

# 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: Rechtsvorm: Naam ondernemer: Adres: Inspectielocatie @-mail Telefoonnummer: Tijdvak: Bedrijf beschikt over de ruimten:  Veiligheid:	Chinees Indisch Restaurant "Mandarin" 20028990 Mandarin B.V. Besloten Vennootschap [redacted] Roselaar 8 <sup>e</sup> 4701 BC Roosendaal <a href="mailto:Mandarinroosendaal@gmail.com">Mandarinroosendaal@gmail.com</a> [redacted] 9 december t/m heden Keuken/opslag. Tussen 12 uur en ca. 14 uur staat op het balkon/Terras een koud/warm buffet opgesteld voor de lunch.
--	--

Dossiereigenaar: [redacted]

Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM [redacted]

**Openingstijden:**  
Dagelijks vanaf 12.00u-21.00u

**Plattegrond van het bedrijf**  
**2ste Nazorg**

**Datum:** 18-01-2018

**Inspecteurs:** [redacted]

**Gesproken met:** [redacted]

**BR-nummer:** --

**SW-nummer:** --

**Kort verslag:**

*Hygiëne; in orde*  
*Bouwkunde; in orde*  
*Ongedierte; in orde*  
*Temperatuur; in orde*  
*Code HACCP; in orde*

**1de Nazorg**

**Datum:** 27-06-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Haccp: voldoende*

*werken met werkboek Hygienecode voor de horeca 2016 (chinese versie)*

*Men meet en registreert. Meeste eetwaren in de koelcel afgedekt en voorzien van codering met datum van productie/uit vriezer. Geen (bereide) eetwaren aangetroffen die over de datum waren.*

*Hygiene: voldoende*

*Temperatuur: voldoende*

*Bouwkundig: voldoende*

*Ongedierte: voldoende*

*geen sporen aangetroffen.*

*richtwaarde bami. -> indien in orde dan naar 2<sup>e</sup> nazorg*

[REDACTED] 30-6-2017: Richtwaarde monster voldoende => 2<sup>e</sup> nazorg  
[REDACTED] telefonisch op de hoogte gesteld!

---

#### **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:**

---

24 april 2017, [REDACTED] Monster is in orde. Bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> nazorg (Module I) over ca. 8 weken.

---

## 2<sup>de</sup> marsroute inspectie

**Datum:** 20 april 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

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

### **Kort verslag:**

*Hygiëne: Opmerking gemaakt over afzuigkap boven de woktafel, deze was enigszins vetig.*

*Temp.: in orde*

*Onged.: geen opmerkingen*

*Bouwkw.: in orde*

*HACCP: Terugkoelen wordt nu anders gedaan. Met name grote stukken vlees (nekvlees en buikspek) worden nu na enige tijd aan de lucht te hebben afgekoeld, in kleine stukken gesneden en in de koelkast, en soms vriezer, verder teruggekoeld. Op deze wijze lukt het volgens de registraties wel om binnen 5 uur terug te koelen tot onder de 7 graden. Overige processen lijken beheerst.*

**Monster Koe Loe Juk meegenomen, indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg. Indien het monster afwijkend is volgt sluiting conform LOD.**

---

## Voornemen tot sluiting

**Datum:** 3 april 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** [REDACTED] aangeboden een telefonische tolk te regelen, waarvan ze geen gebruik wilde maken. Plaats in Marsroute kort toegelicht en consequenties besproken. Voornemen tot sluiten uitgereikt en besproken. Daarna RvB uitgereikt en besproken. [REDACTED]

[REDACTED] Volgende inspectie na 17 april 2017.

---

## BAH gesprek

**Datum:** 31 maart 2017

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** enkele aanpassingen van RvB, verder in orde. Termijnen zijn correct toegepast.

