.

Spaghetti 10 kg Lot: 052918 T.H.T. 23/07/2018. Bewaren tussen de 0 en 4 graden Celsius.

Vanuit mijn vakdeskundigheid weet ik dat dit bederfelijke levensmiddelen zijn, welke zodanig gekoeld moeten worden bewaard, dat de temperatuur ten hoogste 7°C bedraagt, teneinde microbiologisch bederf of uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan. Met inachtneming in verband met de gegarandeerde T.H.T de bewaar voorschriften van de fabrikant. Met een door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit verstrekte en gekalibreerde digitale kernthermometer heb ik de temperatuur van de volgende producten gemeten en vastgesteld op:

Penne: 8,9 graden Celsius
Fusilli: 7,7 graden Celsius
Spaghetti: 8,4 graden Celsius.

Deze gemeten temperaturen zijn van kratten in stapel, waarvan de middelste krat is gemeten.

Hierop stelde ik de vraag aan [REDACTED] waar deze [REDACTED] in kratten vandaan kwamen en of [REDACTED] kon aangeven waarom de temperaturen van de [REDACTED] te hoog waren? [REDACTED] antwoorde mij: "nu, in verband met de stillegging van de eigen [REDACTED] kopen wij deze in in België. Wat de oorzaak kan zijn van de te hoge temperaturen heb ik op dit moment geen antwoord op."

Later op de dag omstreeks 13:00 uur ben ik terug gegaan naar deze locatie ([REDACTED]) en trof daar [REDACTED]. Ik heb haar gevraagd mij stukken te overhandigen over de levering van de [REDACTED] uit België. [REDACTED] gaf aan dat [REDACTED] deze zelf gehaald had uit België. Ik vroeg haar onder andere of ze mij kon geven: registratie van temperatuur gemeten [REDACTED] bij ophalen bij fabriek in België. Temperatuur registratie van de eigen vrachtwagen van België naar [REDACTED]. Temperatuur meting levering/ontvangst bij aankomst in [REDACTED].

[REDACTED] heeft gezocht maar heeft niets hiervan kunnen vinden. Op mijn vraag wanneer deze [REDACTED] in de koelcel geplaatst waren bij [REDACTED] antwoorde zij mij: "We hebben deze zelf opgehaald gisteren avond en ze zijn ongeveer rond 23:30 uur in de koelcel geplaatst".

Hieruit bleek mij dat de voornoemde bederfelijke levensmiddelen bij een te hoge temperatuur werden bewaard en dat derhalve de CCP Opslaan producten onvoldoende werd beheerst.

Uit het bovenstaande 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, wat een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen mede gelet op artikel 15, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling 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 besloten vennootschap ingeschreven, door mij bezochte inspectielocatie, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED] Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam bedrijf : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]

Ik bracht [REDACTED] als [REDACTED] van [REDACTED] van mijn bevindingen op de hoogte en zegde ter zake een rapport van bevindingen aan. Tevens heb ik hem aangegeven [REDACTED] van deze bevindingen op de hoogte te stellen. En dat [REDACTED] nog contact zal opnemen met [REDACTED] over de gevolgen van de gemaakte constatering.

Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend domicilie kiezend te Eindhoven op 22 juli 2018.

Toezichthouder [REDACTED]

