

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):	Restaurant Mei (nu MAK KITCHEN ASIAN FOOD op gevel)
Inschrijfnummer Kvk en naam:	53721330 YangHong BV
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Westersingel 80, 2651EL Berkel en Rodenrijs
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11 juni 2015 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, sushikeuken, magazijn, kelder.
Veiligheid:	-
Dossierbeheerder	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Op gevel naam: MAK KITCHEN ASIAN FOOD, wel zelfde eigenaar.

2^e Nazorg

Datum: 23 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne	in orde
HACCP	in orde, behalve registratie aanwezig tot week 21. Rest is bij manager
Temperatuur	in orde
Ongedierte	in orde
Bouwkunde	in orde

Na 2^e nazorg en alles in orde, gaat bedrijf nu terug naar het Rayon.

1^e Nazorg

Datum: 2 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Maatregelnummer: -

Kort verslag:

Hygiëne – OPM:

- De vloer onder frituur, onder spoelgedeelte in keuken en spoelruimte kunnen beter schoon.
 - Moeilijke plekken in koeling rekken wat schimmelpuntjes.
HACCP – OPM:
 - het stickeren en dateren ging niet goed en gaf verwarring. Nu was van een paar producten niet duidelijk hoe het zat en leek dat of deze 4 dagen oud waren. Volgens kok verkeerd gestickerd. Hebben vorige week contract afgesloten met controle bureau die de koks gaat opleiden in HACCP en registratie gaat opzetten.
Temperatuur in orde
Ongedierte in orde
Bouwkunde in orde
-

Openingsinspectie

Datum: 2 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag: *Bedrijf voldoet aan de beschikking. Insteekthermometer, nieuwe code, Ph papier is aanwezig. Verslag adviesbureau was beschikbaar.*

Bedrijf mag weer open.

Controle op beschikking

Datum: 1 december 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf was gesloten.

Controle op beschikking

Datum: 29 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf is gesloten. Op de deur hangt een briefje met uitleg.

Controle op beschikking

Datum: 26 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf was gesloten.

Controle op beschikking

Datum: 22 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf was gesloten.

Controle op beschikking

Datum: 21 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf was gesloten.

Controle op beschikking

Datum: 19 en 20 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf is gesloten. Op de deur hangt een briefje met uitleg.

Controle op beschikking

Datum: 18 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf gesloten

Stilleggingsbeschikking

Datum: 18 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

-Identiteit van eigenaresse gecontroleerd adhv rijbewijs.

-Stilleggingsbeschikking besproken en uitgereikt. De bedrijfsleider spreekt en begrijpt goed Nederlands. Daar waar nodig heeft hij vertaald voor de eigenaresse.
-RvB uitgebreid besproken.
-Verkort Overzicht Verscherpt Toezicht nogmaals besproken en kopie achtergelaten.
-Meneer geeft aan dat het bedrijf wel dicht is. Dit is aangegeven op de site en via Facebook.
-Meneer aangeraden eventuele bezoekers hiervan ook op de hoogte te brengen via een briefje op de deur o.i.d.
-Meneer geeft aan niet tevreden te zijn over de gang van zaken:
*Hij zegt dat hij met de inspecteur heeft afgesproken dat deze er vandaag om 14.15 uur zou zijn, terwijl wij er om 15 uur zijn. Afspraak was na 14.15 uur. Vanmorgen werd na herhaaldelijk bellen, zowel het mobiele nummer als vaste nummer niet beantwoord. Het 06-nummer van de bedrijfsleider was niet vermeld in het journaal.
*Hij heeft de lijst met adviesbureaus op onze site niet kunnen vinden. Daarop heeft hij Bureau de Wit gebeld. Deze had geen tijd, maar heeft hem wel een lijst gezonden. Daarop heeft hij één van de andere bedrijven van de lijst gebeld. Deze wil pas komen als hij de beschikking heeft ontvangen.

2^e Nazorg

Datum: 17 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280504028

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne in orde

HACCP – RvB:

- er was geen goedgekeurde actuele hygiëncode voor de horeca inzichtelijk,
- er was geen insteekthermometer in het bedrijf voorhanden,
- de temperatuur van de koelkastjes met sushi werd niet gecontroleerd,
- de temperatuur van één van de koelkastjes waarin de sushi werd bewaard was 9°C,
- er was geen pH meter in het bedrijf voorhanden,
- de sushi werd bereid met sushirijst die een dag ervoor was bereid.

Temperatuur in orde

Ongedierte in orde

Bouwkunde in orde

Processtap (voor)bereiden gerechten is stilgelegd.

1^e Nazorg

Datum: 26 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer-

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne – OPM:

- Het bedrijf is elke maandag dicht, en op zondagavond worden dan alle koelwerkbanken leeg gehaald en schoongemaakt.
- Tijdens de inspectie waren ze druk bezig met het schoonmaken van apparatuur en de afzuigkap. Het zag er voldoende netjes uit.
- Er stond er nog een hoop vuile vaat van zondag. Opgemerkt dat het niet zo fris is om borden met etensresten te laten staan

HACCP – OPM:

- Steek en infraroodthermometer en registratielijsten waren aanwezig.
- Kennis was voldoende. Producten worden max 3 dagen bewaard en de levensmiddelen waren afgedekt en gestickerd.
- Sushi wordt elke dag vers gemaakt en gekoeld bewaard. Opgemerkt dat de rauwe vis op bordjes o.i.d. moet i.p.v. zo in de koeling.

