

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): | Gooische Wok |
| Inschrijfnummer Kvk en naam: | 32113055 Chang Fong B.V. |
| Rechtsvorm: | B.V. |
| Naam ondernemer: | [REDACTED] |
| Adres: | Plein 2000 7 a, 1271KK Huizen |
| Inspectielocatie | |
| @-mail | |
| Telefoonnummer: | [REDACTED] |
| Tijdvak: | |
| Bedrijf beschikt over de ruimten: | |
| Veiligheid: | |

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Bedrijf is per 08-06-2017 overgegaan naar een nieuwe eigenaar B.V.

Bedrijf gaat uit het VETO traject!!

Datum: 23-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: nieuwe directeur

2de Nazorg (BEDRIJF WAS GESLOTEN)

Datum: 08-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: aanwezige medewerker.

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bedrijf is gesloten, zijn in verbouwing. Gaan volgende week weer open.

1ste Nazorg

Datum: 25-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf ziet er netjes uit.

HACCP in orde. Ook is er een PH meter voor de sushi.

Geen ongedierte sporen vastgesteld.

Temperaturen zijn goed.

RW genomen Uitslag;

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^{de} marsroute inspectie

Datum: 17-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:-

SW-nummer:-

Kort verslag: bedrijf voldoende schoon.

Snijplank weglaten gooien. Personeel moet werkinstructie gebruik pH-meter kennen.

Richtwaardemonster genomen: nr. 89167221

Richtwaardemonster was in orde (21-11-2016)

Voornemen tot sluiting

Datum: 1 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Voornemen en kopie van RvB in het bedrijf uitgereikt en doorgenomen. Mevrouw spreekt niet heel goed Nederlands, maar ze heeft aangegeven dat ze alles goed begrepen heeft. Volgende inspectie wordt na 15 november 2016 ingepland.

BAH gesprek

Datum: 28 oktober 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: termijnen juist doorlopen, RvB in orde, alles klopt. Voornemen wordt dinsdag 1 november uitgereikt.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 20 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280451892

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne:

bedrijfsruimte (overtreding - RvB):

in het wok gedeelte:

- de binnenzijde van alle kastjes onder de koeltoonbanken waren verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen.
- de binnenzijde van het bordenkastje achter de grillplaat was verontreinigd met geel vuil en enkele muizen uitwerpselen.
- de vloer in het magazijn was verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen.

apparatuur (ernstige overtreding - RvB):

in de keuken:

- de RVS bak met handgereedschap was aan de binnenzijde verontreinigd met bruin vuil.
 - de handvaten van de RVS koelwerkbank waren verontreinigd met geel aangekoekt vuil.
 - de koelwerkbank was aan de buitenzijde rondom het rooster voor de koelmotor verontreinigd met geel vet vuil.
 - de binnenzijde van de kop van de snijmachine en de snijmachine rondom het mes waren verontreinigd met bruin aangekoekt vuil.
 - de kop van de snijmachine was verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen.
- in het wok gedeelte:*
- de onderzijde van de grill was verontreinigd met bruin vet vuil.

Bouwkunde:

in orde.

Ongedierte:

- zie hygiëne. Hebben Martijn Driessen ongedierte bestrijder die regelmatig langs komt.

Temperatuur:

- in orde.

Code HACCP:

- opmerking over de zak met krieltjes 1 dag over de THT. Verder geen feiten.
-

Gesprek ondernemer

Datum: 3-10-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Er is uitleg gegeven:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.

2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *Dat het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden. U geeft aan zelf het schoonmaken van de aanwezige koks te zullen controleren en ze zonodig beter aan te sturen.*
- *Ongedierte wordt bestreden, en vuil veroorzaakt door ongedierte wordt zo snel mogelijk opgeruimd. Ongedierte bestrijdingsplan wordt door u eventueel met de ongediertebestrijder blijvend uitgevoerd.*
- *Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca) worden de processen beschreven in deze Hygiëncode volledig uitgevoerd, zal er worden toegezien op de temperatuur van bederfelijke levensmiddelen en wordt het bedrijf schoongehouden (bedrijfsruimte).*

Inspectie in te plannen na 17 oktober 2016

Historie: 16-01-2016: sw hygiëne: vuile bedrijfsruimte. Aangekoekte vuile vloer

Historie: 09-03-2016: RvB hygiëne: vuile bedrijfsruimte. Bedrijfsruimte aangekoekt met vuil en muizen uitwerpselen

Historie: 21-06-2016: RvB hygiëne: vuile bedrijfsruimte en apparatuur en sw voor geen ongediertebestrijder. Bedrijfsruimte en apparatuur aangekoekt met vuil en in bedrijfsruimte muizen uitwerpselen

Historie: 03-09-2016: RvB hygiëne: vuile bedrijfsruimte en apparatuur. Bedrijfsruimte en apparatuur aangekoekt met vuil en bedrijfsruimte muizen uitwerpselen. Wel is er nu een ongediertebestrijder
