

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):	Hong Yun
Inschrijfnummer Kvk en naam:	50399713; Chinees-Tipanyaki specialiteiten-restaurant Hong Yun
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Paul Scholtenrode 67 2717 HC Zoetermeer
Inspectielocatie	
@-mail:	Zie isi
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	16 maart 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en koelcel beneden, magazijn boven met koelcel
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2e Nazorg

Datum: 22 maart 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP:

- er was een hygiënecode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van de CCP's uit de hygiënecode voor de horeca.

Hygiëne

- de verdamper van de koelcel was verontreinigd met schimmel.

Bouwkunde in orde

Ongedierte in orde

Temperatuur in orde

Bedrijf kan terug naar regulier toezicht.

1e Nazorg**Datum:** 17 augustus 2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***HACCP:*

- er was een hygiënecode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van de CCP's uit de hygiënecode voor de horeca.
- Kennis over de processen uit de hygiënecode voor de horeca redelijk aanwezig.
- Monster bami in afkoeltraject. Monsternummer 89027853
- Monster kippenpoot in bewaarfase. Monsternummer 89027861

Hygiëne – OPM:

- rubbers van koelwerkbank waren verontreinigd met op schimmel gelijkend vuil.

*Bouwkunde in orde**Ongedierte in orde**Temperatuur in orde**Richtwaarde monsters in orde. Bedrijf mag door naar de 2^e nazorg.*

Openingsinspectie**Datum:** 8 juni 2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:***Het bedrijf voldoet aan de beschikking:*

- er werden geen zelfbereide bederfelijke levensmiddelen in voorraad gehouden.
- Bureau de Wit heeft een inspectie gedaan en uitleg gegeven over de processtappen. Volledig ingevuld inspectie formulier van bureau de Wit.

Bedrijf mag weer open en kan door naar 1^e nazorg inspectie.

Beschikking met LOD			
Datum	6 juni 2017		
Inspecteur 10	[REDACTED]		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	Inspecteur Zuid
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Speciale afspraken m.b.t. beschikking			

1ste Nazorg**Datum:** 31 mei 2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** -**SW-nummer:** -**Kort verslag:***HACCP:*

- er was een hygiënecode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.

- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van de CCP's uit de hygiëncode voor de horeca.
- Kennis over de processen uit de hygiëncode voor de horeca redelijk aanwezig.
- Monster rijst met ei in afkoeltraject. Monsternummer 89077796.
- Monster bami in de bewaarfase. Monsternummer 89077818.

Hygiëne in orde

- opmerking over enkel muizen uitwerpselen achter de vrieskist op de eerste etage.
- Temperatuur in orde
Bouwkundig in orde
Ongedierte in orde
Roken in orde

Monster bami te hoog aeroob kiemgetal en entero's. Het aantal kweekbare micro-organismen was 49.000.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn. Het aantal enterobacteriaceae was 490.000 terwijl dit maximaal 1.000 per gram mocht zijn.

Sluiting van het bedrijf volgt.

Openingsinspectie

Datum: 29 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bureau de Wit was geweest voor inspectie en uitleg. Alle vragen waren ingevuld, inclusief opmerkingen. Volgens mevrouw was alles begrepen. Keuken en koeling zagen er voldoende uit. Processen waren nog steeds stilgelegd. Nu in orde en zij mogen weer open.

Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg inspectie.

Sluitingsbeschikking

Datum: 27 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voorafgaand aan het bespreken van de stillegging telefonisch gesproken met [REDACTED] advocaat bij B&G Adviesbureau, op verzoek van mevrouw. Uitgelegd wat er gaat gebeuren. Vervolgens de stillegging, het rvb en het verkort overzicht verscherpt toezicht besproken met de dochter van mevrouw. De dochter bespreekt dit met mevrouw in ons bijzijn. Mevrouw is boos en geeft aan dat het niet goed gaat met het bedrijf. Na enig aandringen wordt gestopt met de werkzaamheden in de keuken en wordt een brief op de deur gehangen dat het bedrijf wegens omstandigheden is gesloten. Ook moet ik van mevrouw nog telefonisch met een vriendin van haar praten, die de gevolgen van de stillegging met haar in het Chinees bespreekt. Tijdens het gesprek de link van de adviesbureaus per mail aan de dochter gezonden, zodat zij zo snel mogelijk een adviesbureau kan benaderen.

