

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:	Lotus Vlijmen 16051725 Chinees Specialiteiten Restaurant "Lotus" B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Bestuurders:	Man Tang Holding B.V. en T.K. Yeung Holding B.V.
Naam directeurs:	[REDACTED]
Adres inspectielocatie:	Wolput 20 5251CG Vlijmen
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	6-1-2016-heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn en koelcel en vriescel en bar
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 12-04-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag: Bedrijf voldoet, kan naar regulier toezicht.

Hygiëne voldoet

Bouwkunde voldoet

Ongedierte voldoet

Temperatuur voldoet

Code HACCP voldoet

1ste Nazorg

Datum: 29-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: geen opmerkingen

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: geen opmerkingen
Temperatuur: geen opmerkingen
Code HACCP: geen opmerkingen.

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: 28 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: 280743189 voor uitgesleten voegen in de vloer

Tijdens de inspectie vergezeld door [REDACTED] i.v.m. een Audit, dit uitgelegd aan de ondernemer.

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: opgemerkt dat vnl. aan de zijde van de woktafel de voegen uitgesleten waren.

Volgens [REDACTED] waren ze hersteld maar heeft het nieuwe voegmiddel niet gehouden. Binnenkort kwam de vloerenhersteller een proefvoeg zetten en als deze wel bestand is zal de rest van de voegen weer gevuld worden

Rond de schroefput waren ze vervangen en blijven zitten.

Plafond vernieuwd.

Ongedierte: ondanks dat voor alle open ramen en deuren horren waren aangebracht toch een enkele vlieg in de gang. (in de keuken geen vliegen gezien)

Temperatuur: in orde

Code HACCP: registratie bijgehouden, opgemerkt dat bij het terugkoelen en opwarmen geen tijdsduur was ingevuld. Kratten met gekookte nekken erg vol. [REDACTED] zegt dat deze nekken toch binnen de 5 uur onder de 7 gr.C zijn.

Verder opgemerkt dat o.a. vergieten bami ruim voordat deze verwerkt worden al uit de koelcel gehaald werden, daardoor temperatuur al iets opgelopen. Ook stonden in de gang emmers met saus af te koelen, om mogelijke besmetting door langslopen te voorkomen, hier een andere plaats voor zoeken.

Monstername: Gekookte kip, monsternummer 89177944

van 27-07 temperatuur 2,6 gr.C

Gekookte rijst, monsternummer 89185599

van 28-08 temperatuur 31,8 gr.C

Indien beide monsters in orde, kan het bedrijf door naar de 1^{ste} nazorginspectie.

02-08-2016 [REDACTED]

*Monster rijst in orde, monster kip 2.200.000 bacteriën, geringe overtreding **geen maatregel** ondernemer op de hoogte gesteld.*

Bedrijf inplannen voor 1^{ste} nazorginspectie.

Gesprek ondernemer

Datum: 8 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Uitleg gegeven over de inspecties binnen het VT (Verscherpt Toezicht) en de consequenties bij blijvend niet voldoen aan de wettelijke eisen en de kosten van de inspecties zelve, naast hogere boetes.

[REDACTED] heeft aangegeven het volgende te hebben gedaan::

- *Betere indeling in de koelcel gemaakt.*
- *Afspraken met het personeel gemaakt over reiniging en veilige voedselbereiding.*
- *Beter toezicht houden op veilige voedselbereiding en hygiëne.*
- *Plafond, verlichting, putten en vloer zijn vernieuwd/verbeterd.*

- *Schrobmachine en stoomcleaner aangeschaft voor betere en eenvoudiger reiniging.*

Afspraken met [REDACTED] gemaakt:

- *U overweegt of U een dieptereiniging door een gespecialiseerd schoonmaakbedrijf zult laten uitvoeren.*
- *U houdt de bedrijfsruimten in goede schone staat en goed onderhouden staat.*
- *U blijft zorgen voor een veilige voedselbereiding, waaronder begrepen coderen met een houdbaarheidsdatum van zelfbereide of ontdooide producten, het afdekken van goed afgekoelde bederfelijke levensmiddelen en een veilige indeling van de koelcel en koelruimten met het oog op mogelijke kruisbesmetting.*

Aangegeven is dat het restaurant kort na 22 juli 2016 zal worden geïnspecteerd.

