



Voedselinspecteur Carolien Sijnesael controleert de keuken van restauranthouder Wong op hygiëne, voedselveiligheid en ongedierte.

## De schimmel begint op de houten planken in de koelcel

Reportage

**Voedsel- en Warenautoriteit**

Nederland telde vorig jaar meer 'vieze' restaurants. Een dagje mee met de inspecteur. En hoelang bewaart u de kip?

Door onze redacteur  
**Marjke Willems**

**ROTTERDAM.** Splet! Met zijn blote hand maakt George Wong de oorworm dood die tussen de plastic voorraad dozen met bakmeel te voorschijn kruipert. Op het keukenblad erven liggen bara's en bakabana's, vers uit het vet, af te koelen. Carolien Sijnesael veert op en steekt haar zaklampje terug in haar witte doktersjas. „Gaat u nu wel uw handen wassen?“, vraagt ze licht geschrokken. Wong (62) loopt meteen naar de gootsteen.

Deze middag inspecteert Sijnesael het Surinaams-Chinese afhaalrestaurant Top Exotic in de Rotterdamse wijk Feijenoord. Als inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) bezoekt ze elke maand tientallen restaurants, toko's, bakkerijen, slagerijen en vishandels. Eigenlijk alle plekken waar voedsel wordt gemaakt en verkocht. De bezoeken zijn altijd onaangekondigd.

Vorig jaar sloot de NVWA 25 bedrijven wegen onvoldoende hygiëne, meldde de

dienst onlangs - een verdubbeling tegenover 2014.

„Meneer Wong, heeft u voor mij de thermometer en de hygiëncode?“, Sijnesael staat achter de bakken met babi pangang, kousenband en zoetzure kip. Die zijn keurig op temperatuur. In de keuken bakt mevrouw Wong Surinaamse bara's in een grote wok. „Deze lamp is smerig“, zegt Sijnesael terwijl ze de tl-balk boven het fornuis inspecteert. „De verdruppels hangen eraan, die druppelen straks zo je pan in.“ Mevrouw Wong knikt. „Beter schoonmaken“, mompelt ze. Sijnesael opent de magnetron. Die zit vol olie- en vetspetters. Mevrouw Wong begint al te lachen. „Ja, u weet het heel goed, hé“, zegt Sijnesael.

**Notitieboekje vol**

Daarna loopt ze de koelcel in. De deur blijft een paar minuten dicht. Als ze naar buiten komt, pent ze haar notitieboekje vol. „Op de houten planken zit beginnende schimmel, net als op de lamp en de verdampers. Kijkt u even mee? Dat moet u beter schoonhouden. Of het hout vervangen door aluminium. Dat gaat namelijk niet rotten. En hoelang bewaart u die kip?“ Mevrouw Wong: „Een week“. Sijnesael: „Een week?“ Mevrouw Wong: „Euh, de kip? Nee, twee dagen.“ Sijnesael: „Ja, twee dagen maximaal hé, onder de zeven graden. U kunt er in het vervolg beter een datum op zetten. En die schalen moet u even afdekken met folie.“

**ONHYGIËNISCH**

**Meer restaurants direct dicht**

**Het aantal onhygiënische restaurants dat direct moet sluiten neemt jaarlijks toe.**

In 2015 werden 25 bedrijven, vooral in de horeca, direct gesloten wegens gevaar voor de volksgezondheid. In 2013 waren dat er twee.

**Ook het aantal bedrijven onder verscheidt toezicht is in drie jaar tijd gestegen.** van 350 in 2013 naar 470 in 2015. De toename komt doordat de NVWA gerichter (na meldingen en eerdere inspecties) is gaan controleren op plekken waar de risico's voor de voedselveiligheid het grootst zijn.

De toonbank, de vloer, het aanrecht - verder oogt alles netjes. Meneer en mevrouw Wong krijgen een schriftelijke waarschuwing. Voor de hygiëne. „Oké, dank u wel“, zegt meneer Wong. „Ik ga doen wat u zegt.“

Ze krijgen binnenkort een brief waar ze binnen drie weken op moeten reageren. Met foto's moeten ze bewijzen dat alles is schoongemaakt wat niet aan de eisen voldeed. Gebeurt dat niet, of niet goed genoeg, dan volgt herinspectie voor eigen



**Kijk, we hebben nu een zeepdispenser**

**Mahmut Çakmak** slager

rekening, à 200 euro.

„Dit is typisch zo'n zaak waar het goed gaat, maar waar we wel regelmatig langs moeten gaan“, zegt Sijnesael. Vandaag viel het erg mee. Maar elke week komt ze wel gevallen van ongedierte tegen. Muisen, ratten, kakkerlakken.

Twee keer heeft ze een bedrijf direct moeten sluiten, sinds ze in 2002 inspecteur werd. „Dat is het ergste wat ik ooit heb meegemaakt. Dan moet je denken aan mutzenkeutels op de snijplanken waar het vlees wordt gesneden en pro-

ducten die plakken door de muizenurine.“

Bij zulke ernstige gevallen roept ze er meteen een collega bij. Voor een *second opinion*, maar ook voor haar eigen veiligheid. „Een vijandige sfeer komt steeds vaker voor. Dan sta ik in de keuken met een ondernemer en dan pakt hij me eens een voorwerp vast. Heel bedreigend. En wij hebben niets bij ons. Mijn enige wapen is mijn mobiel.“ Niet voor niets krijgen inspecteurs elk jaar agressietraining.

**Nieuwe schoonmaker**

Even later staat Sijnesael tussen de lamsbotten en sukadelappen in islamitische slagerij Edessa. „Alles gaat goed, gelukkig“, zegt eigenaar Mahmut Çakmak (39). „We hebben zoveel van je geleerd.“ Hij verwijst naar Sijnesael's vorige bezoek, twee jaar geleden. „Kijk, we hebben nu een zeepdispenser. En een torkrol. Veel hygiënischer. En we hebben een nieuwe schoonmaker en een nieuw plafond.“ Sijnesael lacht: „Ik ben trots op je.“

Ze inspecteert de vloeren („de kapotte tegels vervangen“), de vleesmachines („keurig schoon“), de koelcel („te oud en het hout schimmelt“), het vlees („perfect op temperatuur“) en de kelder waar eigengemaakte worsten hangen („netjes“). Een waarschuwing volgt.

„Volgende keer als je komt is de koelcel in orde“, belooft Çakmak, waarna hij onverstoot verderegt: „Kijk, deze snijplank heb ik ook nieuw. Moet je zien hoe mooi.“