

JOURNAAL

Chronologisch overzicht van alle gebeurtenissen (inspecties en andere activiteiten), contactmomenten (in persoon en telefonisch) en correspondentie (e-mail, faxen, brieven, waarschuwingen, beschikkingen) die de relatie vormen tussen de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het geïnspecteerde bedrijf

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Asian Paradise
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Asian Paradise Zeewolde BV
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Spiekweg 15
Inspectielocatie	3899 XN Zeewolde
@-mail	info@asianparadise.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Open vanaf 16:30. Einde tijdvak dd 20-04-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 20 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne in orde.

Bouwkunde in orde.

Ongedierte niet aanwezig

Temperatuur in orde.

Code HACCP in orde.

Het bedrijf gaat weer terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 28-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

1e nazorg inspectie

Gesproken met [REDACTED]

Opmerking over wat schimmel op rekstelling koelcel (geringe overtreding)

Wat dode insecten in de hoek van de vloer van het magazijn. Deze waren met het schrobben van de vloer naar de overgang vloer wand gedreven.

HACCP in orde. Werken met bureau de Wit

Bouwkundig in orde

Opmerking gemaakt over de openstaande buitendeur naast het magazijn

Temperaturen in orde

Procesmonsters genomen van rijst met ei en gekookte varkensnek. Monsters niet afwijkend

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

1^{de} marsroute inspectie

Datum: donderdag 21 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Meneer is heel bang en zit er aan te denken om te stoppen met de afhaal.

Meneer krijgt nu ook wekelijks bureau de wit over de vloer.

Alle inspectiepunten .Hor is in bestelling tot die tijd alles dicht.

Monster meegenomen van Bami met ei en rijst met ei in terugkoelfase

[REDACTED] hoeft geen vergoeding en geen contramonster, er zijn geen rauwe ingrediënten toegevoegd en het product is voor verhandeling.

Monsters voldeden

Voornemen tot sluiting

Datum: 5 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen beschikking uitgereikt op NVWA kantoor te Utrecht. Beschikking helemaal doorgenomen en uitleg gegeven. Duidelijk uitgelegd dat er bij een volgende maatregel een sluiting of stillegging volgt. Tevens toegelicht dat deze beschikking het hele VeTo traject van kracht blijft. Aangegeven dat volgende inspectie na 19 juli plaatsvindt. Meneer heeft bureau de Witt gebeld, zij komen morgen langs. Advies gegeven om hen duidelijk te vertellen hoe processen uitgevoerd worden, zodat zij een goed beeld hebben en goed kunnen adviseren. Op basis van wat meneer verteld (rijst om 12 uur koken, om half 3 weer opwarmen met ei erbij, daarna tot 8 uur op werkbank laten staan en daarna in koeling) lijkt het proces terugkoelen niet volgens de richtlijnen in de hygiëncode uitgevoerd te worden. Meneer geeft aan dat hij angst heeft voor de volgende inspecties, dat we zijn zaak sluiten. Hij denkt erover om wellicht het afhaal gedeelte van zijn zaak helemaal af te stoten.

BAH gesprek

Datum: 1 juli 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

- De marsroute is goed doorlopen.
- Enkele kleine tekstuele aanpassingen in het RvB worden nog doorgevoerd door de inspecteur.
- Journaal zal aangepast worden door [REDACTED] Historie minder uitgebreid en maatregelnummers vermelden.

Voornemen wordt opgesteld en zal op dinsdag 5 juli 2016 worden uitgereikt door [REDACTED] en [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 23-06-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: RVB 480003650

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: beetje schimmelaafzetting in scherfijsmachine (ijs wordt gebruikt als koelmiddel, niet voor consumptie)

Bouwkunde: voegen in de vloertegels in de ruimte voor de koel- en vriescel beter schoonhouden.

Ongedierte: niet aangetroffen. Ongediertebestrijder in dienst.

Temperatuur: in orde. Temperaturen van producten op het buffet worden wel gemeten, echter niet geregistreerd.

Code HACCP: werken nog met oude code. Nieuwe zal besteld worden.