Verder geen bijzonderheden. De beschikking voornemen tot sluiten wordt opgemaakt en uitgereikt op maandag 3 april 2017 door [REDACTED]

---

## 1e nazorg

**Datum:** 28 maart 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281291366

**SW-nummer:** nvt

### **Kort verslag:**

*Hygiëne: opmerking de vloer in de koelcel in de hoekjes en rondom de poten van de stelling beter schoon maken. De roosters in de afzuig met name boven de woks vaker schoon maken en vetdruppels verwijderen uit de afzuigkap en aan de onderzijde van het opslagplankje boven de woks.*

*Bouwkunde: geen bijzonderheden*

*Ongedierte: niet waargenomen*

---

*Temperatuur: koelcel staat minimaal afgesteld temperaturen zijn rond de 7 graden.*

*Code HACCP: Chinese versie van het Hygienewerkboek HACCP 2016 is aanwezig. Wekelijks registraties van processtappen met werkende digitale kernthermometer. Geen registraties en controles van de temperatuur van de koelcel en de gekoelde werkbank. Temperatuur in de koelcel wordt afgelezen op de display bij de koelcelmotor en op een analoge tuin thermometer die in de koelcel hangt. Temperatuur in de koelcel is rond de 7 graden.*

*In de koelcel stond een blauwe groente krat met daarin ongeveer 10 kilo bereide niet afgedekte varkensnekken en een plasticbak met plastic folie afgedekt, in plakken gesneden bereid buikspek. Deze varkensnekken en het buikspek waren gisteren bereid en werden vanaf ongeveer 21.00 teruggekoeld in de keuken. Omstreeks 21.30 werd het buikspek in plakken gesneden. Rond die tijd werden de varkensnekken en het buikspek in het magazijn op een stelling voor een geopend kantelraam geplaatst om de gehele nacht te worden teruggekoeld. Toen de kok omstreeks 11.00 uur weer aan het werk ging, begon hij met het in de koelcel zetten van het buikspek en de varkensnekken. Tijdens de inspectie was de temperatuur van het buikspek tussen de 19,8 en 20,1 graden Celsius en de varkensnekken waren tussen de 9,6 en 13,4 graden Celsius. uit de registratie bleek dat het (terug)koelen van sauzen zoals babi pangang saus, foe yong hai saus en ku lu yuk saus wekelijks werden gecontroleerd. Er werden geen controles uitgevoerd van het (terug)koelen van bereid vlees en andere gerechten zoals bami, rijst en nasi met ei.*

---

*1februari 2017 Monsters zijn in orde, bedrijf kan naar 1<sup>e</sup> nazorg.*

---

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

**Datum:** 26-01-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

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

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

**Kort verslag:**

*Ter plaatse gesproken met [REDACTED]*

*Hygiëne aspecten beoordeeld, zowel uitrusting en apparatuur als bedrijfsruimten zijn voldoende schoon, en waar nodig, onderhouden.*

*Processen doorgesproken met [REDACTED]*

*gaf aan dat zij voor de bereiding en voedselveiligheid volledig vertrouwt op de ervaring (20jr.) van de chef kok. Met chef kok is communiceren lastig ivm. taalbarrière. Er worden registraties bijgehouden, echter is hieruit niet duidelijk of er werkelijk op de juiste wijze wordt gecontroleerd.*

*Processen doorgesproken met de chef-kok, voor zover mogelijk.*

*In de nabespreking met [REDACTED] onze zorg uitgesproken over de procesbeheersing, en aangegeven dat het raadzaam kan zijn om ondersteuning te zoeken bij een adviesbureau o.i.d.*

*De Chinese versie van de oude hygiëncode was in het bedrijf digitaal op een computer aanwezig.*

*Opdracht gegeven om de nieuwe hygiëncode te bestellen, en te zorgen dat de chef-kok en koks deze goed moeten bestuderen, en de processen op de juiste wijze moeten gaan toepassen.*

*Monster gekookte mie en rijst met ei meegenomen.*

*Indien de monsters in orde zijn kan het bedrijf naar 1<sup>e</sup> nazorg.*

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 10 januari 2017

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

*De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn, dat u zorgt:*

- dat de bedrijfsruimten, apparatuur en gebruiksvoorwerpen in schone staat komen en in schone staat blijven;

- dat de vloer in de diepvriescel in schone staat is en op korte termijn de vloer van een deugdelijke laag wordt voorzien;
- dat bederfelijke producten in de koelcel, na afkoelen goed zijn afgedekt;
- dat zelfbereide bederfelijke producten in de koelcel en in de diepvriescel voorzien zijn van een datum van productie of uiterste houdbaarheid;
- dat de werkvoorraad buiten de koelingen klein zijn (maximaal een half uur ongekoeld);
- dat u levensmiddelen goed verhit en op juiste wijze afkoelt (dunne lagen of kleine porties);
- dat u werkt volgens de werkvoorschriften beschreven in de hygiënecode voor de horeca.

