

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):	Fong Shou
Inschrijfnummer Kvk en naam:	24195866 Fong Shou B.V.
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	■■■■■
Adres:	Capelseweg 41, 2907XA Capelle aan den IJssel
Inspectielocatie	Capelseweg 41, 2907XA Capelle aan den IJssel
@-mail	-
Telefoonnummer:	■■■■■
Tijdvak:	19 januari 2017 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en magazijn (beneden en boven).
Veiligheid:	-
Dossiereigenaar:	■■■■■

2 ^{de} Nazorg inspectie			
Datum	donderdag 3 mei 2018		
Inspecteur 9	■■■■■	■■■■■	■■■■■
Inspecteur 9	■■■■■	■■■■■	■■■■■
Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geringe overtreding		Magazijn moet beter schoon
Bouwkunde			
Ongedierte			
Temperatuur			
HACCP			
Overige opmerkingen	Magazijn kan beter schoon onder de stellingen en spoelbak in keuken opknappen (is al afspraak met bedrijf over gemaakt)		
Vervolgstap	Terug naar regulier		

	toezicht	
--	----------	--

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 11 oktober 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geringe overtreding	Geen	Vloeren in hoeken in magazijn konden beter schoon.
Bouwkunde	Kies overtreding	Kies interventie	
Ongedierte	Kies overtreding	Kies interventie	
Temperatuur	Kies overtreding	Kies interventie	
HACCP	Kies overtreding	Kies interventie	
Overige opmerkingen			
RW monster 1	Rijst met ei (89078024)	Geen	woensdag 11 oktober 2017
RW monster 2			
Vervolgstap	2de nazorginspectie		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

Openingsinspectie		
Datum	dinsdag 15 augustus 2017	
Inspecteur 9		Inspecteur Zuid
Inspecteur 9		Inspecteur Zuid
Gesproken met		
Mag het bedrijf open?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Overige		

opmerkingen	
-------------	--

Controle op de beschikking.

Datum: 14 augustus 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Kortverslag: bedrijf is gesloten.

Uitreiking

Uitreiking sluitingsbeschikking	maandag 14 augustus 2017		
Plaats uitreiking	Inspectielocatie		
Inspecteur 10	[REDACTED]		
Inspecteur 9	[REDACTED]		Inspecteur Zuid
Inspecteur 9	Inspecteur Midden		Inspecteur Zuid
Aan wie is de beschikking uitgereikt?	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Is het traject VeTo uitgelegd?	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nee <input type="checkbox"/>		
Wanneer is het RvB uitgereikt?	Bij uitreiking		
Is de beschikking betekend?	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nee <input type="checkbox"/>		
Is de beschikking toegelicht?	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nee <input type="checkbox"/>		
Overige opmerkingen	Bedrijf was al gesloten en meneer had een briefje op de deur gehangen. Gaat nu op zoek naar een erkend laboratorium voor het vervolg traject, om daarna een openingsinspectie aan te vragen		

1e Nazorg

Datum: 10 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne

- magazijn, na keuken, mag schoner. Vriezer moet worden schoongemaakt en opgeruimd en levensmiddelen afdekken.

Bouwkunde

- Tegels bij wasbak moeten gerepareerd worden

Ongedierte in orde

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde

Richtwaardenmonsters meegenomen van rijst met ei (89482968) en tja siew (89482941).

Afkoelfase en bewaarfase. Indien monsters goed bedrijf mag door naar 2^e nazorg. Indien niet in orde, bedrijf moet dicht !

Monsterresultaten:

89482941 Tjaw siew monster in orde

89482968 Rijst met ei bacterien (aeroben 30) >25000000 eis: 10000 : ernstige overtreding

Bedrijf moet dicht !!

2e Marsroute

Datum: 6 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte in orde

Temperatuur in orde

Code HACCP

- er was een werkende steekthermometer aantoonbaar,

- er was registratie van alle processtappen aantoonbaar,

- er was een hygiënecode voor de horeca aantoonbaar,

- er werd gebruik gemaakt van een blast chiller.

- rijst en bami werden in de blast chiller gedaan tot 16 graden waarna ze verder werden teruggekoeld in de koelkast om ijsvorming te voorkomen,

Richtwaardenmonsters meegenomen van bami (89484014) en kip (89484022). Beiden in afkoelfase. Monsters goed bedrijf mag door naar 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 19 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: M. Hu.