1ste Nazorg

Datum: 23 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

HACCP:

- er was een hygiëncode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van de CCP's uit de hygiëncode voor de horeca.
- Kennis over de processen uit de hygiëncode voor de horeca redelijk aanwezig.
- Monster cha Sieuw in de bewaarfase. Monsternummer 89076153.

- *Monster buikspek in de bewaarfase. Monsternummer 89076145.*

*Hygiëne in orde
Temperatuur in orde
Bouwkundig in orde
Ongedierte in orde
Roken in orde*

Richtwaarde monster buikspek te hoog aeroob kiemgetal. Het aantal kweekbare micro-organismen was 9.100.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn.

Bedrijf wordt stilgelegd.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 12 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne – OPM

*- de verdamper in de koelcel beneden was verontreinigd met zwarte schimmel,
- de rubbers van de diepvriezers bij de trap naar boven waren verontreinigd met zwarte en witte schimmel.*

Bouwkunde in orde.

Ongedierte in orde.

Temperatuur in orde.

Code HACCP - OPM

*- er was een werkende steekthermometer aantoonbaar,
- er was een hygiënecode voor de horeca 2016 in het chinees aantoonbaar,
- er was registratie van ontvangst, opslag, terugkoelen en regenereren aantoonbaar,
- vlees met saus werd teruggekoeld in erg grote emmers. Aangegeven platte bakken te gebruiken,
- richtwaarde monsters genomen uit de koelcel boven van rundvlees roedjak 89085411 en rundvlees kerrie 89085438.*

Richtwaarde monsters in orde. Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg.

E-mail

Datum: 11 januari 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Link met adviesbureaus verzonden zoals besproken tijdens uitreiken voornemen.

Voornemen tot sluiting

Datum: 23 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen uitgereikt en uitgebreid besproken evenals het RvB. Tevens nogmaals het Verkort overzicht Verscherpt Toezicht besproken en positie in de marsroute aangegeven. Ook nogmaals aangegeven dat ze nu nog niet verplicht zijn om een adviesbureau in dienst te nemen, maar dat dit wel valt te overwegen.

Bedrijf kan ingepland worden voor 2^e marsroute inspectie na 6 januari 2017.

BAH gesprek

Datum: 21 december 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-De marsroute is goed doorlopen.

-RvB is goed.

-In het Journaal de 1^e Nazorg inspectie laten aansluiten op de 1^e marsroute inspectie. Tevens datum noemen waarna de 1^e marsroute uitgevoerd zal worden bij gesprek ondernemer.

Het voornemen wordt opgesteld en zal op vrijdag 23 december door [REDACTED] worden uitgereikt.

1ste Nazorg

Datum: 14 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480004257

SW-nummer: -

Kort verslag:

HACCP - RvB:

- er was een hygiënecode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.*
- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.*
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van het verhitten, terugkoelen en regenereren.*

Aangegeven om ook de ontvangst en het bewaren van levensmiddelen te gaan meten en te gaan registreren.

- Kennis over de processen uit de hygiënecode voor de horeca redelijk aanwezig.

- babi pangang vlees in de bewaarfase. Monsternummer 89075807

- rundvlees in saus in de bewaarfase. Monsternummer 89075815

Hygiëne (geringe overtreding – opmerking):

- de RVS vrieskast was op de bodem en de sluitranden en rubbers van de deur verontreinigd met wit en zwart op schimmel gelijkend vuil.

- de vloer onder de RVS vrieskast en witte vrieskast was verontreinigd met een tiental oude muizen uitwerpselen.

