

# 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):	14056533
Inschrijfnummer Kvk en naam:	V.O.F.
Rechtsvorm:	Chinees Indisch restaurant "China"
Naam onderneming:	[REDACTED]
Naam ondernemers:	[REDACTED]
Adres:	Markt 20, 6461 EC Kerkrade
Inspectielocatie	Chinees Indisch restaurant "China"
@-mail	<a href="mailto:info@china-restaurant.nl">info@china-restaurant.nl</a>
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	23-08-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid: !!	Zie veiligheidsvinkje

Dossiereigenaar: [REDACTED]

**Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM door [REDACTED] dd 05-09-17**

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 24-08-2017

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: geringe overtreding.*

**Bedrijf gaat terug naar REGULIER toezicht!!**

### 1ste Nazorg

Datum: 25-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

**Kort verslag:**

*Hygiëne: geringe overtreding  
Bouwkunde: in orde  
Ongedierte: in orde  
Temperatuur: in orde  
Code Haccp: geringe overtreding*

*1 RW- monster ku lu yuk (89226007) genomen. Indien de uitslag voldoende is kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg.*

**OP 30-1-2017** heb ik [REDACTED] telefonisch contact gehad met [REDACTED] en haar medegedeeld dat het RW monster in orde was. Het bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

---

**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<sup>de</sup> marsroute inspectie****Datum: 22-11-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

*Alles wordt nu vers gemaakt. Dit ook op advies van Buro de wit.*

*Hygiëne: netjes*

*Bouwkunde: in orde. Alleen hordeur nog plaatsen in buitendeur. Deze was stuk.*

*Ongedierte: geen sporen aangetroffen.*

*Temperatuur: in orde.*

*HACCP: thermometer, registraties en de nieuwe code (Chinese versie) aanwezig.*

---

*Witte koel/vries combinatie ontbreekt op het formulier. Hierin lagen geen bederfelijke waren tijdens de inspectie. Deze was nagenoeg leeg.  
1 RW-monster gebakken kip voor saté (89235057) genomen. Indien de uitslag voldoende is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg.*

**Op 25-11-2016** heb ik [REDACTED] telefonisch contact gehad met [REDACTED] en haar medegedeeld dat het RW monster in orde was. Het bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 2 november 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Kopie RvB uitgereikt. Voornemensbeschikking uitgereikt en uitgelegd.

[REDACTED] reageert erg geëmotioneerd op mogelijke tijdelijke sluiting.

Uitleg mogelijke oorzaken te hoog kgt en te hoog entero's.

Op 15 november komt adviesbureau: Bureau de Wit, bij het bedrijf.

---

#### **BAH gesprek**

**Datum: 27 oktober 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Procedure, termijnen en RvB voldoende.

Uitreiking op 2 november 2016.

---

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

**Datum: 20-10-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

*Hygiëne: netjes.*

*Bouwkunde: in orde. Alleen hordeur nog plaatsen in buitendeur. Deze was stuk.*

*Ongedierte: geen uitwerpselen van muizen e.d. aangetroffen.*

*Temperatuur: in orde.*

*Code HACCP: -thermometer en de nieuwe code (Chinese versie) aanwezig.*

*-registratie: enkele waarden niet correct ingevuld m.b.t. verhitten en regenereren.*

*-1 diepvries en 1 koeling ontbreekt op het registratieformulier. Geadviseerd dat zij de nieuwe formulieren moeten gebruiken.*

*1 RW-monster rijst met ei genomen (89231205). Indien de uitslag voldoende is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg.*

*25-10-2016: De uitslag van het RW-monster rijst met ei is onvoldoende: RvB. Bedrijf komt in aanmerking voor een BAH-gesprek en een voornemensbeschikking.*

*RvBnr: 480004077*

*25 oktober telefonisch contact gehad met [REDACTED], beide vennoten. Hen medegedeeld dat het RW-monster afwijkend was en er een voornemensbeschikking wordt uitgereikt.*

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 04-10-2016**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

-U gaat werken conform de laatst geldende Hygiëncode voor de horeca. Deze is verkrijgbaar bij [www.KHN.nl](http://www.KHN.nl)

-Het fifo-systeem wordt voldoende beheerst. D.w.z. dat eigen bereide producten worden voorzien van een productiedatum en ontdooide producten worden voorzien van een ontdooidatum.

-Het verhittingsproces en terugkoelproces wordt voldoende beheerst. D.w.z. dat wekelijks één of meerdere producten worden gecontroleerd op de verhittingsstap en het terugkoelproces.

-Alle (temperatuurs)controles worden wekelijks geregistreerd.

-U dient kruisbesmetting te voorkomen. D.w.z. dat alle producten in de koeling afgedekt dienen te worden en bereide producten en rauwe producten niet met elkaar in aanraking komen.

-U dient schone keukenmaterialen te gebruiken. Apparatuur, keukenmaterialen en alle relevante oppervlakten die in aanraking kunnen komen met levensmiddelen dienen structureel gedesinfecteerd te worden. Hiervoor dient een goedgekeurd desinfectiemiddel gebruikt te worden.

-De koks zijn op de hoogte van de inhoud van de Hygiëncode voor de horeca.

---

**Historie: 3<sup>e</sup> Rvb 23-08-2016 n.a.v. monstername. RvB 480003847/ 480003848, boetezaaknummer: 201605212, item opgelegd)**

Hygiëne en HACCP: voldoende

RW: Nasi met ei. Micro-organismen 9.100.000 --> RvB

RW: Gekookte varkensnek. Micro-organismen 49.000.000 / Entero's 490.000 --> RvB

**Historie: 2<sup>e</sup> Rvb 29-06-2016 n.a.v. monstername. 480003685, Boetezaaknummer: 201604169, item opgelegd)**

RW: teveel entero's --> RvB

hygiëne, bouwkunde, HACCP, temperatuur en ongedierte: voldoende.

RW gekookte kipstukjes --> Entero's 31.000 --> RvB

**Historie: 1<sup>e</sup> Rvb 31-03-2016 (RvB: 280181555, boetezaaknummer: 201602806, alle items opgelegd)**

Het bedrijf is geïnspecteerd n.a.v. een melding.

Overtredingen:

1. Vuile bedrijfsruimte.
  2. Vuile apparatuur.
  3. Er waren geen adequate maatregelen getroffen tegen ongedierte. (geen bestrijder)
  4. Kruisbesmetting.
-