

# 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):	Dakpark Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	53759559 Park Restaurant BV
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	-
Postadres:	
Inspectielocatie	Vierhavenstraat 79, 3029 BB Rotterdam
@-mail	<a href="mailto:info@wereldkeukenpark.nl">info@wereldkeukenpark.nl</a>
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Februari 2016- heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Begane grond; vriescel / op restaurant-verdieping; keuken, koelcel, buffet
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED] (toezichth. [REDACTED] / ISI-no.15005)

Om ook de temperaturen tijdens het presenteren te kunnen controleren, dit bedrijf pas bezoeken na 18:00 uur of later. Dan zijn namelijk de buffetten al een tijdje gevuld.

## Plattegrond van het bedrijf

### Monsteruitslag: (19329)

Beide monsters in orde.

Bedrijf kan worden ingepland voor de 2<sup>de</sup> nazorg inspectie over 6 maanden.

### 1<sup>ste</sup> nazorginspectie

**Datum 6 december 2017**

**Inspecteurs;** [REDACTED]

**Gesproken;** [REDACTED]

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

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

HACCP: Controles uitgevoerd en registratie bijgehouden. Sushi nog voldoende koud, maar ook geborgd onder de 2 uren-borging

Temperaturen: Warme en koude buffetten in orde, Evenals de koelingen en vriezers in keuken en magazijn/kelder

Hygiëne; Enkele opmerkingen: wat muizenkeutels achter de voorraadtonnen in het magazijn. Wat vuil op het rooster van de verdamper in de koelcel.

Bouwkundig: voldoende

Ongedierte: enkele sporen in magazijn. Bestrijder heeft geen opmerkingen in de rapportage en is op dit moment tevreden met de huishouding.

RW monsters genomen, te weten:

89176883 spek van 06/12 met een temperatuur van 5,3 gr.C

89176904 bami van 05/12 met een temperatuur van 2,9 gr.C

Indien monsters in orde kan het bedrijf door naar de 2<sup>de</sup> nazorg over 6 maanden.

---

#### **Openingsinspectie 2**

**Datum: 27 september 2017 (12:45 uur!)**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Rapportage van Houwersgroep ingevuld aanwezig. In de keuken en de koelcel geen bederfelijke eetwaren meer aanwezig => bedrijf mag weer open!

---

#### **Openingsinspectie 1**

**Datum: 27 september 2017 (10:00 uur!)**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Rapportage van Houwersgroep ingevuld aanwezig. In de keuken en de koelcel opslag van gesneden verse groenten => niet conform beschikking -> mag niet open.

---

#### **Uitreiking sluitingsbeschikking**

**Datum 26 september 2017:**

**NVWA:** [REDACTED]

**Bedrijf:** [REDACTED]

Sluitingsbeschikking uitgereikt. Kort de opdracht besproken:

Er mogen geen bederfelijke levensmiddelen gekoeld bewaard worden.

Er mag niet verhit, teruggekoeld en opgewarmd worden.

Opslag in diepvries mag wel.

[REDACTED] wist niet wanneer hij een openingsinspectie zou aanvragen.

Aangegeven dat ook vanavond nog een controle op de beschikking kon plaatsvinden.

[REDACTED] is het niet eens met weer een sluiting.

M.b.t. afwijkend monster uitleg gegeven dat het verstandig kan zijn eerst het vlees te snijden en daarna terug te koelen. Wanneer het vlees gesneden wordt na terugkoelen kunnen handen/handschoenen, mes en snijplank voor nabesmetting zorgen. [REDACTED] ging er zelf vanuit dat een nieuwe kok het spek afgekoeld had nabij eieren.

---

#### **Datum 25 september 2017**

**Inspecteur:** [REDACTED]

RW monster dd 21/9 is afwijkend (entero's 8.300, norm 1000)

Per email direct spd-er [REDACTED] en andere betrokken collega's geïnformeerd.

Spd-er [REDACTED] neemt deze zaak over.

Om 18:00uur [REDACTED] telefonisch op de hoogte gebracht van het komende RvB en de stillegging/sluiting die daardoor zal volgen.

---

#### **1<sup>ste</sup> nazorginspectie**

**Datum 21 september 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken:** [REDACTED]

HACCP; voldoende met opmerking

TEMP; voldoende

Hyg; voldoende  
BOUWK: voldoende  
ONGEDIERTE; geen sporen (met opmerking)

**HACCP/TEMP;**

discussie over een op een restauranttafel achter de bar (eigenlijk in het verlengde van de bar) geplaatste slede met bereide bami. Medewerker zegt dat dit daar al 2 uur stond, maar temperatuur (2-3°C) spreekt dit tegen. Zegt dat de bami gisteren gemaakt was, maar dat men dagelijks verse bami maakt en dat dit dus weggegooid moet worden. Vreemd om dit dan op zo'n rare plaats te zetten i.p.v. het meteen voorgaande avond weg te gooien. [REDACTED] heeft discussie met de betrokken kok en geeft toe niet te begrijpen wat er nu aan de hand is. Bami laten weggooid en toezegging van [REDACTED] dat een dergelijke situatie niet meer voor zal komen.

