

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):	Chin Ind restaurant "De Chinese Lange Muur"
Inschrijfnummer Kvk en naam:	22026833
Rechtsvorm:	V.o.f. Firma Chinees Indonesisch Restaurant "May Ling"
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Markt 15, 4318 AE Brouwershaven
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11 maart 2016 tot en met 3 mei 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, bereidingskeuken, koelcel, 1 opslag achter de keuken (buiten) met een vriescel, 1 opslag achter de keuken (buiten) met een vrieskist.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED] [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 3 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.v.t.

SW-nummer: N.v.t.

Kort verslag:

Alle beoordeelde aspecten zijn nu in orde. Bedrijf kan naar regulier toezicht. Een Azien van voornemen to stillegging kan verstuurd worden.

31 oktober 2016: Monster is in orde. Bedrijf kan naar de 2^e nazorg.

1e Nazorg

Datum: 27 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt.

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: alleen opmerking over rekken van de koelcel. Zijn lastige platen om in de randen goed schoon te krijgen/houden

Onged.: Opmerking over ongedierte wering bij de deur van de eerste schuur achterom. Daarin zat een opening waar ongedierte door naar binnen zou kunnen.

Bouwkunde: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: processen worden gecontroleerd, geregistreerd en lijken beheerd

De zoon gaf aan om binnen 2 jaar het restaurant en de keuken grondig te gaan verbouwen. En het restaurant van zijn ouders over te nemen.

Monster gekookte rijst genomen, indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 2^e nazorg.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: dinsdag 23 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne keuken schoon, 1^e buitenhok stof en spinrag tussen oude keukenartikelen (gering)

Bouwkunde keuken voldoende. Buitenhokken zijn nog altijd onvoldoende dicht tegen ongedierte. Aangezien vanwege de historie geen SW mogelijk is en een RvB een sluiting zou betekenen, hebben wij vooral omdat er momenteel geen sprake was van plaagdieroverlast betrokkenen op het hart gedrukt om alsnog maatregelen te nemen.

Ongedierte enkele vliegen (gering)

Temperatuur voldoende

Code HACCP voldoende, maar nog beter coderen.

Procesmonsters:

89117585 bereide rijst

89117593 bereide bami

- **26-8-16: de monsters voldoen, het bedrijf kan naar de 1^e nazorg.**
-

Voornemen tot sluiting

Datum: dinsdag 2 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen doorgenomen. Schema marsroute doorgesproken.

Na 16 augustus kan er een herinspectie uitgevoerd worden.

BaH gesprek

Datum: donderdag 28 juli 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen zijn in orde; RvB's enkele kleine aanpassingen.

In het dossier staat bij de brieven een word- en een pdf-versie van het gespreksverslag van gesprek ondernemer van 9 mei. De pdf (de verstuurde versie dus) blijkt niet correct te zijn. Het gesprek ondernemer heeft echter wel plaats gevonden. Daarom geen reden om van voornemen af te zien. [REDACTED] zoekt na wie brief gemaakt heeft om dit kort te sluiten (later die dag besproken met [REDACTED]; zij bespreekt dit met betreffende inspecteur). [REDACTED] houdt bij het maken van het voornemen rekening met het foutief verzonden gespreksverslag.

1ste Nazorg

Datum: 22 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.V.T.

SW-nummer: N.V.T.

Kort verslag:

Ter plaatse gesproken met [REDACTED]

Opmerking over afwerking van de wanden van de schuren

Opm. Over hyg. Van de plafonds, en een enkele tegel begon te bladeren

Tevens opm. Over de wand onder achter de woktafels, hier begon weer wat vet langs te druipen

Opmerking gemaakt over de hoek tussen wand en vloer in de koelcel, deze randen moeten wat beter schoongehouden worden.

Opmerking over consequent afdekken en coderen. Een deel was wel afgedekt en gecodeerd, en een deel nog niet.

Tevens gesproken over het afkoelen van de bami in de spoelbak. Dit wordt door de kok soms in de spoelbak gedaan. Risico's besproken wanneer de spoelbak niet gedesinfecteerd wordt voor het koudspoelen van de bami.