Verder gaf u aan de volgende zaken reeds uitgevoerd te hebben:

1. Roestende verdamper vervangen in de koelcel.
2. Oude vrieskist weg gedaan.
3. Enkele stellingen in magazijn buiten gebruik gesteld.
4. Stellingen in magazijn gereinigd.
5. Vlakke plaat achter het aanrecht gemonteerd.
6. Onderkanten van tafels gereinigd en langs de bain-marie.
7. Plaat langs de wokbrander verwijderd.
8. De gele vuilnisbak weg gedaan.
9. Nieuw hakblok gekocht met metalen bak eromheen.

---

**Datum:** 15-12-2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

Uitnodiging voor gesprek vandaag gemaakt voor 10-01-2017 om 09:30 te Zwijndrecht met [REDACTED]. Zij zou het vertalen?

Tevens uitgelegd dat wij [REDACTED] niet kunnen verplichten om te verschijnen maar dat het in haar eigen belang is dat zij op de hoogte is van de te volgen marsroute met daarbij de consequenties en kosten.

---

### Historie:

**3<sup>e</sup> RvB      Nr.: 280302794      1 december 2016**

- Onvoldoende schoon en onvoldoende onderhouden bedrijfsruimten en onvoldoende schone materialen. (RvB)
- Tevens te hoge temperatuur verse kip (RvB)
- Afkoelen in te dikke laag (babi pangangvlees, gekookte kip en gekookte rijst), niet coderen van bederfelijke producten in de koelcel en diepvries, enkele producten niet afgedekt (babi pangangvlees, gekookte mie). (SW)
- Kleding ligt tussen de producten in rekken van het magazijn: vergeten te bespreken, daarom niet opgenomen in de SW

# Hygiëne:

Koelcel:

- roest en losse bladders coating aan de kast van de verdamper;
- stof aan de roosters van de vinnen van de verdamper.

Magazijn:

- oude niet in gebruik zijnde diepvrieskist: sterk beschadigd bovenblad en met op die plekken vuil en op de sluitrand in de kist;
- kapot zeil in de diepvriescel op drie plaatsen: vuilophoping op die plekken waar het vinyl is verdwenen;
- afbrokkelende vezelplaat van rekken met bakken met onder meer geroosterd buikspek. Tevens vuilophoping tussen de plaat en metalen frame van het rek;
- frame van het rek is plaatselijk in roestende staat;
- roestig conservenblik in ton met suiker;
- vervuild grijze ductape op deksel van kist met suiker.

Keuken:

- de plint achter de aanrechtbak was in slechte staat. Deels was er schimmel op aanwezig;

- een metalen strip langs het aanrecht en muur, was deels losgekomen van de muur. Achter de strip was grijsbruin vochtig vuil aanwezig;
- de metalen plaat aan de wand achter het aanrecht, was slecht geconstrueerd. Bruin ingedroogd vuil was hier aanwezig;
- vuile kraan van jerrycan met wijn;
- zwarte schimmel aan binnenzijde saladiere;
- onderop overgang werkbank en aanrecht, waren bruine vettig aanvoelende druppels etensresten aanwezig. De kitrand was in slechte staat;
- het frame van het aanrecht was bezet met aangekoekt bruin vuil;
- onderzijde van een schap met schalen en een flacon, was vervuild met ingedroogde etensresten;
- de plaat langs de ton met af te wassen bestek, was aan de onderzijde vervuild met rode etensresten;
- de muur en vloer onder deze plaat was vervuild met grijs vuil;
- onderzijde van een werkbank was vervuild met rode kennelijk sausresten;
- onder de steamer en langs de witte plaat, waren ingedroogde etensresten aanwezig;
- het hakblok vertoonde veel naden. In die naden waren oude vettig aanvoelende bruine etensresten aanwezig;
- een witkleurige plaat tussen een wokbrander en een kookketel, was met bruin aangekoekt vuil bezet;
- de rand van de woktafel was aan de onderzijde bezet met druppelvormig vetachtig vuil;
- een zijkant van de bainmarie, langs het blad voor het uitgifteluik, was met ingedroogde aangekoekte etensresten bezet, evenals het deel van frame waarop het blad steunde;
- een schap boven het uitgifteluik was met roodbruine ingedroogde etensresten bezet;
- de folierolhouder bij het uitgifteluik was deels vervuild met ingedroogde etensresten;
- de gele kunststof vuilnisemmer was met een vettige vuilsluier bezet.