**HACCP:**

Richtwaarden-monster van bereide spek, geen contramonster gewenst.  
2-uursborging sushi wordt goed bijgehouden, maar op de lijst bestemd voor de 6-uursborging van de sushi-rijst. Op moment van inspectie géén verse sushi-rijst aangetroffen omdat men deze direct heeft opgebruikt en de rest van de sushi's gekoeld op voorraad houdt in de koelcel; afgesproken dat het eventueel ongekookt op voorraad houden van verse sushirijst vlg de code toegestaan is (max.6 uur), maar dat dit dan geborgd moet worden op de "6-uurs"-lijst.

**ONGEDIERTE:**

De bij de voorgaande sluiting genomen bouwkundige maatregelen hebben kennelijk effect; bestrijder DiYi geeft aan dat er momenteel geen muizenoverlast meer is.  
Zorgen zijn er wat ons betreft wel; er staan opnieuw twee buitendeuren naar het omliggende park open; naar het stillere deel van het park toe, staat een grote schuifdeur open, terwijl twee ratten met elkaar spelen op het pleintje (ca. 20meter van de openstaande deur af). In het park zijn veel ratten (evt muizen?) aanwezig; daartegen heeft de gemeente reeds eerder bestreden omdat [REDACTED] en ook flink wat klanten hebben geklaagd (zien de ratten langs het gebouw lopen terwijl zij zitten te eten). Aangegeven aan [REDACTED] dat het verstandiger is om de deuren te sluiten.

[REDACTED] geeft aan een nieuw emailadres te gebruiken voor het restaurant;  
[info@wereldkeukenpark.nl](mailto:info@wereldkeukenpark.nl)

---

**Datum 24 juli 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED] bedrijf mag weer open. Door naar nazorg traject.

---

**Controle op beschikking**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**Datum:** vrijdag 21 juli 2017

**Inspecteur:** [REDACTED]

Bedrijf was gesloten. Men verwacht maandag 24/7 een openingsinspectie te kunnen aanvragen.

**Datum: 20-7-2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Openingsinspectie:**

Gesproken met [REDACTED]

Bedrijf mag nog niet open (onvoldoende schoon).

**Datum:** donderdag 19 juli 2017

**Inspecteur:** [REDACTED]

Bedrijf was gesloten.

**Uitreiking sluitingsbeschikking**

**Datum:** 19-07-2017

**Inspecteurs:** [redacted] teamleider en [redacted] inspecteur  
Sluitingsbeschikking uitgereikt ter plaatse in het restaurant aan [redacted], aandeelhoudster, in  
bijzijn van medewerker, [redacted], [redacted]  
[redacted]. Laatst genoemde coached het bedrijf deze dagen mbt het reinigingsproces.

---

### **1<sup>e</sup> Nazorginspectie**

**Datum:** 18 juni 2017

**Inspecteurs:** [redacted]

**RvB-nummer:** 280302888

Inspectiebevindingen:

Onvoldoende schone materialen > RvB

Onvoldoende schone apparatuur > RvB

Met name vervuiling door muizenuitwerpselen.

Andere inspectieaspecten goed in orde.

Besproken is dat enkele deuren openstonden en dat ook de plaagdierbestrijder DiYi in het verslag opmerkingen erover had gemaakt, dat kennelijk daardoor de muizenoverlast was toegenomen. Er is een aircosysteem van 15 apparaten aan het plafond maar dat is kennelijk niet zo te regelen dat de temperatuur goed blijft: waren bang dat de airco de temperaturen zouden beïnvloeden van de warme buffetten. Aangegeven dat de flinke tocht die er op dat moment was meer invloed zou kunnen hebben dan een goed werkende airco.

---

### **8 juli 2017: Inspectie door [redacted]**

Melding 9993489, *"Het eten was koud en het was niet te eten op het moment dat ik thuis kwam kreeg ik hele erge buikpijn en heb ik de hele dag alleen in de wc gezeten met diarree mijn vriend die mee was gekomen heeft de hele dag alleen maar overgegeven zelfs in de restaurant zelf. Het eten staat er al heel lang bromvliegen vliegen hele tijd langs het vlees buiten voor de ingang heb ik een muis de ingang uit zien rennen. En de keuken ziet er ranzig uit het eten wordt niet beschermd tegen vliegen etc. en het eten wordt ook nauwelijks opgewarmd."*

Gesproken met [redacted] aandeelhouder en [redacted], bestuurder.

