

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 DE NIEUWE WERELD
Inschrijfnummer Kvk en naam:	28101433
Rechtsvorm:	Vennootschap onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	DE KEMPENAERSTRAAT 6
Inspectielocatie	2341 GL Oegstgeest
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	7 januari 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en 2 magazijnen
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 12 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

[REDACTED] was ook aanwezig en zorgde voor de vertaling.

BR-nummer: Nvt

SW-nummer: Nvt

Kort verslag:

Inspectie-items:

- Veilig omgaan met voedsel: voldoende
- Hygiëne Algemeen (incl. bouwkunde): voldoende
- Ongediertebestrijding (incl. wering): voldoende

Opmerking inspectie:

[REDACTED] had een ventilator aangeschaft om het terugkoelproces te versnellen. I.v.m. de stroomvoorziening was de opstelling van de ventilator niet optimaal. Geadviseerd een vaste terugkoelplek te creëren zodat de ventilator optimaal zijn werk kan doen en dunne lagen te hanteren..

Meegedeeld dat men vanaf heden weer in het reguliere traject zit. Nadrukkelijk gewezen op de recidivetermijn van drie jaar.

1de Nazorg

Datum: 11-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

**HACCP: In orde*

- werkte met de hygiëncode voor de horeca, Chinese versie
- werkende kernthermometer aanwezig
- temperatuur registratielijsten ingevuld en bijgewerkt. Alle processen werden geregistreerd
- THT en temperatuur in orde
- producten deels gecodeerd

- bami werd tijdens de inspectie met handschoenen koud gespoeld, in een gaatjesbak afgedekt in de koelcel geplaatst. Nasi stond op een stelling terug te koelen. Het werd niet helemaal duidelijk wanneer de kok dit in de koeling zou gaan plaatsen. De registratielijsten laten zien dat het binnen vijf uur onder de 7 graden is.

**Hygiëne: in orde*

- geen opmerkingen

**Bouwkunde: gering
magazijn*

- enkele onbewerkte plafondplaten in het magazijn;
- de vloer op een enkele plaats licht beschadigd;

**Ongedierte: in orde*

- geen sporen gezien

RW genomen, RW waren in orde

Openingsinspectie

Datum: 9-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

1. Sensz was in dienst. Controlelijst en registratie waren door extreem bureau ingevuld. Verder stonden er geen bijzondere opmerkingen in.

2. Alle bederfelijke eetwaren waren uit het bedrijf verwijderd.

Bedrijf mag weer open en kan door naar de 1^e nazorg.

Controle op beschikking

Datum: 5 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf was gesloten.

Controle op beschikking

Periode: 4 november -

Kort verslag:

8 november 2016, 18:40. [REDACTED]

Bedrijf was gesloten en de deur was op slot

Op het raam van de deur was een pamflet aangebracht met daarop
Wegens familieomstandigheden tot en met 10 november 2016 gesloten. Vanaf 11 november hopen
wij weer open te zijn.

Sluitingsbeschikking

Datum: 4 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgereikt en pagina per pagina toegelicht. De procedure was haar, gezien de vorige
keer, nog bekend. Door de keuken en het magazijn heen gelopen om uit te leggen welk type
levensmiddelen uit de ruimtes gehaald moeten worden (bederfelijke waren).

1ste Nazorg

Datum: 01-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480004121

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne	In orde, RW monsters genomen
Bouwkunde	In orde
Ongedierte	In orde
Temperatuur	In orde
Code HACCP	In orde.

RW monsters:

89052459 Nasivlees

89052467 Bami

Indien de monsters goed zijn kan het bedrijf door naar de 2^e nazorg.

4 november: RW 89052459 (nasivlees) bevat bacterien (aeroben 30) 5.400.000.

Hierdoor overschrijding van de norm. Ivm recidive is dit een RVB voor HACCP.

**Monsteruitslag telefonisch doorgegeven en een beschikking op vrijdag 4 november
uitgereikt.**

2de Openingsinspectie

Datum: 5-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Het bedrijf gaat weer open. Bedrijf voldeed aan de gestelde eisen uit de beschikking. Beschikking
wordt opgeheven.

1. Bureau de Wit was in dienst. Controlelijst en registratie waren door extreem bureau ingevuld.
Verder stonden er geen bijzondere opmerkingen in.

2. Tijdens de inspectie waren alle levensmiddelen uit de keuken en het magazijn gehaald. De vloer
was nog nat van het dweilen.

Tevens het verloop van de marsroute nogmaals duidelijk besproken en uitgelegd.

Openingsinspectie

Datum: 2-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

het bedrijf mag niet open !

1. Bureau de Wit was in dienst. Controlelijst en registratie waren door extreem bureau ingevuld. Verder stonden er geen bijzondere opmerkingen in.

2. Tijdens de inspectie waren bederfelijke levensmiddelen aanwezig in het bedrijf waardoor de ondernemer niet voldeed aan het gestelde in de beschikking.

in de vrieskist, rechts in het magazijn stonden 4 bakken met pasteitjes.

de vriescel stond vol met bederfelijke levensmiddelen, met onder andere zakken patat, kip en vleeswaren.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

1-9-2016: [REDACTED], bedrijf was gesloten. De deur was op slot, geen bedrijvigheid.

Datum 31 augustus 2016 : [REDACTED]

Tijd 20:30 uur

Bedrijf was gesloten en de deur was op slot, lichten uit.

Op het raam van de deur was een papier aangebracht met daarop

Wegens verbouwing keuken tijdelijk gesloten.

Datum 30 augustus 2016

Tijd 15:00 uur: [REDACTED]

Bedrijf was gesloten en de deur was op slot

Op het raam van de deur was een pamflet aangebracht met daarop

Wegens verbouwing keuken tijdelijk gesloten.