Monster Babi pangangvlees en rijst met ei genomen.

Indien de monsters in orde zijn kan het bedrijf naar de 2^e nazorg. Indien afwijkend volgt een BAH-Gesprek.

26 juli 2016: Monsters zijn beide afwijkend(RvB-nummers 480003747 en 480003748). De ondernemers zijn van de afwijkende monsters op de hoogte gebracht, en RvB's zijn aangezegd. BAH gesprek zal volgen.

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^{de} marsroute inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum:

26 mei 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

N.V.T.

SW-nummer:

N.V.T.

Kort verslag:

Hyg.: Bedrijf is schoon, op een opmerking na over de muur onder de woktafel aan de zijkant naast de bain-marie. Deze was nog verontreinigd met vetresten.

Ook een opmerking over 3 rekjes in de koelcel die aan de onderzijde roestvorming hadden. Deze rekjes gaan vervangen worden.

Bouwkw.: Kapotte tegels bij de schroefput in de spoelkeuken zijn kapot en dienen vervangen te worden. Ook opmerking gemaakt over het ontbreken van transparante beschermkappen bij de lamparmaturen in de keuken. De beschermkappen/platen ontbreken en moeten teruggeplaatst worden.

Temp.: in orde

Onged.: geen sporen aangetroffen
HACCP: processen besproken en lijken beheerst.

Monster gekookte rijst genomen (Nummer: 79812161) . Indien monster in orde kan het bedrijf naar de 1e nazorg. Indien het monster afwijkend is volgt een BAH-gesprek.

1 juni 2016: Monster is in orde, het bedrijf kan naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 9 mei 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

- Het bespreken van het maatregeltraject waarin uw bedrijf zich bevindt.
 - Het bespreken van de boetes die opgemaakt zijn in het verleden.
 - Het maken van afspraken.
-
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 u met ons gemaakt heeft zijn:
 - [REDACTED] zal de resultaten van het onderzoek van de tijdens de inspectie van 4 maart 2016 genomen bereide rijst met ei met zijn ouders bespreken.
 - [REDACTED] zal met zijn ouders bespreken of er door hen een adviesbureau zal worden ingehuurd om het verbeter-proces in het bedrijf beter te kunnen begeleiden en ondersteunen. Daarbij werd hij geadviseerd om met de branche-organisatie contact op te nemen tbv het zoeken van een kundig adviesbureau. [REDACTED] gaf aan aangesloten te zijn bij een organisatie voor Chinese horeca-ondernemers.
-

3^e RvB dd 04-03-16 maatregelnummer 480003259

Gesproken met vennote [REDACTED] .

Ongedierte bestrijder Diyi ingeschakeld, geen sporen meer.
Keuken en opslag nu voldoende schoon, ook apparatuur.
HACCP voldoende

RW Rijst met ei: Alg. aeroob kiemgetal: 37.000.000 KVE

2^e RvB dd 23-01-16 maatregelnummer 283191218

RVB VUILE BEDRIJFSRUIMTEN

RVB VUILE APPARATUUR

RVB ONVOLDOENDE WERING

RVB GEEN BESTRIJDER

SW ART.5 (2E X)

1. Gesproken met [REDACTED]

2. HACCP:

vorige keer is er SW gegeven omdat er niet voldoende geregistreerd werd en niet gecodeerd en afgedekt. Dit is nog steeds hetzelfde. Laatste registraties zijn van week 51. Meet 2 koelingen en 2 vrieskisten, terwijl er meer zijn.

Nogmaals uitgelegd dat men moet gaan afdekken en coderen.

Afgeweken van het interventiebeleid (coderen / afdekken / registreren zijn allen geringe overtredingen) omdat men echt geen idee heeft en er ook onafgedekte producten in vuile koelingen staan. Vanwege de kou zijn de temperaturen in orde.

3. Temp: in orde

4. Ongedierte:

Rattenuitwerpselen aangetroffen in de achterste buitenopslag. Er is geen bestrijder, dhr Dan heeft zelf wat los gif gestrooid en in een bakje gezet.

Bovendien is de buitenopslag niet geschikt voor opslag levensmiddelen, vanwege de vele gaten en kieren. Het stinkt er ook naar rattenurine.

