

# 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): | Hotel van Oppen – Hong Fa B.V.         |
| Inschrijfnummer Kvk en naam:       | 61470236                               |
| Rechtsvorm:                        | Besloten Vennootschap (B.V.)           |
| Naam ondernemer:                   | [REDACTED]                             |
| Adres:                             | Verrenieuwstraat 11, 4301 HX Zierikzee |
| Inspectielocatie                   |  |
| @-mail                             | info@vanoppenhotel.nl                  |
| Telefoonnummer:                    | [REDACTED]                             |
| Tijdvak:                           | 15 juli 2016 – 23 mei 2017             |
| Bedrijf beschikt over de ruimten:  | Restaurant/Bar, Keuken, schuur/garage  |
| Veiligheid:                        |  |

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 23 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.v.t.

SW-nummer: N.v.t.

### Kort verslag:

In de schuur achter staat een vriescel die buiten gebruik is. De schuur is in slechte bouwkundige staat, en ongedierte kan er zo in. In de schuur lagen enkele balen rijs, bloem. Verpakte Mie (droog) en verpakkingsmaterialen. [REDACTED] vertelde dat de schuur wel deze zomer opgeknapt wordt. Geadviseerd om de levensmiddelen op te slaan in de vriescel, omdat deze goed af te sluiten is en ongedierte daar niet bij kan komen.

De keuken staat ook nog steeds op de rol om opgeknapt te worden. Wel worden er elke keer kleine verbeteringen aangebracht, de gedateerdheid is nog goed te zien. [REDACTED] wilde van alles weten over welk platmateriaal hij van ons moet gebruiken om de wanden in de keuken mee af te werken. Hierover alleen opgemerkt dat hij goed moet informeren of zijn keuze geschikt is voor de toepassing (zoals hitte bij de woktafel) en dat hij goed moet letten of het materiaal goed te reinigen is en blijft. Uitgelegd dat het hierbij ook belangrijk is om kritisch te zijn bij de montage. Indien niet goed gemonteerd zal dit tot gevolg kunnen hebben dat er weer vuil gaat ophopen in bijvoorbeeld naden en kieren, en dat dat door ons niet geaccepteerd wordt.

Registraties worden op de computer bijgehouden, en uitgeprint. De prints worden in een map bewaard. Ons viel op dat er erg vaak dezelfde gemeten temperaturen in de lijst voorkwamen. [REDACTED] bleef volhouden dat hij het echt zo gemeten heeft. Hierover alleen nog uitgelegd dat het juist uitvoeren en registreren van controles voor zijn eigen klanten doet en niet voor ons.

De temperaturen die we in de koelingen en vriezers hebben gemeten waren in orde.

Voor de achterdeur hing een hor gordijn, echter voor de bovenraampjes niet. [REDACTED] vertelde dat hij hier weer nieuwe voor besteld had, omdat de vorige niet goed meer te reinigen waren.

Houwers groep was vorige week nog geweest, rapportage van het bezoek was nog niet binnen. Bij de vorige inspectie van Houwers was de score 62 punten, en dit geeft een reëel beeld van het restaurant/keuken.

Bedrijf kan naar terug naar regulier toezicht.

---

### **Uitslag monstername**

22 november 2016: Monster is in orde, bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

---

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 16 november 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** n.v.t.

**SW-nummer:** n.v.t.

**Kort verslag:**

[REDACTED] heeft een contract afgesloten met de Houwersgroep. Deze zijn al geweest en hebben een rapportage gemaakt. In deze rapportage werd het bedrijf beoordeeld met 62 punten. Verbeterpunten uit de rapportage waren voor een groot deel al aangepakt en verbeterd.

*Opmerking over aansluiting deur/ vloer kier waardoor evt. Onged. Naar binnen zou kunnen*

*Opm. over oude vriezer in schuur/magazijn, die aan de buitenzijde verontreinigd was, deze wordt vervangen, een nieuwe was al besteld.*

*In de koelcel stonden op de rekken enkele mandjes met gesneden groenten stonden in de koelcel in elkaar gestapeld, deze werden direct verwijderd en weggegooid.*

*En een vergiet met mie was afgedekt met een vochtige handdoek. Deze werd direct vervangen door folie.*

*Emmers staan in koelcel op kunststof eierrekjes.*

*Het bedrijf heeft hooren voor de deur en de ramen, maar deze zijn nu voor de winter periode niet geplaatst. Er stond wel een raam open. Geen vliegend ongedierte gezien.*

*Bedrijf is in orde. Monster rijst genomen. Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg. Indien afwijkend volgt sluiting met LOD conform beschikking.*

---

### **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:

---

**Uitslag monsters:**

Datum: 22 september 2016

Monsters zijn in orde, bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

---

**Herbemonstering:**

Datum: 16 september 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

**Monster gekookte Bami genomen.**

Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de nazorg, indien afwijkend dan volgt sluiting conform het uitgereikte voornemen.

---

**Uitslag monsters:**

Door een stroomuitval is het monster onderzoek door het laboratorium geannuleerd.

Monsteruitslag is dus niet volledig.