Sluitingsbeschikking

Datum: 29 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking is betekend en bedrijf werd gesloten. Nog in de keuken geweest om de consequentie uit te leggen: Alle vriezers en koelingen en in de bainmarie en op de werkbank: geen bederfelijke eetwaren bewaren, rauw danwel (zelf) bereid. Men was nogal in shock en vond de maatregel zeer ver gaan.

Telefonisch contact 29.08.16

Telefonisch gesproken met [REDACTED] was niet aanwezig en spreekt te de taal niet. Zij is bij de gesprekken en inspecties de vertaler geweest. Uitgelegd we op basis van het uitslag monster processen gaan stilleggen, wat neer komt op een sluiting. Afspraak gemaakt om na 15:30 de beschikking uit te gaan reiken. [REDACTED]

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 23 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: gesproken met [REDACTED]

BR-nummer: 480003846

SW-nummer: x

Kort verslag:

Hygiëne:

in orde

Ongedierte:
geen sporen gezien

Temperatuur:
groente koelcel iets aan de hoge kant, geringe overtreding

HACCP:
- thermometer gezien, werkt met horeca code, complete registratielijsten aangetroffen en tevens boek Hygiëne werkboek HACCP 2016 in het Chinees.
- richtwaarde genomen van:
1. babi pangang vlees, gisteren bereid, 4,2 grd (nr. 89330033): monster uitslag: goed
2. bami, gisteren bereid, 5,9 grd (nr. 89330041) > monster uitslag: 12000 entero's > sw > gezien historie RvB.

Voornemen tot sluiting

Datum: 4-8-2016

Inspecteurs: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking toegelicht. Gesproken over terugkoelen. Volgens meneer spoelt hij de bami. Na een uur is het dan 10 graden en dan gaat het de koeling in. Uitleg gegeven over temperatuur van het kraamwater en het meten van producten om terugkoelen te waarborgen. Tevens gesproken over besmetting met handen dan wel vergieten. Geadviseerd om bakken te gebruiken. Gevraagd om kennis te nemen van Hygienecode voor de horeca en eventueel een adviesbureau in te schakelen.

Inplannen over 14 dagen na 18 augustus 2016.

BAH gesprek

Datum: 1 augustus 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure is goed uitgevoerd.

Rvb wordt aangepast met toezichthoudersnr, datum en aanleiding inspectie. [REDACTED]

Uitreiking voornemen 4-8-2016 door [REDACTED]. Uitnodigingsbrief verzonden 1-8-2016

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 21-07-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

In het kader van "Verscherpt Toezicht" een volledige inspectie (eerste marsroute) uitgevoerd zoals bedoeld in de "BUI01".

Gesproken [REDACTED]

Bouwkunde: voldoende
R & D: voldoende
Ongediertebestrijding: voldoende
Temperatuur: voldoende

HACCP: voldoende

Bovenstaande inspectie-items besproken met [REDACTED] en openstaande bevindingen opgeheven.

In een aan de keuken aangrenzende ruimte, die ook als magazijn dient, werden producten na bereiding terug gekoeld. De temperatuur van de producten was rond de 40 graden C. Producten bevonden zich nog in het afkoeltraject.

In deze ruimte staan ook de motoren van de koel- en vriesapparatuur. Deze motoren geven erg veel warmte af aan de omgeving. De temperatuur in deze ruimte was op het moment van de inspectie 30 graden C, derhalve is deze ruimte niet geschikt om terug te koelen.

Volgens [REDACTED] is de temperatuur in de ruimte normaal gesproken veel lager en ligt de oorzaak in de extreem hoge buitentemperatuur (25-30 graden C) van de afgelopen twee dagen. Ventilatie van deze ruimte besproken.

Afgesproken: deze ruimte te gaan ventileren d.m.v. een ventilator.

Gesprek ondernemer

Datum: 01-07-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Middels een officiële telefonische tolk via het vertaalbureau de procedure van het traject met alle consequenties besproken. [REDACTED] gaf aan dat hij zijn best doet om alles in orde te maken en heeft alles van het traject begrepen. De zoon van de eigenaar was er ook bij en ook hij had verder geen vragen.

- Alle soorten inspecties in beide trajecten (nazorg en sluiting) besproken
- Monsternamen en het feit dat hij later gebeld kan worden met slecht nieuws (uitnodiging voor het voornemen of eventueel moet sluiten of stilleggen) besproken
- Het goed en minder goede traject besproken
- Uitgelegd wat een voornemen is
- Uitgelegd wat een sluitingsbeschikking is
- Uitgelegd dat bij een 2e marstoute inspectie de kans bestaat dat hij ter plekke gesloten en stilgelegd kan worden
- Gestimuleerd om het nazorgtraject in te gaan
- Retributie bedragen genoemd

Afspraak maken Gesprek ondernemer

Datum: 29-06-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Bedrijf gebeld voor een afspraak gesprek ondernemer. [REDACTED] aan de lijn gehad die vervolgens de telefoon doorgaf aan een vrouwelijk medewerker. Met haar de afspraak gemaakt voor het gesprek ondernemer. Verzoek van mevrouw was om de gegevens te mailen. Zie mail in het dossier. Er moet een tolk geregeld worden Mandarijns. Voor de zekerheid ook nog een uitnodigingbrief laten versturen naar het bedrijf.

Historie: 11 mei 2016 RVB Code nr. 280190553

Historie: 24 maart 2016 RVB Code nr. 280650518

Historie 7 januari 2016 RVB richtwaarden Bami nr. 79260533