5. Bouwtechnisch: zie hierboven.

6. Hygiëne:

Keuken:

Planchet boven de bain marie, waarin onder andere saté bewaard werd, was ernstig verontreinigd met loshangende roestbladders, vet en vuil.

De muur naast de wokbranders was ernstig verontreinigd met meerkleurig vettig vuil.

De zijkant van de bain marie was ernstig verontreinigd met meerkleurig vet.

De vloer en muur naast de afwasmachine was verontreinigd met spinrag en vuil.

Het planchet in het midden van de keuken waaronder een bakje met chili en een bakje met boter stond, was ernstig verontreinigd met vet, vuil en loshangende oude productresten.

De houten plank onder de woktafel was verontreinigd met zwartgekleurd vuil. Hierop werden koekenpannen bewaard.

De afzuigkap was verontreinigd met zwartgekleurd vuil. In de afzuigkap was een emmertje geplaatst.

De handgreep van de koelceldeur was verontreinigd met zwartgekleurd vettig vuil.

De deurpost van de koelceldeur was verontreinigd met zwartgekleurd verwijderbaar vuil.

De muur van de koelcel was verontreinigd met zwart, op schimmel gelijkend vuil.

De onderzijde van de rekken van de koelcel waren verontreinigd met oude productresten en schimmel.

Buitenopslag:

De wand van de vriescel in buitenruimte 1 was ernstig verontreinigd met bruingekleurd vuil en productspetters. De vloer was verontreinigd met oude productresten. De handgreep van deze vriescel was verontreinigd met vettig vuil.

Op de vloer van het magazijn lag los muizengif.

In de tweede buitenopslag zijn op de schapplanken en op de vloer rattenuitwerpselen aangetroffen.

1^e RvB dd 17-11-15 maatregelnummer 282810386

Gesproken met [REDACTED]

- HACCP: SW > regel 4.

Registraties en metingen tot week 36. Hierna was [REDACTED] die het normaal bijhoudt, op vakantie en komt pas in december terug. In koelcel ook alles op en in elkaar gestapeld. Producten niet gecodeerd en niet afgedekt.

- HYGIËNE: RvB > regel 8

Ernstige verontreinigingen bedrijfsruimten en apparatuur.

Bedrijfsruimten:

Tijdens de inspectie werden in de keuken, de koelcel en de houten opslagruimte in de tuin onder andere de volgende hygiënische en bouwkundige tekortkomingen geconstateerd:

- in diverse voegen van de tegelwanden in de keuken zaten dikke lagen aangekoekt vuil en vet. Onder de kooktafel was de tegelwand grotendeels bezet met een bruinkleurige laag aangekoekt vet.

- diverse versleten kitranden langs spoelbakken en werkbanken in de keuken waren verontreinigd met oud vet en vuil.

- de kooktafel was in het bijzonder onder een vaste wokbrander verontreinigd met een dikke laag aangekoekt vet, vuil en oude productresten. Ook het onderstel was verontreinigd met aangekoekt vet en vuil.

- het schap tegen de wand onder de afzuigkap in de keuken was aan de onderzijde ernstig verontreinigd met dikke aangekoekte laag vet en vetdruppels.

- het schap tegen de wand in de keuken waarop een combimagnetron aanwezig was, was verontreinigd met een laag plakkerig vet en vuil.
 - diverse plafondplaten van het systeemplafond in de keuken waren verontreinigd met vet en ingevreten schimmels.
 - de wanden in de koelcel en de kitnaden van deze wanden waren op diverse plaatsen verontreinigd met vuil, oude productresten en schimmels.
 - de verdamper en de aan en afvoerleidingen van de verdamper in de koelcel waren ernstig verontreinigd met vuil en hoofdzakelijk witte schimmels.
 - de compressorapparatuur op de koelcel was verontreinigd met vuil en stof.
 - de onderrand aan de buitenzijde van de koelcel was gedeeltelijk verontreinigd met oud aangekoekt vuil en roest.
 - de vloer in de houten opslagruimte in de tuin was op diverse plaatsen verontreinigd met rattenkeutels.
- Apparatuur e.d.:
-