

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): Inschrijfnummer Kvk en naam: Rechtsvorm: Naam ondernemer: Adres: Inspectielocatie @-mail Telefoonnummer: Tijdvak: Bedrijf beschikt over de ruimten: Veiligheid:	Chinees-Indisch restaurant Man-Wah 54060699, Chinees-Indisch Restaurant "Man-Wah" Eenmanszaak ■■■■■ Geesterduin 65, 1902 EJ Castricum ■■■■■ 5 juli 2016 – heden Keuken / koelcel / vriescel / magazijn / zoldermagazijn. 5 juli 2016; ■■■■■ ■■■■■ ■■■■■ ■■■■■ ■■■■■
--	--

Dossiereigenaar: ■■■■■

Plattegrond van het bedrijf

2^e Nazorginspectie

Datum: 21-2-2018

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

Hygiëne voldoet

Bouwkunde voldoet

Ongedierte afwezig

Temperatuur voldoet

Code HACCP voldoende

1^e Nazorginspectie

Datum: 16-8-2017

Inspecteurs: ■■■■■.

Gesproken met: ■■■■■

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

Hygiëne voldoet

Bouwkunde voldoet
Ongedierte afwezig
Temperatuur voldoet
Code HACCP voldoende

Inspectie keuken voldoende. Heeft een nieuwe vloer. Heeft de nieuwe code. Meet en registreert.
Dekt producten in de koelcel af, en voorzien van een codering.

2 richtwaarden genomen (89305594 nasi met ei) 89305608 gekookte witte rijst)

Rw voldoende, bedrijf kan naar 2^e nazorg

Openingsinspectie:

Datum: 15 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Bedrijf was voldoende schoon en mag weer open.

Controle beschikking:

Datum : 13 juni 2017, 16.45 uur

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : Bedrijf gesloten, men was druk aan het schoonmaken.

Men wil morgen 14/7/17 een openingsinspectie aanvragen.

Datum : 9 juni 2017, 17 uur

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf gesloten, vloer is gelegd, ze hebben een afspraak met bureau de Wit voor volgende week, voldoet aan beschikking.

Datum : 8 juni 2017, 22:15 uur

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf gesloten, geen activiteiten, voldoet aan beschikking.

Datum : 5 juni 2017, 16.15 uur

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : Bedrijf gesloten, geen personeel aangetroffen

Datum : 3 juni 2017; 16:30 uur.

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : Bedrijf gesloten, geen bereidingsactiviteiten. Spullen stonden in het restaurant. Inloopkoelcel leeg. Vriescel werd wel gebruikt (toegestaan volgens de beschikking). Medewerkers spraken geen Nederlands en waren druk aan het schoonmaken. Voldoen aan beschikking.

Datum : 2 juni 2017; 17:40 uur.

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Bedrijf gesloten, geen bereidingsactiviteiten. Zolder was leeg, spullen stonden in het restaurant. Inloopkoelcel leeg. Men was druk aan het schoonmaken. Voldoen aan beschikking.

Datum : 1 juni 2017; 22:50 uur:

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Bedrijf gesloten, geen bereidingsactiviteiten. Men was druk bezig om de koelcel leeg te maken, groenten nam men mee, rijst en bami stonden klaar om weg te gooien. Spullen ewaaren vanuit inloopkoelcel in vriezer gezet. Zolder ging men leeghalen en pakken voegenvuller stonden al klaar. Voldoen aan beschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum: 1 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

De hele beschikking is met behulp van een Tolk uitgelegd en toegelicht. 1,5 uur. Moeten ook adviesbureau in dienst nemen.

Let op, omdat de vriezer niet in de beschikking staat mag [REDACTED] bederfelijke producten in de vriescel bewaren. In de koelcel mag dit niet.

Ook uitgelegd dat de vloer- de voegen goed schoon moeten zijn.

2de Nazorg

Datum: 31 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280271061

SW-nummer: 280271062

Kort verslag:

Hygiëne: In de keuken diverse apparaten en materialen vervuild met aangekoekt vuil. De vloer op diverse plaatsen vervuild met bruinkleurig vuil.

In het magazijn en op het zoldermagazijn muizenuitwerpselen.

Bouwkunde: Voegen tussen de vloertegels in de keuken voor een groot deels weggesleten en deels volgelopen met vuil.

Ongedierte: In het magazijn en het zoldermagazijn muizenuitwerpselen

Temperatuur: Zie haccp

Code HACCP: Terugkoelen van de bami duurt te lang en de temperatuur van bereide kipsaté in de keuken was te warm.

Het bedrijf voldoet niet aan de beschikking. Bedrijf direct sluiting aangezegd. Direct doorgegeven aan de spd-er van de week [REDACTED]

Omdat er in het verleden taalproblemen zijn geweest en bij de uitreiking van het voornemen een tolk betrokken is geweest nu weer gebruik gemaakt van een tolk. Dit in overleg met de spd-er van de week.

