

# 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):	V.O.F. Fong Lin
Inschrijfnummer Kvk en naam:	21014009 V.O.F. Fong Lin
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Groenendijk 63, 4587CS Kloosterzande
Inspectielocatie	Groenendijk 63, 4587CS Kloosterzande
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 01-sep-2016 tot en met 1 juli 2017.
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken en diverse opslagruimten
Veiligheid:	[REDACTED]

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 01-07-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Opm; rek in de koelcel licht verontreinigd, deur koelcel licht verontreinigd

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: voldoende

Temperatuur: voldoende

HACCP: voldoende

opm: registratie loopt achter, thermometer aanwezig.

=> kan naar regulier toezicht

### 2de Nazorg

Datum: dinsdag 27 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Wegens vakantie gesloten t/m 28 juni 2017

---

**1ste Nazorg**

Datum: vrijdag 23 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

*Hygiëne voldoende*

*Bouwkunde voldoende (nog steeds beschadigingen in pvc-latten op de wand van de spoeltafel)*

*Ongedierte: Geen sporen*

*Temperatuur goed*

*Code HACCP voldoende*

Procesmonster (nr. 89130867) bereide rijst met ei, vanwege feestdagen geannuleerd

Bedrijf naar 2<sup>e</sup> nazorg

---

**Openingsinspectie**

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:

---

**2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

---

SW-nummer:  
Kort verslag:

---

**Voornemen tot sluiting**

Datum:  
Inspecteurs:  
Gesproken met:  
Kort verslag:

---

**BAH gesprek**

Datum:  
Inspecteurs/ TBM:  
Kort verslag:

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

Datum: 27-10-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

*Hygiëne:*

Voldoende met opmerking over oude olieresten in de goot van de afzuiginstallatie

*Bouwkunde:*

Enkele beschadigingen in pvc-latten op de wand van de spoeltafel. Trespa-plaat aangeraden.

*Ongedierte:*

Geen sporen

*Temperatuur:*

Voldoende met opmerkingen over temperaturen van ontvangen champignons die niet snel genoeg in de koelcel geplaatst waren en verse varkensprocureurs die niet snel genoeg bereid werden. De temperaturen van voornoemde producten bedroegen circa 10 °C.

*Code HACCP:*

Thermometer en hygiëncode aanwezig. De temperatuurregistratie wordt door een keukenmedewerker opgetekend. Deze heeft geen kennis van de Nederlandse taal en hierdoor worden afwijkende temperaturen geregistreerd, terwijl dit in de praktijk waarschijnlijk goed gaat. Ter verbetering heb ik een Chinese versie van het weekformulier aan betrokkenen toegestuurd.

Procesmonster:

89117992 bereid babipanggangvlees (koud bewaren)

89118018 bereide bami (afkoeltraject)

Procesmonster voldeden (maandag 31 oktober 2016) het bedrijf gaat naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

---

**Datum: 20 oktober 2016**

**Inspecteur:** [REDACTED]

Telefonisch gesproken met [REDACTED]. Zij wilde graag een nieuwe afspraak maken voor een gesprek. Toen bleek dat het doel van haar gesprek was om de laatste boete terug te draaien, heb ik haar duidelijk gemaakt, dat dit uitsluitend kan worden getracht door het indienen van een goed onderbouwde zienswijze. Uiteindelijk zag [REDACTED] vervolgens af van het gesprek.

---

1<sup>e</sup> marsroute (module B) kan dus komende week worden uitgevoerd.

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 06-10-2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met: -**

**Korte weergave van het gesprek:**

Geen van de vennoten is op de afgesproken tijd komen opdagen.

Na overleg met SPD; brief met mededeling dat Marsroute na 14 dagen na uiterste datum gesprek in gang wordt gezet. Dat betekent na 28 oktober de 1<sup>e</sup> marsroute inspectie.

---

**Datum: 3 oktober 2016**

**Inspecteur:** [REDACTED]

Op vrijdag 30/9 heeft [REDACTED] de afspraak voor 6 oktober 2016 afgezegd wegens [REDACTED]. Zij verwacht pas na 1 november 2016 weer terug in Nederland te zijn.