#### # Temperatuur:

- in een rode krat lagen deels agdekte verse kippen en kippenpoten. De temperatuur van de kippen: 13,0°C, 10,8°C, 12,6°C
- kippenpoten: 11,1°C, 6,3°C en 6,1°C.

De kippen werden korte tijd later in de pan waarin ook het babi pangangvlees werd gekookt, gekookt.

#### # Bouwkundig:

- Slechte vloer in de diepvriescel en plaat en strip achter het aanrecht

#### # Plagdieren en -sporen:

- niet aangetroffen.

#### # HACCP:

- \* koelt terug in te dikke lagen:
  - gekookte rijst in metalen bak, ongeveer 10 cm dikke laag
  - gekookte babi pangangvlees: tien stuks op elkaar gestapeld in een vergiet
  - gekookte kippen en kippenpoten: op elkaar gestapeld in een vergiet
- \* coderen:
  - geen datums op zelfbereide producten in de diepvries en in de koelcel
- \* afdekken:
  - enkele bederfelijke producten waren niet afgedekt: onder meer gekookt babi pangangvlees
- \* werkvoorraad:
  - verse kippen en kippenpoten werden niet zo lang mogelijk in de koeling gehouden dat de temperatuur niet te veel opliep tot boven de 7°C.
  - Temperatuursregistratie niet ingezien, niet naar gevraagd.

**2° RvB nr.: 280532111 3 november 2016**

Hygiene keuken onder de norm.

Vervuilde berijfsruimte :

- Vuile randen vloer
- Vetdruppels afzuigkap
- Vuile wandtegels en kitnaden.
- Vuile woktafels.
- vuile gasbranders.
- Vuile verdamper koelcel.
- vuile vloer koelcel.

Rvb

Vervuilde materialen :

- Vervuilde randen en deksel saladiere.
- Vervuilde binnenzijde en deurrubbers gekoelde werkbank.
- Vervuilde randen aan hakblok
- Vuile pannendecksels.

RvB

Temperaturen in orde.

Uitleg over Veto gegeven aan [REDACTED]

**1<sup>e</sup> RvB**      **Nr.: 280572090**      **5 augustus 2016**

Temperaturen: (BR)

Diverse produkten worden tijdens de lunch ongekoeld buiten de koeling opgeslagen. [REDACTED] geeft aan dat i.v.m. het lunchbuffet er af en toe produkten bijgebakken moeten worden. Daarom worden een aantal produkten in de keuken in voorraad gehouden om sneller te kunnen werken. Door de week staan deze produkten relatief kort buiten de koeling. Maar op vrijdag en in het weekend staan deze produkten i.v.m. de drukte wat langer buiten de koeling. Volgens het keukenpersoneel zijn al deze produkten van de vorige dag, en zijn zij afkomstig uit de koelcel.

De gemeten temperaturen van de diverse (grote) bakken met bederfelijke eetwaren zijn:

voorgegaarde kippevleugeltjes 18,4°C  
koe lo Yuk 18,5°C  
voorgegaard spek 18,7°C  
voorgebakken miniloempias 16,7°C  
gefrituurde kipstukjes 19,3°C  
gefrituurd babipangangvlees 20,6°C

Hygiene is onvoldoende (SW):

- Vuile vloer hoeken en randen magazijn.
- Vuile vloer schrobput doucheruimte/opslag bakolie.
- Vuile hoeken en randen woktafel.
- Vuile handgreep, deur en deurstijl en rubbers diepvriescel.

HACCP: Temperaturen koelingen en buffet zijn in orde en worden gemeten. Produkten in de koelcel zijn grotendeels afgedekt. Codering in de koelcel is minimaal. Op dit moment onvoldoende feitelijke tekortkomingen om een maatregel te nemen. (geringe overtreding)

Ongedierte in orde.

Bouwkunde in orde.