Tolkenbijstand van omstreeks 20:30 tot omstreeks 20:55

Via de tolk uitleg gegeven. Aangegeven dat het bedrijf per direct gesloten moet worden. Aangegeven dat er een Rvb opgemaakt gaat worden voor o.a. de hygiëne van de ruimte, de hygiëne van materialen en het verkeerd terugkoelen en bewaren van eten.

Aangegeven dat voor een aantal zaken een SW opgemaakt gaat worden. Waaronder de bouwkundige staat van de vloer, de wering van ongedierte en onvoldoende bestrijding van ongedierte.

Aangegeven dat er morgen contact opgenomen gaat worden voor de betekening van de beschikking.

Via de tolk werd herhaaldelijk gevraagd of we het niet door de vingers konden zien en de maatregel niet op wilden maken.
Op het steunpunt bleek dat de vloer een soortgelijke overtreding is in relatie tot hygiëne. Om deze rede de vloer alsnog in het Rvb opgenomen.

Bij eerdere inspecties het zoldermagazijn niet terug zien komen.

1ste Nazorg

Datum: 23 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëncode -> RW monsters genomen.

Er was een digitale kernthermometer aanwezig/in gebruik.

Er was een hygiëncode voor de horeca 2007 aanwezig/in gebruik.

Hygiëne

Bedrijfsruimte

De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch. Wel een opmerking gemaakt dat dit de aandacht moet blijven houden. Als je langer kijkt dan zie je op meerdere plaatsen toch weer vervuiling ontstaan.

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Temperatuur

De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm.

Bouwkundig

Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.

Ongedierte

Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig.

Roken

Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

Monsternummers: 89052602 (kipfilet) en 89052629 (witte rijst).

Beide monsters waren goed. Bedrijf kan daarom door naar de tweede nazorg.

Dit geprobeerd telefonisch terug te koppelen aan de eigenaar, maar deze verstaat zeer matig de Nederlandse taal. In overleg met de spd-er besloten om dit (omdat de monsters goed waren) zo te laten.

2de marsroute inspectie

Datum: 22 sep. 16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP, geringe overtreding

er was een goedwerkende thermometer aanwezig

de temperatuurmetingen werden er niet correct vastgelegd

ik heb per proces aan [REDACTED] uitgelegd

richtwaarde genomen van de bami in de terugkoelfase

Hygiëne, geringe overtreding

de roosters van de vriescel en de rekken plaatselijk verontreinigd waren met zwart vuil;

Temperaturen in orde
Ongedierte, geen sporen van ongedierte

27 sep. 16: de richtwaarde monster was niet afwijkend. Het bedrijf mag naar de 1^e nazorg

Voornemen tot sluiting

Datum: 02-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bij binnenkomst stond [REDACTED] in het restaurant. We hebben ons gelegitimeerd en het doel en de strekking uitgelegd aan [REDACTED]. [REDACTED] gaf direct aan slecht Nederlands te spreken, dit uitte zich in het feit dat ze ons niet begreep tijdens het uitleggen van ons doel, het uitreiken van het voornemen. Ik heb haar gezegd dat ik per direct een tolk zal regelen. [REDACTED] gaf aan dat de tolk Mandarijns moest spreken. Telefonisch een tolk geregeld. [REDACTED] gaf aan ook niet goed Mandarijns te spreken toen de tolk vroeg of zij duidelijk verstaanbaar was. Besloten met de tolk verder te gaan. Het tolken verliep soepel omdat mevrouw goed kon communiceren met de tolk en [REDACTED], voor de tolk begrijpelijk terug sprak. [REDACTED] gaf ook aan de tolk te begrijpen en ik kreeg via de tolk vragen van [REDACTED] terug op het onderwerp dat besproken werd. Hetgeen voor mij een bevestiging was dat ze begreep waar het over ging. Procedure uitgelegd en het laatste RvB uitgelegd aan [REDACTED]. Storend voor het gesprek was dat [REDACTED] tijdens het vertalen zonder vooraankondiging wegliep om een bestelling op te nemen. Ik heb tot twee keer toe de tolk moeten stoppen omdat [REDACTED] wegliep bij het gesprek. Ik heb haar hierop geattendeerd dat het voor het proces van uitleggen niet gewenst is maar [REDACTED] reageerde wat laconiek met de opmerking dat wij toch de tolk betaalde en ze nu eenmaal een bestelling moest opnemen. Opvallend was ook dat de bestelling in de Nederlands taal, door [REDACTED] duidelijk articulerend werd opgenomen. Bijna accentloos vroeg [REDACTED] aanvullende informatie over de bestelling. Hier verder niet op ingegaan omdat dit wellicht zo in het systeem van mevrouw is ingebakken dat het daardoor vloeiend eruit kwam. Verteld dat we twee weken na vandaag een 2^e marsrouteinspectie uitvoeren en benadrukt dat als het niet goed is per direct de ruimtes gesloten kunnen worden of een proces wordt stilgelegd wat inhoudt dat ze de gasten naar huis moet sturen. [REDACTED] gaf aan dat ze dit begreep. [REDACTED] gaf aan geen verdere vragen meer te hebben.