Richtwaardemonster rijst met ei genomen in afkoelfase (monsternummer 8925047).

Indien monster voldoet kan bedrijf naar 1^e nazorg.

*Monster voldeed **NIET**. Kiemen: 1.900.000 en Entero's: 5.300*

RvB nummer: 480003650

Gesprek ondernemer

Datum: 3-6-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Traject notoire uitgelegd. [REDACTED] was het niet eens dat wij bij de laatste HI niet alleen op de onderwerpen hebben gecontroleerd die fout waren maar dat wij hem ook weer over een vuile bedrijfsruimte en apparatuur een RVB hebben gegeven. Ik heb hem onze werkwijze uitgelegd en gezien de hoeveelheid punten die in orde waren de inspecteur niet voor dingen op zoek was.

[REDACTED] Ook hier heb ik hem uitgelegd dat hij niet bepaald welke inspecteur komt en wie niet maar dat ik daar rekening mee wil houden.

Afgesproken dat het gehele bedrijf schoongemaakt en schoongehouden zal worden.

Volgende inspectie na 17 juni 2016.

Historie:

3^e RVB:

Datum: 11-5-2016

BR-nummer: 283180589

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

De herinspectie was gericht op bouwkundige zaken. Echter gaandeweg is de inspectie verschoven naar de hygiëne.

RVB hygiëne apparatuur:

Vergieten, gardes, blikopener, bakken waarin levensmiddelen bewaard werden, bodem koelwerbank en geleiders, koelkast en rekken verontreinigd met vuil en oude etensresten.

RVB hygiëne bedrijfsruimte:

Buitenzijde koelwerbank, vloeren, schoonmaakmaterialen, stellingen, plafond, spoelbak incl kraan verontreinigd met vuil en oude etensresten.

Code niet beoordeeld.

Ongedierte niet beoordeeld.

Het bedrijf wordt voorgedragen voor Verscherpt Toezicht.storie:

Datum: 8-1-2016

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Herinspectie. Alles in orde.

Bouwkundige bevinding blijft nog open staan aangezien de termijn hiervoor nog niet verstreken is.

2^e RVB:

Datum: 19-11-2015

BR-nummer: 283180559

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

RVB HACCP

Temperatuur presenteren te hoog, deze wordt niet gecontroleerd, geen twee uursborging. Afkoelproces voldoet niet aan de eisen.

RVB hygiëne bedrijfsruimte

Voeren, kitranden, schappen, rooster verdamper, koelcel, plafond, gasbranders verontreinigd met vuil.

Bouwkundig

- de voegen in de vloeren in de keuken en in het magazijn voor de koelcellen zijn dermate diep uitgesleten dat deze dienen te worden vervangen.
Hiervoor is bij de vorige inspectie een termijn gegeven tot 25-01-2016.

Ongedierte in orde.

1^e RvB:

Datum: 2-10-2015

BR-nummer: 281300427

SW-nummer: 281300426

Kort verslag:

Insp. nav klachtnr. 432283.

Betreft:

- Ziek geworden na eten van Foe Yong Hai met nasi.

SW HACCP:

Geen houdbaarheidsdatum, te lang bewaard, niet afgedekt, geen borging van processen.

SW bouwkundig:

Voegen van de vloer voor de koelingen en in de keuken diep uitgesleten.

SW temperatuur (2 artikelen) :

Presenteren van zalm op buffet met een temp van 9,5gr.C

Presenteren van gebakken garnalen op het buffet met een temp. van 50,0gr.C.

RvB hygiëne bedrijfsruimte:

Wastafel, koelcel, vloeren, ruimten onder werkbanken, kitranden, kasten, afzuiging, plafond verontreinigd met vuil en vet.

RvB hygiëne apparatuur:

Messenhouder, zeef, blikopener, koelkast, wokbranders verontreinigd met vuil en productresten.

RvB onveiligere producten:

In de koelcel lag een open zak met bedorven varkensvlees, met een penetrante geur en tevens lag deze open zak in een plas met bloed en dripvocht.

Ongedierte niet waargenomen.