De buffetten worden dagelijks op verschillende tijden gecontroleerd door [redacted]. Uit registratie komen geen afwijkingen. Tijdens de inspectie waren de warme buffetten op temperatuur. De koude kant had een lichte afwijking in een buffet wat gevuld was met gesneden groenten en 2 bakjes met kipsate en kipfilet.

Verder in orde.

In overleg met piket SPD besloten om geen monsters te nemen omdat er zo goed als geen eetwaren van de dag ervoor aanwezig waren en de meest risico volle eetwaren (rijst en Bami) dagelijks bereid worden en alleen warm aanwezig waren.

Geen vliegen of ander ongedierte gezien!

### **12 juni 2017**

**Inspecteur:** [redacted]

Telefonisch contact (14:40uur) met [redacted], om hem op de hoogte te stellen van het PV dat wordt opgemaakt ivm de ondermaatse tong (leverancier [redacted]).

Afspraak gemaakt om [redacted] op vrijdagmiddag 16 juni te horen hierover. Tevens benadrukt dat geblokkeerde partij namens de OvJ in beslag is genomen en dat daarover nog nader bericht volgt. Erop gewezen dat deze partij onaangeroerd dient te blijven en dat schending hiervan een WED-delict oplevert.

---

**18-5-17** [redacted]

■■■■ heeft navraag gedaan bij ■■■■ over eventuele mogelijkheden bij overtredingen in de toekomst. ■■■■ heeft aangegeven dat er weinig mogelijkheden zijn en dat het bedrijf gewoon de marsroute verder volgt.

---

### **Openingsinspectie**

**Datum: 17 mei 2017**

**Inspecteurs:** ■■■■

**Gesproken met:** ■■■■

#### **Kort verslag:**

De koelbuffetten zijn gerepareerd en Houwersgroep heeft opnieuw geïnspecteerd en een rapportage achtergelaten. Deze rapportage is aan het dossier toegevoegd.

Bedrijf voldeed derhalve aan de beschikking en mag weer volledig aan de slag.

Gaat naar 1<sup>e</sup> nazorg (module I)

---

### **Uitreiking stilleggingsbeschikking**

**Datum 17 mei 2017**

**Inspecteurs** ■■■■

**Gesproken met** ■■■■

Beschikking uitgereikt en toegelicht.

■■■■ gaf aan dat gisteren mondeling aangegeven was dat alleen koude presentatie stilgelegd werd en de warme presentatie niet. Dit is inderdaad per abuis gebeurd. We hebben excuus hiervoor aangeboden en aangegeven dat het besluit in het vandaag uitgereikte document geldig is. Dus het hele proces presenteren wordt stil gelegd, zowel warm als koud.

Tijdens het gesprek kwam ■■■■ van de Houwers groep binnen en op verzoek van ■■■■ sloot hij verder aan bij het gesprek.

Daarnaast heeft ■■■■ aangegeven dat er verwarring was over de identiteit van ■■■■. Daarom is hem verzocht om zijn identiteit te tonen. Hij gaf aan dat hij de man van de aandeelhouder ■■■■ is; omdat ■■■■ geen Nederlands verstaat, en ■■■■ wel, was hij bij het gesprek aanwezig zei hij. ■■■■ gaf aan geen identiteitsbewijs bij zich te hebben; hij heeft vervolgens wel zijn persoonsgegevens gegeven. Duidelijk aangegeven dat indien wij erom vragen er een toonplicht van een identiteitsbewijs is.

Tevens bleek dat door de verwarring van de namen van degenen die gisteren bij de inspectie aanwezig waren er in het concept-RvB foute namen en functies staan. ■■■■ heeft deze op het concept-RvB wat wij bij ons hadden met de pen gewijzigd; vervolgens is daar een paraaf bij gezet door ■■■■ en door de ■■■■.

Tijdens ons bezoek was er ook een koelmonteur aan het werk, bij de koelingen waar gisteren de te hoge producttemperaturen gemeten waren. ■■■■ gaf aan dat er gas bij gevuld moest worden en dat er mogelijk nog compressoren vervangen moeten worden.

Daarnaast nog besproken dat dit de 4<sup>e</sup> keer is dat er een sluiting/stillegging plaats sinds juli 2016 en dat binnen de NVWA besproken wordt of er andere acties volgen.

