

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):	Happy Garden
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27090073 Happy Garden v.o.f
Rechtsvorm:	v.o.f
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres inspectielocatie:	Forellendaal 308-310 2553LM 's-Gravenhage
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	20 april 2016 – tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

2de Nazorg

Datum: 10/8/2017

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: in een koelwerkbank stond een plastic bak vol met rijst in de terugkoelfase.

Op de bak zat een deksel. Uitgelegd dat terugkoelen beter in de koelcel kan gebeuren

aangezien die kouder is. Ook pas afdekken op het moment dat het volledig is teruggekoeld.

Bedrijf gaat terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 1 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne:

- de stang en achterplaat onder het wok buffet was verontreinigd met vet,

- bureau de Wit gaf aan in een rapport (inspectiedatum 16-01-2017) dat ze een swab van een schone gastronoombak hadden genomen welke onvoldoende bleek te zijn.
Bouwkunde in orde.
Ongedierte in orde.
Temperatuur in orde.
Code HACCP
- Er was een werkende steekthermometer aantoonbaar,
- Er was een Chinees werkboek en een oude hygiëncode in het Chinees aantoonbaar,
- Er was registratie van ontvangst, opslag, terugkoelen en PH sushi,
- Aangegeven dunnere lagen te maken met terugkoelen aangezien er op veel bakken condensvorming zat.
- Richtwaardenmonsters genomen van Varkensnek (nummer 89085594) en Bami (nummer 89085586).

Allebei de richtwaardenmonsters zijn goed. Bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 6 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Het bedrijf mag weer open, voldeed aan de beschikking. Bureau de Wit was langs geweest en heeft de lijst ingevuld. Er waren geen bederfelijke levensmiddelen in het bedrijf aanwezig.

In het magazijn lagen enkele muizen uitwerpselen. Ze zijn niet heel tevreden over de huidige ongediertebestrijder en zitten eraan te denken om een andere bestrijder in dienst te nemen.

[REDACTED] **8-12-2016.** Mail mbt opening verstuurd aan TBM en planner.

Sluitingsbeschikking

Datum: 6 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Op de deur hangt een papiertje dat ze wegens privé omstandigheden gesloten zijn. Mevrouw geeft aan dat ze niet meer weten wat ze moeten doen. Het terugkoelen wordt nu goed geborgd en ze hebben verder alles gedaan wat moest. Aangegeven dat er teveel entero's in de mie gevonden zijn en dat dit duidt op een nabesmetting en mogelijke oorzaken hiervan aangegeven. Mevrouw denkt dat wellicht de bak niet goed schoon geweest is. Tevens geeft mevrouw aan dat ze moeite heeft met het feit dat ze gisteren na het telefoontje direct moesten sluiten terwijl ze vandaag pas de beschikking krijgen. Ze hebben gisteren ivm pakjesavond veel mensen af moeten bellen en veel omzet misgelopen. Haar gewezen op de mogelijkheid om in bezwaar te gaan. Sluitingsbeschikking en kopie RvB uitgereikt en besproken. Aangegeven dat er weer een adviesbureau ingeschakeld moet worden. Tevens nogmaals toelichting gegeven op de marsroute en het feit dat elk RvB in de nazorg een stillegging/sluiting tot gevolg heeft.

[REDACTED] **5-12-2016**

Monster bereide mie voldoet niet, entero's 3600 per gram (norm 1000 per gram).

RvB opgemaakt door [REDACTED] met nummer 480004216.

Bedrijf gebeld rond 15.30 uur een mede gedeeld dat ze direct moeten sluiten.

Afspraak gemaakt om dinsdag 6 december 2016 om 13.00 uur de beschikking uit te reiken.

Gesproken met [REDACTED], medewerker, aangezien de beide vennoten in het buitenland zijn.

1ste Nazorg

Datum: 01-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt.

SW-nummer: nvt.

Kort verslag:

- temperatuur,
- haccp, oké
- bouwkundig, oké
- ongedierte, oké
- hygiëne; schrobput in de bedrijfskeuken, licht verontreinigd.

Rw-monsters genomen van rijst met ei en bereide mie (bewaar fase).

Indien monsters oké kan het bedrijf naar de tweede nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 29-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Openingsinspectie uitgevoerd. Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Geen bederfelijke waren aanwezig. Werkbankkoelingen en koelcel waren leeg. Buro de Wit heeft formulier ingevuld en onder andere aangegeven dat e kennis nu aanwezig is.

Alles voldoende beoordeeld. Bedrijf mag dus weer open.

Sluitingsbeschikking

Datum: 28 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Sluitingsbeschikking en kopie RvB uitgereikt en tot in detail besproken.

[REDACTED] gaat in de keuken kijken met de vennoten en opleiding geven alvorens alle bederfelijke levensmiddelen uit koelingen/koelcel worden verwijderd. Dit ter lering.

Aangegeven dat onze inspecteurs vinden dat [REDACTED] nogal eigenwijs is. Als dit zo blijft, dan volgt over 2 maanden opnieuw sluiting en dat kan toch niet de bedoeling zijn. [REDACTED] heeft dit letterlijk vertaald naar [REDACTED]. Tevens nogmaals het "Verkort schema Verscherpt Toezicht" besproken en aangegeven wat er staat te gebeuren.

