

# 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 Indisch restaurant China Garden
Inschrijfnummer Kvk en naam:	58878033
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Traay 197-D
Inspectielocatie	3971 GH Driebergen Rijsenburg
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 12-8-2016 VeTo
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en magazijn
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 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:**

---

**1ste Nazorg****Datum: 4 oktober 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]

Bedrijf gesloten aangetroffen. Door de ruit is te zien dat de inventaris vrijwel geheel verwijderd is. Uit de gegevens van de kvk blijkt dat het bedrijf per 29-08-2017 is uitgeschreven.

---

**2de marsroute inspectie****Datum: 03082017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag: Richtwaardemonster genomen****07082017: Richtwaardemonster is in orde, bedrijf kan naar 1<sup>e</sup> Nazorg.**

---

**Voornemen tot sluiting****Datum: 17072017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** voor dit gesprek had de ondernemster zelf iemand gevraagd aanwezig te zijn bij dit gesprek om te kunnen vertalen. Deze man, [REDACTED], verklaarde een leverancier te zijn en heeft zich aan ons gelegitimeerd. Alvorens het besluit uit te reiken, hebben we de ondernemster de twee verschillende uittreksels uit de KvK getoond. Ze verklaarde dat het ene uittreksel een oude inschrijving was en dat de juiste inschrijving degene was waar de bedrijfsnaam "China Garden" op beschreven stond. Voornemen uitgereikt en geheel doorgenomen. Tevens het RvB van 5 juli 2017 op de inhoud besproken. Ondernemster en de kok gaven beide aan dat ze het begrepen hebben. Ook hebben ze begrepen dat ze moeten werken volgens de geldende Hygiënecode voor de Horeca en deze code gaan ze vandaag nog bestellen bij KHN. Inspectie inplannen na 31 juli 2017.

---

**BAH gesprek****Datum: 12-07-2017****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

In het RvB staan nog enkele taalfouten, deze worden eruit gehaald. Daarnaast staan er bij apparatuur een aantal zaken die onder bedrijfsruimte vallen. Deze regels zullen bij bedrijfsruimte toegevoegd worden. De voegen in de keuken vallen eigenlijk onder het specifieke hoofdstuk voor bereidingsruimte. Aangezien het slechts een klein stukje muur betreft besloten om dit op deze wijze, onder onderhoud bedrijfsruimte, te laten staan. RvB wordt aangepast door [REDACTED]. In het journaal staan bij de 2<sup>e</sup> Nazorg geringe overtredingen die niet in ISI staan. [REDACTED] zal deze alsnog in ISI vermelden.

Er zijn op dit adres twee KvK inschrijvingen. Beide met zelfde nummer, beide EZ en beide met dezelfde eigenaar. Omdat op de gevel China Garden staat, besloten deze KvK als overtreder te nemen.

Termijnen zijn gehaald.

Voornemen wordt opgemaakt.

## 2de Nazorg

**Datum:** 5 juli 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 282510817

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne* onvoldoende bedrijfsruimte en apparatuur

*Bouwkunde:* opmerking gemaakt over openstaande dakluiken en openstaande deur onder hor en wat vliegen binnen

*Ongedierte:* wat vliegen binnen, opmerking gemaakt

*Temperatuur / Code HACCP:* onvoldoende kennis, verkeerd ingevulde registratielijst, bak rijst van gisteren staat nog op de vloer 23,4 graden C.

RvB bedrijfsruimte, apparatuur en HACCP

Bedrijf gaat terug de marsroute in en BAH-gesprek volgt op woensdag 12 juli 2017.

---

## 1ste Nazorg

**Datum:** 15 december 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:** 283180660

**Kort verslag:**

*Hygiëne* in orde

*Bouwkunde* **SW** - condensvorming wordt niet voorkomen waardoor er schimmel op het plafond in het magazijn aanwezig is. De muren en het plafond in de keuken zijn nat van het vocht.

*Ongedierte* in orde.

*Temperatuur* in orde.

Code Haccp Er wordt gemeten en minimaal geregistreerd. Medegedeeld dat dit beter moet worden uitgevoerd.

Niet kunnen vaststellen dat zij de processen niet beheersen.

2 RW monsters genomen. Indien de monsters in orde zijn dan kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

19-12-2016 Monsters zijn in orde. Het bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

---

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

**Datum:** 18-10-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Gesproken met [REDACTED].

*Hygiëne:* Het onderstel van de werkbank/afzet ruimte schoonmaken en een rubber van koelwerkbank: verder in orde

*Bouwkunde:* De toilet in de keuken ziet er vies uit en stinkt. De stank komt waarschijnlijk van het riool. (Er zitten twee deuren in de WC). [REDACTED] geeft aan dat de toilet niet gebruikt wordt.

*Mondeling mede gedeeld dat de ruimte goed moet worden afgesloten of beter moet worden onderhouden.*

*Ongedierte:* geen sporen aangetroffen

*Temperatuur:* geen overschrijdingen van temperaturen

*Code HACCP:* Werken met hygiëncode voor de horeca; de temperaturen worden bijgehouden en een beperkte voorraad(geen lange bewaartermijn.) De producten in de koeling waren voorzien van data/stickers.

---

## Gesprek ondernemer

**Datum:** 30-9-2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

---

Er is uitleg gegeven :

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 ze met ons gemaakt heeft zijn:
  - *U overweegt of U zult gaan verbouwen.*
  - *Tot die tijd is afgesproken dat in ieder geval het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden.*
  - *Ongedierte bestrijdingsplan wordt door u eventueel met de ongediertebestrijder blijvend uitgevoerd.*
  - *Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiënecode voor de Horeca) worden de processen beschreven in deze Hygiënecode volledig uitgevoerd, zal er worden toegezien op de temperatuur van bederfelijke levensmiddelen en wordt het bedrijf schoongehouden (bedrijfsruimte).*

Mevr. geeft aan dat ze spijt heeft dat ze de vorige inspectie niet alles heeft begrepen, daarom wil ze de volgende keer een tolk (evt. via de telefoon)

---

**Historie: 12-8-'16: BR 282710381 / HACCP**

**Historie: 19-4-'16: BR 281600822/ Hygiëne bedrijfsruimte  
Hygiëne artikelen/uitrustingsstukken**

**SW 281600821/ HACCP opslaan producten: coderen en afdekken.**

**Historie: 15-01-2016: SW 283080623/ HACCP opslaan producten: afdekken, coderen, stapelen.**

**Historie: 28-8-'14: BR 282710199 / HACCP opslaan producten: coderen en afdekken**

---