---

### **1e Nazorg**

**Datum: 16 mei 2017**

**Inspecteurs:** ■■■■

**Gesproken met:** ■■■■

**BR-nummer: 281870768**

**SW-nummer: nvt**

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne; voldoende*

*Bouwkunde; voldoende*

*Ongedierte; voldoende*

*Temperatuur; onvoldoende, irt HACCP*

*Code HACCP; onvoldoende, RvB -> stillegging proces presenteren*

*HACCP:*

- geen afwijkende waarden gevonden in de getoonde registratielijsten (up-to-date)  
- opmerking die men op de reg.lijsten van de warme presentatie maakte bij de "garnituur"; 2-uur; men zegt te weten dat er problemen zijn met de temperatuur van warme producten in de garnituur--opstelling; om dit te ondervangen presenteert men de producten hierin sowieso niet langer dan 2-uur; daarna worden die vervangen.  
OPMERKING INSPECTEUR; temp. zijn niet noemenswaardig afwijkend, slechts 1 product is iets te koud. Waarschijnlijk zullen producten nu toch wel ruim binnen de 2-uur op zijn; er wordt regelmatig aangevuld met nieuwe hoeveelheden.  
- De koude presentatie wisselt erg in temperatuur; enkele meubels houden de producten prima op juiste temperatuur, maar in twee meubels wijken de producttemp. duidelijk en significant af! Uit de registratielijsten blijkt dat men dit niet opmerkt. Meubels zijn gesloten dmv transparante klapdeurtjes en vrijwel alle klanten sluiten deze ook weer netjes na gebruik.

**Meubel 1;**

- zalmsnippers, 9,5°C
- rauwe gamba's, 10,9°C
- beef-snippers, 9,7°C
- kipfilet-stukjes, 8,1°C
- mosselen, gekookt en uit de schelp, 8,1°C

**Meubel 2;**

- kipfilets, heel, 11,7°C
- varkensvlees, rauw, 11,4°C
- kikkerbiljetjes, rauw, 13,4°C

In één van de buffetmeubels liggen tevens drie stuks rauwe tong met erg kleine afmeting; vermoeden ondermaatse tong -> als monster voor onderzoek meegenomen.

Leverancier; [REDACTED]

Voorraad diepvries, 7 dozen Solea vulgaris (= Solea solea!), 5kg. Vanggebied ZONE FAO27, noordoostelijk deel Atl.Oceaan, subzone IV Noordzee.

Voorraad geblokkeerd en verzegeld; [REDACTED] als bewaarder aangewezen en op de verplichtingen gewezen.

---

**Openingsinspectie**

**Datum: 17 maart 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Buffet gerepareerd.

Houwersgroep heeft een inspectie uitgevoerd en adviezen gegeven. Er zijn testen uitgevoerd m.b.t. het verwarmde buffet.

Bedrijf voldeed aan de beschikking, mondeling medegedeeld dat het buffet weer gebruikt mag worden.

---

**Controle op beschikking**

**Periode:**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**Datum: 16 maart 2017**

**Inspecteur :** [REDACTED]

**Gesproken met :** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Bedrijf voldeed, geen buffet aangeboden. Direct serveren vanuit de keuken

### Uitreiking stilleggingsbeschikking

**Datum 15 maart 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken;** [REDACTED]

Uitgebreide toelichting van de beschikking gegeven.

Stillegging van het proces "presenteren en serveren" waarmee men niet middels het gebruikelijke koude en warme buffet haar gasten mag bedienen. Gevolg is dat men uitsluitend á la carte direct vanuit de keuken haar gasten mag bedienen.

Daarnaast de verplichting om een geaccr. Adviesbureau in te huren.

---

**1ste Nazorg**

**Datum: 14 maart 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 281870732**

**SW-nummer: ---**

**Kort verslag:**

HACCP: onvoldoende, RvB

TEMP: onvoldoende, (opgenomen in RvB art.5/ HACCP)

HYG: voldoende

BOUWK: voldoende

ONGEDIERTE: geen sporen aangetroffen

Warme presentatie in buffet in restaurantzaal;

Meting omstreeks 19:00 uur	Meting omstreeks 19:50 uur
Kipnuggets 45,3'C	40,5'C
Kippenvleugels 43,8'C	41,5'C
Frikandelstukjes 40,2'C	aangevuld
Bami-goreng 53,2'C	
Nasi-goreng 44,7'C	
Gepaneerde visstukjes 39,9'C	

---

### Openingsinspectie

**Datum: 13 januari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Koelcel gerepareerd, temperatuur onder de 7 graden C.

Houwersgroep heeft een inspectie uitgevoerd en adviezen gegeven met betrekking tot scholing, registraties etc.

Bedrijf voldeed aan de beschikking, mondeling medegedeeld dat de koelcel weer gebruikt mag worden.