Opmerking; onbekend waarom er geen andere vennoot (er zijn er namelijk 3) zal komen; de uitnodiging werd 2 weken tevoren op donderdag 22 september 2016 reeds telefonisch afgestemd door [REDACTED]. Daarbij bestond de sterke indruk dat men eigenlijk geen belang zag in het gesprek waarvoor men werd uitgenodigd. (Bij de uitnodiging heb ik rekening gehouden met de reistijden en de openingstijden van het bedrijf zodat dát in ieder geval geen beletsel zou zijn om op gesprek te komen.)

---

**Datum 22 september 2016**

**Inspecteur** [REDACTED]

Telefonisch gesproken met [REDACTED], tbv het maken van een afspraak voor een gesprek op kantoor. [REDACTED] geeft aan dat men met openbaar vervoer moet komen en dat het restaurant wel open moet kunnen. Uiteindelijk afspraak gemaakt voor donderdag 6 oktober 2016.



7561 Uitnodiging  
gesprek Fong Lin 6-10

---

### **Historie:**

**01-sep-2016**

**3<sup>e</sup> RvB nr. 280131477**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED].

Hygiëne:

- de tl lamp in opslagruimte naast de keuken verroest was
- het rooster in de opslagruimte naast de keuken verontreinigd was met zwart vuil
- enkele wandtegels onder de spoelbak in de keuken ontbraken
- de onderzijde van de planken in de keuken van onbehandeld hout waren
- de willen van de werkbank in de keuken ernstig verontreinigd waren met zwart vuil en oude productresten
- de kitranden in de keuken verontreinigd waren met zwarte schimmel
- de wandrails in de koelcel verroest was en aangezet met schimmel
- de plafondplaten in de keuken verontreinigd waren met een dikke laag vet
- elektriciteitsdraden in de keuken verontreinigd waren met een dikke laag geel vet en bruin vuil
  
- de tafel naast de woktafel, afgezet met kunststof zeil, verontreinigd was met geel vet
- de bovenzijde en buitenkant van de vriezer in de tussenruimte tussen de keuken en de opslagruimte verroest en verontreinigd was met vuil
- de blikopener in de keuken verontreinigd was met oude productresten en verroest was

Wij hebben bij de vennoten aangegeven dat er veel achterstallig onderhoud en schoonmaak is. Wellicht verstandig om een paar dagen dicht te gaan en alles grondig aan te pakken. Verder hebben we aangegeven niet alleen het lijstje van de inspecteurs af te werken maar dat alles goed schoongemaakt moet worden.

---

**23-jun-2016**

**2<sup>e</sup> RvB nr. 281470747**

**Inspecteurs:**

gesproken met

Nogmaals een korte samenvatting gegeven van het gesprek aan de dienst aan

Opnieuw

Bij ondanks dat de inspecteur haar niet begroette bij binnenkomst en de werkdruk/personeel te kort, die de medewerkers ervaren.

HACCP:

thermometer aanwezig

nieuwe HC nog niet besteld.

afkoelproces wordt uit verklaring niet goed gemeten en geregistreerd.

- **RvB Hygiëne:**

**tekortkoming m.b.t. plafond in magazijn nog steeds niet opgelost.**

**plafond/materiaal van plafondplaten van de keuken is doordrenkt van vet.**

**bedrijfsruimte en apparatuur onvoldoende schoon.**

geen sporen van ongedierte

temperaturen in orde

Duidelijke afspraken gemaakt met eigenaar over de schoonmaakwerkzaamheden en VT -traject uitgelegd.

let op voorlopig HI in Duo uitvoeren!!

---

**26-nov-2015:**

**1<sup>e</sup> RvB nr. 281930682 + SW nr. 281930683**

**Inspecteur:**

gesproken met

RvB:

-zeer vuile en slecht onderhouden bedrijfsruimte;

-kapotte en beschimmelde plafonds;

-zeer vuile en slecht onderhouden uitrusting en apparatuur.

SW:

-geen hygiëncode, geen thermometer, geen registratie.

IBO2-SPEC37 regel 8

IBO2-SPEC37 regel 4a

KANDIDAAT VOOR NO!!

ADVIES: BEDRIJFSVOERING DRASTISCH VERANDEREN OF ANDERS SLUITEN!!

Herinspectie hygiëne op korte termijn, met wat langere termijn voor bouwkundige zaken.

-temperaturen voldoende;

-geen plaagdiersporen (een wonder!)

-rookvrij.

