

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 Specialiteiten Restaurant "De Gouden Oceaan"
Inschrijfnummer Kvk en naam:	29031184
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder firma
Naam ondernemer:	De Gouden Oceaan
Adres:	Dorpstraat 43, 2912 CA Nieuwerkerk a/d IJssel
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	NO vanaf 3 mei 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en twee magazijn, waarvan 1 met koelcel
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar: [REDACTED]

2de Nazorg

Datum: 08 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Temperatuur, oke

Bouwkundig, oke

haccp, oke

Hygiene, oke

Ongedierte, oke

- in het bedrijf zijn in het magazijn nog kleine sporen van muizen aanwezig, [REDACTED] heeft de ongediertebestrijder opdracht gegeven om hier goed naar te kijken.

Bedrijf mag terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 31-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

hygiëne in orde, alleen achter de diepvrieskist moet schoongemaakt worden (lange tijd vergeten)
temperaturen in orde
bouwkundig in orde
HACCP

heeft een hygiënewerkboek maar geen nieuwe hygiëncode. (wel de oude) aangegeven dat de laatste versie van de hygiëncode aangeschaft moet worden (internetadres van KHN gegeven). Aangegeven dat iedereen de code moet lezen en uitvoeren. Beetje twijfel of er temperaturen gemeten worden, op de lijsten worden wel temperaturen genoteerd maar de vennoot kon niet goed vertellen wat de eisen waren. Er waren temperaturen van 2 koelingen genoteerd terwijl er veel meer koelingen zijn, kon daar geen goede verklaring voor geven. Aangezien de temperaturen nu goed waren (gering) levensmiddelen zijn voorzien van productiecodel.

AFSPRAAK

- de nieuwste versie van de Hygiëncode kopen (in het chinees)
- de koelkasten nummeren zodat op de temperatuurlijst duidelijk blijkt welke koeling is gemeten
- procedure van het terugkoelen goed lezen en uitvoeren.

bij vorige inspectie zijn er monsters genomen, daarom nu niet

Bedrijf kan naar 2e nazorg

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 28 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

- Hygiëne in orde. Opmerking gemaakt over een plakkerig schap naast de toiletdeur.
- Bouwkunde: de dubbele deur van het toilet hing los en moet gerepareerd worden.
- Ongediertebestrijder Rentokill in dienst. Laatste bezoek op 31-5-2016 waarbij achter de bar activiteit van kakkerlakken gevonden was. Hiervoor is aangelaplatst.
- Temperatuur in orde.
- Code HACCP in orde. Er was een hygiënewerkboek van de horeca alliantie, een werkende steekthermometer en registratie van alle processtappen. Tevens was er een nieuwe koelkast en koelwerkbank aangeschaft. Terugkoelen werd nu gedaan met een ventilator waarna producten met ongeveer 30 graden de koelcel in gingen. Opmerking gemaakt over de laagdikte van producten.
- Richtwaarde monsters genomen van bami met monsternummer 89084598 en witte rijst met monsternummer 89084571. Monsteruitslag van beide monsters goed.
- Bedrijf als voldoende beoordeeld.

Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 10-6-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Marsroute en traject VETO uitgelegd en toegelicht. [REDACTED] gaf aan dat hij inmiddels druk is om alles schoon te maken. Gewezen op de kritische processen dat deze in orde moeten zijn. [REDACTED] gaf aan dat hij de nieuwe hygiëncode nu in huis heeft en hiermee werkt. Hij liet ons het Hygiënewerkboek HACCP van de Horeca Alliantie zien.

Historie (rvb 3):

Datum: 3 mei 2016

BR 281640415

-onvoldoende toepassen code

-te hoge bewaartemperaturen

Historie (rvb 2):

Datum: 7 januari 2016

BR 280503857

-Vuil bedrijf

-Vuile apparatuur

-Onvoldoende toepassen hygienecode

Historie (rvb 1):

Datum: 09 september 2015

BR 480002776 monster gegaarde kip

Het aantal kweekbare micro-organismen was >49.000.000 per gram per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram per gram mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 300.000 per gram per gram, terwijl dit maximaal 1000 per gram per gram mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de Verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.