---

### Controle op beschikking

**Periode: 11 januari 2017 t/m 13 januari 2017**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**Datum: donderdag 12 januari 2017, 16.00 uur**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met** [REDACTED]

**Kort verslag:** Voldeed aan beschikking. Koelcel was leeggeruimd. Adviesbureau Houwers was op het moment aanwezig. [REDACTED] gaf aan dat mogelijk morgen (13 januari), als de bevindingen van Houwers voldoende zijn, al een openingsinspectie zal worden aangevraagd.

---

### Sluitingsbeschikking

**Datum: 11 januari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Koelcel moet zo spoedig mogelijk leeg gemaakt worden van alle levensmiddelen (dus ook eventueel peper- en zout- stel). Koelcel moet gemaakt worden en adviesbureau moet langs komen en formulier invullen. Daarna kan openingsinspectie aangevraagd worden.

Ten tijde van de uitreiking was wederom een bedrijf bezig de koelcel te maken. Onduidelijk of het nu wel zou slagen. Adviesbureau wordt a.s. vrijdag of begin volgende week verwacht.

---

#### **BaH gesprek**

**Datum: 11 januari 2017**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Stilleggen proces bewaren en (voor)bereiden alleen in de (defecte) koelcel.

---

#### **1ste Nazorg**

**Datum: 10 januari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 281470799**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

*Hygiëne in orde*

*Bouwkunde in orde*

*Ongedierte in orde*

*Temperatuur : temperatuur van bederfelijke producten in de koelcel (defect) te hoog.*

*Code HACCP: Digitale steekthermometer aanwezig. Volgende week komt adviesbureau*

*Houwersgroep langs voor een 1e inspectie. geen registratie van terugkoelproces*

*geen controle ph sushi rijst, ph-strip of meter zal worden besteld.*

*ontvangt en opslagregistratie ter inzage (m.u.v. koelcel)*

*Geen temperatuurcontrole van de bederfelijke producten die in de koelcel lagen opgeslagen.*

*RvB opgemaakt en voornemen sluiting of stillegging processen is van kracht.*

*Let op KvK is aangepast [REDACTED] staat niet meer vermeld op kvk.*

*Rechtsvorm is hetzelfde gebleven.*

---

#### **Openingsinspectie**

**Datum: 28 oktober 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

*Op 25 oktober is [REDACTED] van de Houwersgroep geweest. Formulier ingevuld.*

*Op 28 oktober heeft de monteur van de koeling het gas vervangen.*

*Daarmee voldoet het bedrijf aan hetgeen gesteld is in de beschikking met LOD en kan miv vandaag weer open.*

*Kopie HH document is toegevoegd aan het dossier*

---

#### **Controle op beschikking**

**Periode: 21-10-2016 t/m 28-10-2016**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

**Datum: 27-10-2016**

**Inspecteur:** [REDACTED]



Bedrijf voldeed en was gesloten.

**Datum:** 26-10-2016

**Inspecteur:** [REDACTED]  
Bedrijf voldeed en was gesloten.

**Datum:** 25-10-2016

**Inspecteur:** [REDACTED]  
Bedrijf voldeed en was gesloten.

**Datum:** 24-10-2016

**Inspecteur(s):**  
**Toelichting:** xx

**Datum:** 23-10-2016

**Inspecteur(s):** [REDACTED]  
**Toelichting:** Controle om 17:50 uur.  
Bedrijf 'wegens omstandigheden' gesloten. Geen medewerkers of eigenaresse gezien/gesproken

**Datum:** 22-10-2016

**Inspecteur(s):** [REDACTED]  
**Toelichting:** Controle op beschikking. Bedrijf was gesloten.  
Geen medewerkers of andere betrokkenen gezien en/of gesproken.

Briefjes op toegangsdeuren naar het restaurant toe:

*'Wegens omstandigheden zijn wij vandaag gesloten. U kunt terecht bij [REDACTED] Rotterdam tegen een gereduceerd tarief. [Adres: [REDACTED]]. Excuses voor het ongemak, Park Restaurant'.*

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

**Datum:** 21-10-2016

**Inspecteur(s):** [REDACTED]  
**Toelichting:** Controle op beschikking. Bedrijf was gesloten. Circa 10 personen voor de deur die zich afvroegen waarom het bedrijf was gesloten. Geen medewerkers of andere betrokkenen gezien/gesproken.

Briefjes op meerdere toegangsdeuren naar het restaurant toe:

*'Wegens omstandigheden zijn wij vandaag gesloten. U kunt terecht bij [REDACTED] Rotterdam tegen een kortingstarief. [Adres]. Excuses voor het ongemak, Park Restaurant'.*

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

---

### **Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 21-10-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Uitgereikt: kopie RvB en beschikking LOD.  
Beiden toegelicht.  
Geadviseerd contact op te nemen met een adviesbureau.  
Meerdere malen gewezen op LOD bij verkoop gerechten/producten.