1ste Nazorg

Datum: 22 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003960 (monster gegaarde varkensnek)

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Geen opmerkingen:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Opmerking

Code HACCP

[REDACTED] begrijpt er niets van. Tijdens inspectie geen feiten. Uit de verklaringen bleek dat met name het terugkoelen niet goed gaat. Er zijn voldoende registraties, controles, etc. Producten zijn netjes gecodeerd.

Twee rw monsters genomen:

89073618 bami

89073626 gegaarde varkensnek.

Uitslag gegaarde varkensnek afwijkend.
Kiemgetal 37.000.000.

Bedrijf wordt stilgelegd.

Openingsinspectie

Datum: 15-7-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Openingsinspectie uitgevoerd. Bedrijf voldeed aan de beschikking.
Geen bederfelijke waren aanwezig en Buro de Wit heeft Cursus gegeven aan het hele personeel met dochter als Tolk daarbij aanwezig. Vragenlijst uit bijlage beschikking alles voldoende beoordeeld. Bedrijf kan dus weer open.

Controle op beschikking

Periode: 13-07-2016 19:30 uur

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf is gesloten.

Sluitingsbeschikking

Datum: 12 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: sluitingsbeschikking uitgereikt en tot in detail besproken. Ze gaan contact leggen met Bureau de Wit. Alle bederfelijke levensmiddelen worden uit het bedrijf verwijderd.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 11 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280580275

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Er werd niet voldaan aan de beschikking.
Rvb opgemaakt voor artikel 5.
Te lang bewaren en verkeerd terugkoelen.

Bedrijf wordt gesloten.

Voornemen tot sluiting

Datum: 24 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

- In marsroute verscherpt toezicht nogmaals aangegeven waar het bedrijf zich nu bevindt en wat er nog staat te gebeuren.
- Voornemensbeschikking uitgereikt en besproken.
- RvB uitgereikt en besproken. Tevens uitleg gegeven over de groei van bacteriën en de uitgroei van Enterobacteriaceae.

- [REDACTED] heeft alles voor [REDACTED] vertolkt. Zij geeft aan dat haar vader niet bij de inspectie op 9 juni aanwezig was, maar dat zij er was en [REDACTED]. [REDACTED] spreekt namelijk goed Nederlands. Hierop de inspecteur [REDACTED] gebeld en die heeft het verkeert begrepen. Het RvB zal hierop aangepast worden en [REDACTED] zal een kopie van het RvB langsbrengen.

Vervolg: bedrijf kan na 8 juli ingepland worden voor 2^e marsroute inspectie.

BAH gesprek

Datum: 20 juni 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-Marsroute is goed doorlopen.
-In ISI staat een [REDACTED] als bevoegd. Deze zal [REDACTED] verwijderen.
-Voornemensbeschikking zal opgesteld worden en op vrijdag 24 juni 2016 door [REDACTED] en [REDACTED] uitgereikt worden.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 9 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Enkele keutels in magazijn en keuken onder kookeiland en werkbank
Code en toepassen voldoende.
Temperaturen in orde.

Monsters genomen:

79451878 bami

Uitslag:

Het aantal kweekbare micro-organismen was 4.800.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn.

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 490.000 per gram, terwijl dit maximaal 1000 per gram mocht zijn.

79451886 babi pangangvlees

voldoende

Bedrijf niet door naar 1^e nazorg, maar vanwege uitslag monster door naar BAH gesprek !

Gesprek ondernemer

Datum: 19 mei 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED], vennoot spreekt geen Nederlands. [REDACTED] is meegekomen om als tolk op te treden. Tijdens het gesprek werd ook aangegeven dat de resultaten van de inspectie wel eens door een tolk niet goed vertaald werden, dus dat [REDACTED] niet altijd goed is ingelicht. Aangegeven dat hij [REDACTED] altijd kan bellen na een inspectie als het niet duidelijk is om [REDACTED] in te lichten. Aangegeven door ons dat het raadzaam is een adviesbureau in te schakelen. Link naar de website van de NVWA waar de bureaus genoemd worden in brief opgenomen. [REDACTED] gaf aan met de oude hygiëencode te werken. Gewezen op nieuwe hygiëencode. Verder gaf [REDACTED] aan dat er slechts een paar punten niet voldeden bij laatste inspectie en dat dat inmiddels was opgepakt en hij er voor ging zorgen dat hij snel uit het verscherpt toezicht ging. Afspraak 1^e marsroute inspectie na 2 juni 2016.

3^e RVB

Historie**Datum:** 6 april 2016**Inspecteur:** [REDACTED]**Nummer rvb:** 280950144**Overtreding:****-Vuile bedrijfsruimte.**2^e RVB**Historie****Datum:** 5 maart 2016**Inspecteur:** [REDACTED]**Nummer rvb:** 282920611**Overtreding:****-Vuile bedrijfsruimte**

1^e RVB**Historie****Datum:** 3 februari 2016**Inspecteur:** [REDACTED]**Nummer rvb:** 280101121**Overtredingen:****-Vuile bedrijfsruimte****-Code: temp. Koude gerechten op buffet te hoog****-Temperatuur: Bewaartemperatuur koude gerechten op buffet te hoog.**