- de blauwe poten onder de RVS werkbanken met wokbranders waren verontreinigd met geel vet.

Temperatuur en bouwkundig in orde.

Ongedierte

- Zie hygiëne. Lijken alleen oude sporen te zijn. Er zou nu geen last van ongedierte zijn.

Roken in orde

Richtwaarde monster babi pangang vlees te hoog aeroob kiemgetal. Het aantal kweekbare micro-organismen was 17.000.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn.

Volgende stap is BAH gesprek, voornemen en 2^e marsroute inspectie.

1ste marsroute inspectie

Datum: 5 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne – OPM:

de vloer van het magazijn boven was in de hoeken onder de stellingen verontreinigd met tientallen oude muizen uitwerpselen. Geadviseerd om deze ruimte op te ruimen en schoon te maken. Verder geen open levensmiddelen in deze ruimte.

Bouwkundig in orde.

Ongedierte zie hygiëne.

Temperatuur in orde

HACCP:

- er was een hygiënecode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.

- er was een goed werkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.

- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van de van toepassing zijnde processen uit de hygiënecode voor de horeca aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- Geen afwijkende feiten aangetroffen.
- monster rundvlees in de bewaarfase. Monsternummer 89075491.

Richtwaarde monster in orde. Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 14 september 2014

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Geheel besproken met de dochter die het zal vertalen voor haar moeder. Een kopie van het "Verkort overzicht verscherpt toezicht" meegegeven. WOB besproken en Openbaarmaking NVWA met eventuele gevolgen. Mevrouw geeft tijdens het gesprek aan dat de achterdeur niet open mag van de gemeente en dat er telkens een buurman is die hierover klaagt. Gevolg is dat zij een hoge boete zal krijgen als zij dit toch doet. Doordat deze deur echter niet open mag, is het erg warm in de keuken en moeilijk om terug te koelen. Zie verder onder afspraken.

Afspraken uit de brief:

- U gaat de Hygiënecode voor de horeca lezen en toepassen in het bedrijf. Tevens gaat u deze bespreken met uw kok.
- U zorgt dat u de voedselveiligheidsprocedures uit de Hygiënecode voor de horeca beheerst.
- Tijdens het gesprek is uitleg gegeven over de groei van bacteriën, enterobacteriën, terugkoelen en reiniging en desinfectie. Betreffende terugkoelen en de mogelijkheden hiertoe in uw keuken met betrekking tot de temperatuur, gaat u navraag doen bij de gemeente betreffende het openzetten van uw achterdeur.
- U overweegt een adviesburo in de hand te nemen. Hierbij de link naar de site van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, waar u de lijst met geaccrediteerde kwaliteitssystemen kunt vinden.
<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/eten-drinken-roken/dossier/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-levensmiddelen>
Halverwege de pagina staat onder de kop: 'Geaccepteerde kwaliteitssystemen op basis van hygiënecodes voor horeca, retail, ambachtelijke sector en zorg' de lijst met controlebureaus die u in kunt schakelen.

Volgende inspectie is na 28 september.

3^e RvB:

Datum: 17 augustus 2016

Maatregelnummer BR: 280503977

Tekortkomingen:

HACCP onvoldoende toepassen.

2^e RvB:

Datum: 10 juni 2016

Maatregelnummers BR: 480003595 & 480003594

Tekortkomingen:

Geen of alleen geringe tekortkomen tijdens de inspectie waargenomen.

HACCP – RvB:

- gekookte bami in bewaarfase: te hoog aeroob kiemgetal en te hoog aantal entero bacteriën.
- nasi/bami vlees in bewaarfase: te hoog aeroob kiemgetal.

1^e RvB:

Datum: 16 maart 2016

Maatregelnummer BR: 480003312

Tekortkomingen:

Geen of alleen geringe tekortkomen tijdens de inspectie waargenomen.

HACCP – RvB:

- Nasi in afkoeltraject: te hoog aeroob kiemgetal.