Rond 11.30 uur [REDACTED] gesproken om afspraak te maken. Gezegd dat er een adviesbureau ingeschakeld moet worden en dat het bedrijf vanaf gister gesloten moet zijn.

Opmerkingen:

# Volgens [REDACTED] en haar man zou [REDACTED] niet meer als vennote in het bedrijf aanwezig zijn. Zij zou per 1 augustus vertrokken zijn. De notaris zou alles voor [REDACTED] regelen, ook aanpassing van KvK. Dit is niet gebeurd. Recente KvK (21-10) staat op beide vennote. Uitleg gegeven dat voor ons KvK leidend is. [REDACTED] en haar man vinden het niet eerlijk omdat zij niet op de hoogte waren van voornemen sluiting.

#Uitgelegd dat de beschikking inhoudt: stilleggen presenteren/serveren. Wat inhoudt dat er geen producten/gerechten meer verkocht mogen worden. Er mogen producten worden bewaard/opgeslagen en bereid, maar geen verkoop. Dit meerdere malen duidelijk gezegd.

#Tijdens uitreiking waren de verantwoordelijke nog niet aanwezig, waardoor we naar de keuken zijn gegaan. Er stonden diverse gerechten klaar. Op de vraag voor wie deze bestemd waren, bleken er een aantal gerechten voor eigen gebruik, maar ook ter voorbereiding voor het buffet die avond zoals soep.

█ gaf aan dat ze de temperaturen van het buffet middels ijsblokjes willen terugbrengen. Als dat niet zou werken gaan ze offerte aanvragen voor nieuwe buffetkasten.

---

## **2de Nazorg**

**Datum: 20 oktober 2016**

**Inspecteurs:** █

**Gesproken met:** █

**BR-nummer: 280743224**

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

### **Kort verslag:**

*Hygiëne: met opmerking over wat besmetting bij verdamper koelcel en rek onder de champignons in orde,*

*Bouwkunde: in orde,*

*Ongedierte: geen sporen,*

*Temperatuur: gekoelde buffetten niet koud genoeg,*

*Code HACCP: thermometer aanwezig en gebruikt, gezien de aanwezige registratie.*

*Ook de presentatie in de buffetten werd gemeten. In de registratie stond dat ze op 19/10 nog gemeten hadden en dat de producten in de buffetten ruim onder de 7 gr.C waren.*

*Later bleek dat het tijdstip van meten tussen 16:30 en 17:00 uur was, kort nadat het uit de koelcel was gehaald. Meten dus de koelcel. Gezegd het presenteren pas te controleren ongeveer 1 tot 2 uur na het vullen.*

*Ook was niet duidelijk of de buffetten die om 16:00 uur aangezet werden voldoende koud waren. Ongeveer alle buffetten waren ruim hoger dan 7 gr.C*

RVB opgemaakt 852/2004 art. 5 en BBL art. 15.  
Sluitingsbeschikking zal uitgereikt worden.

---

## **2de marsroute inspectie**

**Datum: 11 augustus 2016**

**Inspecteurs:** █

**Gesproken met:** █

**BR-nummer:**

**RW-monster 89128412 bereide tsa-sieuw**

### **Kort verslag:**

Gesproken met █

Gesproken met █

HACCP: voldoende

TEMP: voldoende

HYG: voldoende

BOUWK: voldoende

ONGEDIERTE: geen sporen

HACCP:

- laatste registratie 22/7 (vlgs █ ligt laatste paar lijsten in zijn auto)

Koks weten ruim voldoende te antwoorden op vragen over borging. Er is nauwelijks iets zelfbereid en wat voorbereid is, is duidelijk vanmiddag nog bewerkt. Ziet er allemaal netjes en verzorgd uit, personeel is duidelijk trots op het bereikte niveau.

BOUWK:

- vriescel in de kelder; de cel is nog dezelfde, maar er is een tweede motor geplaatst die prima functioneert. De oude motor hangt nog in de cel en is volledig dichtgevroren; geen bezwaar aangezien dit op geen enkele manier risico vormt voor de levensmiddelen.  
- PUR in de koelcel in het restaurant is netjes afgedekt/afgeplakt met een dik soort folie. Goede oplossing.

RW-monster 89128412 bereide tsa-sieuw;

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 22 juli 2016 (Douane Rotterdam)**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Uitgereikt: kopie RvB en voornemensbeschikking.  
Beiden toegelicht.  
Geadviseerd contact op te nemen met een adviesbureau.  
Gewezen op nabesmetting bami tijdens terugkoelen.