Historie:

3^e Inspectie: Herinspectie

Datum: 16 juni 2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB voor vuile bedrijfsruime en apparatuur.

- de vloer in de koelcel was in de hoeken en naden verontreinigd met restanten van oude productresten,
- de deur van de koelcel, de handgreep en de scharnieren waren verontreinigd met oude productresten, vet en overig vuil,
- de vloer in de vriescel was ernstig verontreinigd met oude productresten,
- de verdampers van de vriescel waren ernstig verontreinigd met stof en schimmel.

*** Keuken:**

- twee roosters van de afzuigkap waren verontreinigd met een bruin zwarte aanslag,
- stopcontacten nabij een pan met kokende kip was ernstig verontreinigd met bruin aangekoekt vet,
- de aanhechting in de afzuigkap boven de wokken was ernstig verontreinigd met bruin/zwart druipend vet,
- de borderkast waar het schone service in stond opgeslagen was van de binnenkant en de randen ernstig verontreinigd met oude productresten,
- de hor in de deur was ernstig verontreinigd met stof,
- de naden en hoeken van de drempels en deurposten waren verontreinigd met aangekoekt vuil en vet.

- alle rubbers van de koelwerkbanken waar levensmiddelen in opgeslagen lagen kapot en ernstig verontreinigd waren met zwarte schimmel en vies vocht,
- de kast in het magazijn waar een bak met witte rijst in stond af te koelen van de binnenkant ernstig verontreinigd was met oude productresten,
- de handgrepen van de koelwerkbanken verontreinigd waren met een vette aanslag.

Historie:

2^e Inspectie; Herinspectie

Datum: 10 maart 2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Vuile bedrijfsruimte en SW HACCP.

- de vloer in de hoeken en naden vervuild was met restanten van levensmiddelen,

Keuken:

- rondom het rooster over een put: uitgesleten voegen met cm-dikke laag smurrie-achtige etensresten;
- de voegen van de vloer uitgesleten waren en dat hier stinkend vuil in zat,
- het plafond bezet was een laag bruin vuil,

- de lampenkappen in de keuken bezet waren met een dikke laag bruin vet,
- opslaan producten

Dit bleek uit het volgende:

- er werden rauwe producten boven bereiden producten geplaatst,
- zelfbereide producten werden niet voorzien van een productie of bereidingsdatum,
- meerdere producten werden niet afgedekt,
- de kipfilet werd direct op de koelcelvloer gezet, deze vloer was op meerdere plaatsen vervuild,

Historie:

1e Inspectie: Inspectie nav klacht

Datum: 6-1-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Vuile bedrijfsruime en apparatuur.

vuile kozijnen, en hordeur aan de achterdeur;

- vuile deuren van de afkoelkast met horregaas.

Koelcel:

- flinke schimmel op het rooster van de verdamper;
- vettige vuilsluier op de rekken en plaatselijk witte en groene schimmel.

Keuken:

- bruin geworden kozijnen van de deur en ramen en rooster boven het raam: druipers aan het rooster. Het houtwerk voelde plakkerig aan en was bezet met vet/ingedroogde olie en plaatselijk was de verf kennelijk opgelost;
- ingedroogde etensresten op plank waarop de diepvrieskast staat;
- vuil geworden kartonnen doos op de diepvrieskast, waarin papieren verpakkingszakken liggen;
- vuile plank naast de wasstraat: een metalen plaat ligt over een houten plank. De zijanten waren bezet met vettige aangekoekte etensresten, terwijl een kok er kip en ui op bewerkte;
- ingedroogd vuil op werkbank, onder een eenvoudig verplaatsbaar bordenwarmkastje;
- rondom het rooster over een put: uitgesleten voegen met cm-dikke laag smurrie-achtige etensresten;
- met ingedroogde etensresten bezette folierolhouder op de werkbank.
- schimmelpoezen op de deksel van de bak met Pangsit goreng;
- schimmelpoezen op een kist met groente;
- vuile kleverige resten van etiketten op deksels van bakken met tja sieuw en varkenssbuikspek.

Keuken:

- ingedroogde etensresten in het sluitrubber van de diepvrieskast;
- bruin aangekoekt vuil rondom de bain-marie;
- grijze vettige vuilsluier op delen van de vleeswarensnijmachine.