Bellen voor afspraak voornemen tot sluiting

Datum: 01-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Ik heb het bedrijf tot 7 keer gedurende de dag tussen 13:00 uur en 18:00 uur geprobeerd te bellen om een afspraak te maken om het voornemen uit te reiken. [REDACTED] nam 's middags niet op maar rond half zes wel maar gooide elke keer de haak erop toen ik mij voorstelde met mijn naam en de naam van de dienst. Mevrouw gaf aan dat zij mij niet verstond en niet begreep. Ik zat in de auto met carkit en besloot daarom met de telefoon zonder carkit te bellen om mij wellicht beter verstaanbaar te maken daarna gaf [REDACTED] aan dat ze mij niet begreep en dat ze klanten in de zaak had en geen tijd had. Op mijn vraag hoe laat ze open zijn antwoorde zij 13:00 uur. Toen ik duidelijk articulerend aan mevrouw vertelde dat ik morgen langs kom om een brief uit te reiken gaaf [REDACTED] weer aan dat ze me niet begreep. Ook gaf ze aan dat ze mij niet begreep toen ik duidelijk en rustig vertelde dat ik een afspraak wil maken. Ergo geen afspraak kunnen maken. Omdat het voornemen uitgereikt moet worden op 02-09-2016 ga ik langs het bedrijf om het voornemen in ontvangst te laten nemen.

BAH gesprek

Datum: 31-08-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

I.v.m. met de opleiding van [REDACTED], samen met [REDACTED] het BAH gesprek gevoerd. Geen bijzonderheden in het RVB en in de procedure. Beschikking kan uitgereikt worden.
01-09-2016 ondernemer geprobeerd te bellen voor een afspraak er wordt niet opgenomen. Later nog een keer proberen.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 18 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne

opmerking over geel gekleurd vuil op vergiet.

Ondernemer heeft veel geschilderd en schoongemaakt. Bedrijfsruimte nu voldoende.

Bouwkunde, in orde, hor voor de achterdeur geplaatst.

Ongedierte, In orde, geen sporen gezien

Temperatuur, In orde

Code HACCP

Voldoende. steekthermometer aanwezig. Registratielijsten aanwezig. Oude lijsten weggegooid.

Informatie nieuwe code en nieuwe lijsten besproken.

RW monster:

in emmer, gegaarde kipsate, 5.2 graden, gisteren gemaakt (89044235)

metalen bak afgedekt met theedoek, Witte rijst, 3,7 graden. gisteren gemaakt (89044243)

89044243: witte rijst, >25.000.000 kiemgetal. Monster fout. 2x sw gehad op de code. Dus nu RVB. Ondernemer gebeld. 24/08/2016. Moeizaam gesprek. Is nog niet helemaal duidelijk. Ik ga proberen deze nog een keer te bellen.

Gesprek ondernemer

Datum: 28 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we gebruik gemaakt van een tolk. We hebben toelichting gegeven van VeTo en hoe nu verder zal gaan. Ze hebben aangegeven dat ze het wel begrijpen en dat ze het ook goed verstaan. Ze zijn begonnen met schoonmaken maar ze denken ook om externe schoonmaak bedrijf te huren maar die zijn erg duur. Er heeft al een schoonmaak bedrijf koelingen schoongemaakt voor 1000 euro maar het is nog steeds niet voldoende schoongemaakt. Daarom gaan ze zelf alles weer schoonmaken.

Aangegeven dat de herinspectie over 14 dagen plaats gaat vinden. Na 11 augustus 2016

Datum: 21 juli 2016 door [REDACTED] Afspraak telefonisch gemaakt voor een TL gesprek voor op donderdag 28 juli '16 om 10:00 uur.

Historie:

RVB#3 5 juli 2016, [REDACTED]

281140706 RvB, Hygiëne bedrijfsruimten – RvB, Hygiëne apparatuur – RvB

281140707 SW Deur zonder hor – SW

Historie:

RVB#2 22 april 2016, [REDACTED]

283160573 RvB, Hygiëne bedrijfsruimten – RvB. Hygiëne apparatuur – RvB

283160574 SW, Onvoldoende toepassen hygiëncode – SW, Deur zonder hor – SW, Dubbele deur toilet – SW

Historie:**RVB#1**

26 februari 2016, [REDACTED]

283160540 RvB, Hygiëne bedrijfsruimten – RvB, Hygiëne apparatuur – RvB

283160541 SW, Onvoldoende toepassen hygiëncode – SW