#### **Opmerkingen:**

# de restaurantvloer gaat jaarlijks stuk. Door hitte zetten de tegels uit, waardoor ze omhoog schieten/ stuk gaan. Na de zomer wordt dat steeds gerepareerd. Het restaurantgedeelte is geen bedrijfsruimte. Wellicht verstandig met een bouwkundig specialist hier naar te kijken.  
# Diepvrieskist beneden, bij voorkeur elders plaatsen (hygiënische ruimte). Ruimte beneden niet gebruiken. De pandeigenaar wil hier het één en ander gaan verbouwen. Datum van de verbouwing is nog niet bekend.)

---

#### **BAH-gesprek**

**Datum: 20 juli 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Juiste procedure  
Geen stappen overgeslagen  
Termijn: voldoet  
Alle documenten aanwezig  
In Beschikking: Bij het niet naleven, sluiten van bedrijfsruimten en/of stilleggen bereidings- en behandelingsprocessen.  
Uitreiking 22 juli 2016 [REDACTED]

---

#### **1ste Nazorg**

**Datum:** 11 juli 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

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

#### **Kort verslag:**

Hygiëne: Voldoende. De vriescel beneden gaat afgebroken worden, en er zal in overleg met de pandeigenaar een nieuwe vriescel geplaatst worden.

Bouwkunde: voldoende.

Ongedierte: geen sporen aangetroffen.

Temperatuur: geen afwijking geconstateerd.

Code HACCP:

- Op het moment van de inspectie geen hygienecode of ander voedselveiligheidsplan aanwezig, tevens was er geen registratie inzichtelijk. Dit had [REDACTED] meegenomen.

- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Geen afwijkingen in temperatuur geconstateerd.

**RW-monster: 89122937 rijst en 89122929 bami genomen, Het monster van de bami was afwijkend RvB. BAH gesprek + voornemen.**

---

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

**Datum:** 3 mei 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

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

#### **Kort verslag:**

*Hyg.: Alleen opmerking met betrekking tot de vloer onder de teppanyaki bakplaten. Helemaal achterin, op een zeer moeilijk te bereiken plaats lagen oude resten van levensmiddelen en een poetsdoek. En de goot rondom de plaat moet beter gereinigd worden. Hier bevonden zich nog oude aangekoekte resten van vet en levensmiddelen.*

*Bouw.: In de koelcel was de eerder geconstateerde onafgewerkte isolatie (pur-schuim) nu afgedekt met een plaat, echter rondom de verdampers en tevens in de vriezers waren nog enkele plekken niet voldoende afgedekt. Hierover de afspraak gemaakt dat deze alsnog goed afgedekt gaan worden. (Geringe overtreding). De vriescel beneden gaat afgebroken worden, en er zal in overleg met de pandeigenaar een nieuwe vriescel geplaatst gaan worden. Exacte datum nog niet bekend.*

*Opmerking over enkele vloertegels bij de drempel naar de keuken die gebarsten zijn. Deze moeten vervangen worden. Ook dit probleem is bekend en wordt door de eigenaar van het pand opgelost.*

*Onged.: Geen sporen van ongedierte aangetroffen in het restaurant en de keuken. In de opslag beneden enkele muizenkeutels aangetroffen. Overal staan bestrijdingsdozen.*

*Temp.: in orde*

*HACCP: Chinese en Nederlandse code/Werkboek voedselveiligheid (editie 2016) aanwezig. Controles worden consequent uitgevoerd en geregistreerd. Thermometer(s) aanwezig en werkend.*

*Opmerking gemaakt over het afdekken van voorraadbakken met plastic zakken. Hierover afgesproken dat dit in het vervolg met vershoudfolie gaat gebeuren in plaats van plastic (vuilnis)zakken.*

*Tevens afgesproken dat de indeling van de koelcel beter geregeld gaat worden, zodat er een betere scheiding is tussen rauwe en bereide producten. Een conserven blik aangetroffen waarin perziken bewaard werden. Afgesproken dat dit voortaan in kunststof voorraadbakken gaat gebeuren, en niet in het blik in verband met risico's van oxidatie.*

**Monster gekookt buikspek meegenomen. Indien monster in orde is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg. Indien het monster afwijkend is, volgt een BAH-gesprek**

**Datum 10 mei 2016; Ron van A (21543); monster niet afwijkend, bedrijf door naar 1<sup>e</sup> nazorg. Email aan planner [REDACTED].**

---

#### Gesprek ondernemer

**Datum:** vrijdag 15 april 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Korte weergave van het gesprek:**

De nieuwe hygiënecode voor de Horeca gaat worden besteld in de Chinese taal.

De controle op de processen worden uitgevoerd door [REDACTED]

Er wordt meer aandacht besteed aan het juist uitvoeren van de processen bereiden en terugkoelen en daarbij ook het stickeren en afdekken.

In de keuken is alles grondig schoongemaakt en zal ook worden schoongehouden.

