

# 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):	Chinees- Surinaams restaurant Ah-Lung
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57357951
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	
@-mail	-
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	04-01-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	keuken
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar: [REDACTED]

2 <sup>de</sup> Nazorg inspectie			
Datum	donderdag 1 maart 2018		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
RvB nummer	-		
SW nummer	-		
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	Rekken in de koelcel en de afzuigkap waren verontreinigd.
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	

Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geen opmerking	Geen	
Overige opmerkingen			
Vervolgstap	Terug naar regulier toezicht		

1 <sup>ste</sup> Nazorg inspectie			
Datum	dinsdag 16 augustus 2016		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met	Aanhef		
RvB nummer	nvt		
SW nummer	nvt		
Hygiëne	Geen opmerking	Kies interventie	
Bouwkunde	Geen opmerking	Kies interventie	
Ongedierte	Geen opmerking	Kies interventie	
Temperatuur	Geen opmerking	Kies interventie	
HACCP	Geen opmerking	Kies interventie	
Overige opmerkingen	Nu geen werkvoorraden buiten de koeling, terugkoelen gaat nu beter(nasi in twee bakken en na 2 uur in de koelcel) Heeft een aantal deuren opnieuw geverfd, geen sporen van muizen meer.		
RW monster 1	89164001	Geen	
RW monster 2	89441854	Geen	
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"/>	

### Openings inspectie

**Datum:** 08-06-2017 omstreeks 10:20 uur

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

### Bedrijf kan open.

Bij binnenkomst kon men geen rapport van controlebureau laten zien. Na diverse keren de boekhouder gebeld te hebben heeft ze het controlebureau telefonisch benaderd. Nadat ik zelf een medewerker van gesproken had bleek dat de boekhouder de gegevens had en deze waren niet in het bezit van het bedrijf.

Vervolgens heeft [REDACTED] de controleformulieren alsnog via mail verstuurd. Bij inzien bleek dat diverse controlepunten onvoldoende waren beoordeeld door [REDACTED]. Diverse vragen gesteld waaruit bleek dat ze wel enigszins ingelicht waren. In de afweging of het bedrijf open mag of niet staat niet vermeld waaraan zo'n rapport en het niveau van ondernemer moet voldoen. In het bedrijf enkel rauwe eetwaren en ingekochte eetwaren aangetroffen. Geen zelfbereide. Voldoet aan de beschikking en bedrijf kan open. Nog wel wat hygienepunten verbeterpunten genoemd.

### Controle op beschikking

Vrijdag 2 juni 2017: [REDACTED]

Bedrijf was gesloten, geen activiteiten zichtbaar. Op de deur hing een opschrift met de volgende aanduiding:

*"De winkel is een week gesloten, want we gaan op vakantie"*

Zaterdag 3 juni : [REDACTED] briefje hangt nog steeds op/aan de deur.

dinsdag 6 juni 2017: [REDACTED]: deur is op slot, briefje hangt nog aan de deur. [REDACTED]

[REDACTED] zit in het bedrijf met een Chinese meneer, ik vermoed een adviseur o.i.d..

Beschikking met LOD	
Datum	donderdag 1 juni 2017
Inspecteur 10	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED] Inspecteur Zuid
Gesproken met	Aanhef [REDACTED]
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	Tijdens uitreiking heeft de boekhouder telefonisch alles vertolkt in het Kantonees. Tevens opnieuw de marsroute doorgenomen en kopie achtergelaten.

### 2<sup>e</sup> marsroute inspectie

Datum: 31 mei 2017 omstreeks 14:10 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282710502

SW-nummer:

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

- Bouwkundig in orde
  - Temperatuur in orde
  - Hygiëne goed op enkele muizen uitwerpselen, op de vloer, na.
  - Haccp, code, registratie en steek thermometer aanwezig. Kennis omtrent bewaartermijn schiet te kort.
  - Ongedierte, muizen uitwerpselen op de vloer in hoek keuken, ongedierte bestrijder was twee weken voor inspectie geweest. gering
- Rvb ivm het te lang bewaren van zelfbereide bederfelijke producten, waaronder vlees 9 dagen.

### Voornemen tot sluiting

Datum: 16 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort verslag:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over de beschikking gegeven. [REDACTED] gaf aan dat alles nu schoon was en dat er ook geen muizenkeutels meer waren. Wij hebben aangegeven dat

het de laatste keer voornamelijk op voedselveiligheidsgebied fout ging, aangegeven dat hij goed de Hygiëncode moest lezen en naleven. 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 30 mei 2017 worden ingepland.

---

#### **BAH gesprek**

**Datum: 11 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 16 mei 2017 om 15:30 op kantoor van NVWA in Utrecht.

---

#### **1ste Nazorg**

**Datum: 03-05-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 282990379**

**SW-nummer: 282990380**

**Kort verslag:**

*Hygiëne geringe tekortkomingen: rooster en leiding verdamper koelcel, naad wand koelcel, buitenzijde pan, 1 plek op rek koelcel en enkele muizen uitwerpselen in magazijn.*

*SW besmetting: vuile druppels van rooster verdamper koelcel kunnen gegaarde kip eronder verontreinigen.*

*Bouwkunde in orde*

*Ongedierte in orde*

*Temperatuur -*

*Code HACCP RvB Ongekoelde werkvoorraad staat langer dan 30 minuten buiten de koeling dus lopen de temp. op tot boven de 7 graden. Aangezien tijdens vorige inspectie SW, nu RvB opgemaakt.*

---

#### **1ste marsroute inspectie**

**Datum: 21-02-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:-**

**SW-nummer: 282510750**

**Kort verslag:**

*Hygiëne nu schoon*

*Bouwkunde geen opmerkingen*

*Ongedierte geen bijzonderheden*

*Temperatuur -*

*Code HACCP Ongekoelde werkvoorraad staat langer dan 30 minuten buiten de koeling dus lopen de temp. Op tot boven de 7 graden = SW. Geen monster genomen ivm SW.*

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 2 februari 2017**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

- U gaat het gehele bedrijf grondig schoon houden.

- *U gaat de adviezen van de ongediertebestrijder opvolgen en ongedierte weren en bestrijden.*
- *U gaat met uw personeel de tekortkomingen bespreken.*
- *U blijft werken conform de hygiënecode voor de horeca.*

De eerste marsroute inspectie kan uitgevoerd worden na 16 februari 2017. Planner ingelicht en brief verzonden.  
Gele kaart ontvangen tijdens inspectie van 5 oktober 2016. Gele kaart was duidelijk.

---

**Historie:**

**04-01-2017 3<sup>e</sup> RVB met nummer 281780696**  
**RVB Hygiëne Bedrijfsruimte**

**05-10-2016 2<sup>e</sup> RVB met nummer 282510691**  
**VB Hygiëne Bedrijfsruimte**

**06-09-2016 1<sup>e</sup> RVB met nummer 281540759 en SW nummer 281540760**  
**RVB Bedrijfsruimte**  
**SW apparatuur en SW dubbele deur toilet**

---