---

**Bij 1<sup>e</sup> nazorg inspectie zeker monsters nemen.**

---

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

Datum: 8 september 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

---

*Hyg.: alleen opmerking om aandacht te houden voor het schoonmaken van de poten van de werkbanken en de hoeken van de vloer.*

*Temp.: in orde*

*Bouwkw.: geen opmerkingen*

*Onged.: geen sporen aangetroffen, alleen opmerking gemaakt over de kapotte hor voor de achterdeur en de ontbrekende horren voor de klappramen. [REDACTED] vertelde dat deze al besteld waren en op maat gemaakt werden. Deze worden op zeer korte termijn verwacht en geplaatst.*

*HACCP: registraties en thermometer zijn in orde, processen lijken beheerst.*

Monster gekookte rijst genomen. Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 16 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Voornemen uitgereikt en nogmaals procedure Veto uitgelegd. [REDACTED] was niet tevreden over de inspectie die de laatste keer was uitgevoerd. Hij vond het zoeken naar overtredingen.

Laatste RvB doorgenomen. [REDACTED] was het eens met de punten waarop RvB was opgemaakt, maar niet op de manier en de opmerkingen die gemaakt zouden zijn tijdens de inspectie.

Medegedeeld dat hij zelf kritisch naar zijn eigen bedrijf moet kijken, omdat de volgende controles, volledig worden uitgevoerd op zowel basis als processen. Tevens medegedeeld dat voornemen van kracht is gedurende het bedrijf in het traject Veto zit.

---

### **BAH gesprek**

**Datum:** 15 augustus 2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Alles zit binnen termijnen, geen op en aanmerkingen rondom procedure. RvB kleine aanpassing. Het stuk wat omschreven staat als niet goed onderhouden bij Art 4 (vuile artikelen/app) krijgt een aparte overtreding.

Duidelijke foto's aan RvB toegevoegd. Uitreiking vermoedelijk 16 augustus.

---

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

**Datum:** 10 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280942026

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne :  
artikelen*

- aluminium vergiet lekgaatjes verstopt met ingedroogde productresten;*
- diverse pannen en deksel handvaten bezet met aangekoekte donkere vuilresten;*
- een rvc steek, gebruikt bij het overhevelen van gekookte bami vanuit voorraad naar de wokpan, in de holle handvat koker bezet met oude resten van levensmiddelen en vetresten;*
- van een vergiet, zelf gemaakt van een kunststof emmer, waren gaatjes bezet met oud vuil. Door het smelten van het plastic, voor het maken van de gaatjes, was het plastic aan de buitenzijde omgekruld en waren er kleine naadjes ontstaan die vervuild waren. Bijna onmogelijk om te reinigen.*
- nav vorige bezoeken en opmerkingen heeft men er voor gekozen om voor desinfecterende handelingen alcohol in te zetten.*

*Denk en handelwijze kok (vader directeur) laat echter te wensen over. Oude gewoonten blijven gehandhaafd. Termen reinigen en desinfecteren zijn niet duidelijk genoeg waardoor er foutief gehandeld wordt. Tijdens de inspectie maakt de kok met een geel vaatdoekje een vuile ijzeren schep schoon die in een wok pan lag. Daarna legde de kok het vuile doekje op de snij/hakblok*

waar bereid babi pangang vlees op op verwerkt zou gaan worden. Na uitleg wordt kok boos. De zoon (directeur) snap het wel.

opmerkingen voor enkele bedrijfsruimte onderdelen:

- koelcel handvat in randen bezet met vuil;
- opvangrand van de afzuigkap kleine hoeveelheid vet;
- gasleidingen en koppelingen lichte vervuiling van vet;
- onderstel werkbank bezet met vuilresten.

Bouwkunde: blijft een matige keuken. Vele zaken zijn aan vervanging toe. Soms worden verkeerde materialen gebruikt. (oa. isolatie schuim rond waterleidingen direct achter de spoeltafel)  
Eind september wordt volgens [REDACTED] gehele keuken verbouwd. Nieuwe vloer en apparatuur.

Ongedierte: wering achterdeur matig. 2 Hor gaas lamellen met in het midden magneetstrip voor de sluiting. Die werkt onvoldoende. Verbeteren. 1 vlieg in keuken waargenomen.  
Geringe overtreding.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: - coderen in de koelcel wisselvallig. Na gebruik geen nieuwe folie met datum erop.  
Geringe overtreding.

- [REDACTED] weet welke normen er zijn voor processen opslag, bereiden en terugkoelen.  
Registratie lijsten geven goede resultaten.

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 25 juli 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] en [REDACTED] over de onderstaande punten:

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:

- U overweegt om een adviesbureau in te schakelen
- U gaat het terugkoelproces meten
- U gaat de belangrijkste processtappen uit de hygienecode voor de horeca bespreken met uw personeel
- Rijst en Bami maakt u nu dagvers

Na 8 augustus de 1<sup>e</sup> marsroute inspectie

---

### **29 juni 2016. Mtr.nr.: 480003686**

Monster gekookte rijst met ei:

Alg. Kiemgetal 6.000.000

Entero's 21.000

### **29 januari 2016. Mtr.nr.: 480003094**

Monster gekookte Bami:

Alg. Kiemgetal >49.000.000

Entero's 25.000

### **18 nov 2015. mtr.nr. : 480002918**

Monster gekookte Bami:

Alg. Kiemgetal 37.000.000

Entero's >63000

\*\*\*\* Zie ook Isi voor enkele waarschuwingen \*\*\*\*

---