1<sup>e</sup> marsroute inspectie na 29 april 2016

---

**Historie 3<sup>e</sup> RvB**  
**Datum 23-2-2016**

**RvB 280400961**

**# vuile bedrijfsruimten**

- de vloer van de keuken, onder de dubbele wastafel en werktafel bij de doorgang naar de bakplaat verontreinigd was met oud vuil
- de houten deurpost in de doorgang naar de ruimte met de bakplaat verontreinigd was met een laag geelgekleurde oude productresten
- een scheur in de vloertegels voor de afwasmachine was ernstig verontreinigd met een laag zwartgekleurde oude productresten, oud vuil en een vochtige drab

**# vuile apparatuur**

- de handgrepen van de deurtjes van de koelwerkbanken waren verontreinigd met een laag aangekoekte oude productresten
- de RVS rekken in de koelwerkbank voor de dubbele wasbak waren verontreinigd met aangekoekte ingedroogde oude productresten
- de aansluitingen van de flexibele gasleidingen, de Bedieningsknoppen en de wokbranders waren verontreinigd met zwartgekleurd oud vet en oude productresten

**SW 280400962**

**# wanden van koelcel konden niet gemakkelijk worden gereinigd/ontsmet**

- voorzien van isolatiemateriaal en pur-schuim; niet goed te reinigen (verkeerd gebruikt; artikel is tbv "bereidruimten"!)

---

**Historie 2<sup>e</sup> RvB**  
**Datum 18-1-2016**

**RvB 283191215**

**# vuile bedrijfsruimten**

In de koelcel:

De muur van de koelcel was beschadigd en verontreinigd met purschuim en isolatiemateriaal. De muur achter en onder de verdampers in de koelcel was beschadigd en verontreinigd met purschuim en isolatiemateriaal. (? "constructie" of "hygiëne"? Uit RvB maak ik op dat het om beschadiging gaat? Was het pur-schuim/isolatiemateriaal dan vuil?)

In de keuken:

De plaat naast de werktafel in de keuken, bij de ingang naar het restaurant, was verontreinigd met geelgekleurd vet.

De handgrepen en de zijkant van de deurtjes van de koelwerkbank waren verontreinigd met meerkleurig vet en ingedroogd vuil. ("apparatuur" of "bedrijfsruimte"? Buitenzijde koelwerkbank is in principe ook "apparatuur". Nergens in RvB te vinden of er überhaupt levensmiddelen in werden bewaard en zo ja, verpakt of onverpakt)

De onderzijde van het RVS rek waarop de schone schalen staan, was verontreinigd met aangekoekte productresten.

In de wokafdeling:

De vloer onder de wokbranders was verontreinigd met vet en vocht.

De afzuigkap en de TL armatuur boven de wokbranders was verontreinigd met vet.

De onderzijde van de tafel van de wokbranders is ernstig verontreinigd met meerkleurig vuil en vet.

**# temperatuur gekoeld bewaren te hoog**

In de keuken:

1 bak met plm 1 kilo mini frikandellen: 13,0 °C

1 bak met 2,5 kilo kipnuggets: 14,3 gr °C

1 bak met 1 kilo bereid spek: 11,5 gr. °C

In het buffet:

Drie schalen met samengestelde bereide sushi:

16,4 °C

16,8 °C

16,3 °C

Deze sushi is o.a. gevuld met komkommer, zalm, garnalen, ei en surimi.

In het buffet daarnaast:

Rauwe kipfilet: 9,3 °C  
Rauwe garnalen: 9,6 °C  
Rauw rundvlees: 8,1°C

**# hygienecode**

- géén code voorhanden
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

De zelfbereide producten in de koelcel en in de vriescel waren niet voorzien van een bereiddatum of een THT datum.

- presenteren en serveren

De temperatuur van bederfelijke eetwaar in de keuken en in het presentatiebuffet was te hoog.

---

**Historie 1<sup>e</sup> RvB**

**Datum 30-10-2015**

**RvB 280400906**

**# code**

- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- tijdens de inspectie bleek dat een aantal (kritische) processen onvoldoende werden gecontroleerd en toegepast, waaronder ontdooien, terugkoelen, (voor)bereiden en opslaan. Hierdoor zijn de aangetroffen tekortkomingen als ernstig beoordeeld.

**# temperatuur**

De temperaturen van samengestelde bereide sushi bedroegen;

- sushi met zalm 24,1°C
- sushi met surimi 24,1°C
- sushi met garnaal 24,3°C

**SW 280400907**

**# vuile bedrijfsruimten**

Tijdens de inspectie is gebleken dat de rekken in de koelcel, met name aan de onderzijden, verontreinigd waren met ingedroogde oude productresten en op schimmels gelijkende verontreiniging.

---