Kort verslag:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over de beschikking gegeven. Wij hebben aangegeven dat het de laatste keer voornamelijk op voedselveiligheidsgebied fout ging, aangegeven dat hij goed de Hygiënecode moest lezen en naleven. Aan de nieuwe koks aangeven hoe met de hygiënecode gewerkt moet worden. Ook aangegeven dat niet alleen Hygiëne maar ook voedselveiligheid van belang is en als dat niet in orde is dan bedrijf ook gesloten kan worden. Nadrukkelijk verzocht om

niet alleen te gaan concentreren of het schoon is of niet, maar ook Hygiëne code goed te gaan toepassen. Inspectie kan na 2 juni 2017 worden ingepland.

BAH gesprek

Datum: 17 mei 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek is gebleken dat de beschikking voornemen tot sluiten en/of stilleggen van processen kan worden opgemaakt.

Uitreiking vindt plaats op 19 mei 2017 in het bedrijf.

1ste Nazorg

Datum: 3 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne

- De rekken in de koelcel, waren aan de onderzijde licht verontreinigd met kleine schimmelplekjes.
- De koelwerkbank was bij de deurgreepjes verontreinigd met vet.
- Enkele kitranden waren verontreinigd met schimmel.

HACCP:

- De kennis over de processen uit de code is aanwezig bij [REDACTED], maar ik twijfel of er door de koks ook op deze manier gewerkt wordt. Er stonden een hoop producten, in grote hoeveelheden af te koelen in het magazijn, en zouden allemaal net gemaakt zijn.
- Enkele producten waren gecodeerd. Max 2 a 3 dagen.

Ongedierte, temperatuur en bouwkunde: in orde

Richtwaardenmonsters meegenomen van witte rijst (bewaren, 89482585) en witte rijst met ei (afkoelen, 89482593).

9/5/2017; beide monsters waren fout

Witte rijst bewaren: kiemgetal 9.100.000, entero's 170.000

Witte rijst met ei afkoelen: kiemgetal 9.100.000

1e marsroute inspectie

Datum: 2 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne - OPM:

- in het magazijn boven lagen achter de diepvrieskisten muizen uitwerpselen.

Bouwkunde in orde.

Ongedierte in orde.

Temperatuur in orde.

Code HACCP

- Richtwaardenmonsters genomen van rijst (89085691) en bami (89085705) vandaag bereid en van nasi/bami vlees van gister (89085713).

Richtwaardenmonsters goed.

Het bedrijf mag naar de 1e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 9 februari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken over de NVWA en het verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.

Een kopie van het verkort overzicht Verscherpt Toezicht meegegeven.

Duidelijk aangegeven dat een voornemen beschikking gedurende het gehele traject geldt.

Ook openbaarmaking besproken.

De PasOp kaart is ontvangen en men is hierdoor anders gaan handelen.

De eigenaar is de laatste tijd vaak weg. De kok die verantwoordelijk was voor HACCP is naar China, nu is de medewerker die bij het gesprek aanwezig is verantwoordelijk voor HACCP.

De eigenaar geeft aan dat hij het niet eens is met de constatering in het laatste RvB. Hem gewezen op zijn recht op bezwaar. Daarnaast aangegeven dat de constatering wel aangeven dat de processen in zijn bedrijf niet goed beheerst worden.

Volgende afspraken gemaakt:

- *U gaat het gehele bedrijf grondig schoonmaken en schoonhouden.*
- *Uw medewerker is gestart met het doorlezen van de hygiëncode voor de Horeca en met het invullen van de registratielijsten. Hij zal de hygiëncode nog beter gaan lezen en hij blijft de registratielijsten invullen.*
- *U gaat de processen in uw bedrijf kritisch bekijken en waar nodig verbeteren.*
- *U overweegt om een adviesbureau in de arm te neme. De link naar de adviesbureaus is in de brief opgenomen en daarnaast per mail verzonden.*

Aangegeven dat volgende inspectie na 23 februari 2017 plaats vindt.

Brief met gespreksverslag verstuurd.

Planner gevraagd inspectie te plannen.

Datum: 2 februari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Telefonisch gesproken met de vennoot. Afspraak gemaakt voor gesprek ondernemer op donderdag 9 februari om 11.30 uur in het Centercourt Den Haag. De vennoot zal zich laten vergezellen door een medewerker voor vertaling.

Historie

4^e RvB

Datum: 19 januari 2017

BR-Nummer: 280950317

- HACCP

3^e RvB

Datum: 22 december 2016

BR-Nummer: 282920715

- Hygiëne bedrijfsruimte

- BBL onverpakt bederfelijke eetwaar

2^e RvB

Datum: 12 december 2016

BR-Nummer: 480004241

- HACCP: Richtwaardemonster rijst bewaarfase (kiemgetal en entero's)

Datum: 18 augustus 2016

BR-Nummer: 280503981

- HACCP

SW-nummer: 280503980

- Hygiëne apparatuur