Richtwaardenmonster van witte rijst met ei (79424366) meegenomen. Zondagavond bereid. Ivm koningsdag het monster ingevroren.

Temperatuur in orde

Ongedierte in orde

Bouwkunde in orde

Richtwaardenmonster goed.

Bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 25 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf is nu meer dan voldoende schoon. Bedrijf mag weer open.

Bedrijf mag naar 1^e nazorg.

Controle op beschikking

Datum: 24 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf gesloten

Gesproken met meerdere werknemers en een persoon van een schoonmaakbedrijf. Een van de grote bakplaten in de keuken was verwijderd en de andere staat op wieltjes. Ze waren volgens zeggen bezig met de laatste puntjes en waarschijnlijk willen ze morgen bellen voor een openingsinspectie.

De witte bus die eerst voor de deur stond, met daarin alle diepvriesproducten is weg en alle producten liggen nu in de vriescel. Dat is in orde, de koelcel en vriescel mogen ze gebruiken deze staan niet op de beschikking.

Controle op beschikking

Datum: 21 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf gesloten

er brandt licht in het bedrijf, deur dicht, op een A4tje staat nu dat het bedrijf dicht i.v.m. een verbouwing. in het restaurant staan veel spullen, er zijn 2 vrouwen binnen

Controle op beschikking

Datum: 19 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf gesloten

De bedrijfsleider is aanwezig met een aantal mensen.

Bedrijf is gesloten voor gasten. Niet binnen geweest

Controle op beschikking

Datum: 17 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf gesloten

Alles donker

Controle op beschikking

Datum: 16 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf gesloten

Bedrijf dicht alles donker, in restaurant staan veel spullen

Het busje met koeling weg, ligt nog ijs op de straat

Openingsinspectie

Datum: 15 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken: [REDACTED]

Kort verslag: *Het bar gedeelte, waarin de sushi wordt bereid was de vloer, de kasten, de onderkant van de spoelbak en de ruimte onder de opzetkoelingen nog verontreinigd. Verder was de bierborstel en de ruimte onder de vrieskist nog verontreinigd. Het spoelbakje en de ijs lepels zijn nog vuil. Onder de koffiemachine was het nog vuil.*

De gang naar de keuken: Daar staat een kastje met daarop zeil gelegd. Het zeil was nog verontreinigd en de vloer onder het kastje was ook nog verontreinigd.

De keuken: De vloer en dan met name onder de tafels met daarop de wok branders, onder de frituur. De wanden onder de wok branders waren verontreinigd. De poten zelf en rondom de poten lag nog vuil. De koelwerkbank met drie deuren was nog verontreinigd. De twee grote bakplaten en de ruimte daarachter was nog ernstig verontreinigd.

De ruimte achter de keuken (magazijn) daar was de werkbank met spoelbak nog verontreinigd.

De eigenaresse zal snel terugkomen naar Nederland. Over een maand zal de kelder leeggehaald worden. Dit werd door de bedrijfsleider aangegeven.

Bedrijf voldoet niet en mag niet open.

Controle op beschikking

Datum: 14 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf gesloten

Niet binnen geweest zag door de ramen dat ze nog druk bezig zijn met schoonmaken. Overal spullen in het restaurant. Op tafels stonden asbakken met as en peuken. De witte diepvries bus stond nog voor de deur, Aan buitenkant aangevroren.

Controle op beschikking

Datum: 12 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf is gesloten

Gesproken met de bedrijfsleider, bedrijf was gesloten voor gasten.

Schoonmaakteam was aanwezig, keuken en koelcel waren helemaal leeg.

Veel spullen stonden in het restaurantgedeelte.

De bedrijfsleider geeft aan waarschijnlijk maandag te bellen voor een openingsinspectie.

Dit weekend hebben ze nog nodig om schoon te maken.

Controle op beschikking

Datum: 11 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf is gesloten

In de keuken, gedeelte in het restaurant, magazijn en gedeelte achter zijn alle levensmiddelen weg. Voor de deur van het bedrijf staat een witte bus waar alle diepvries spullen staan opgeslagen. Temperatuur -20C.

Schoonmaakbedrijf was bezig en gaf aan het hele weekend nog wel bezig te zijn. Willen het grondig aanpakken.

De bedrijfsleider gaf aan vrijdag te willen bellen omdat hij maandag een openingscontroles zou willen. Aangegeven pas bellen als het schoon is.

Sluitingsbeschikking

Datum: 10 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Sluitingsbeschikking uitgereikt en uitgelegd.

Er zijn wat extra foto's toegevoegd met de omschrijving wat onder de therm "keuken" valt. Het is namelijk een open keuken met diverse ruimtes die hierop aansluiten. Let op dit is een sluitingsbeschikking met een extra bijlage. "Ondernemer moet schoonmaakbedrijf inschakelen" de voorwaarden staan in de beschikking.

De eigenaresse was er weer niet bij. De beschikking is getekend door de bedrijfsleider. De bedrijfsleider gaf aan dat hij al een schoonmaakbedrijf heeft ingeschakeld.

2^e marsroute inspectie

Datum: 9 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282920599

SW-nummer:

Kort verslag:

Bouwkundig in orde

HACCP in orde

Temperaturen in orde

Ongedierte in orde

Hygiëne – RvB:

- bedrijfsruimte op diverse plaatsen verontreinigd.*
- artikel/uitrustingsstukken verontreinigd.*

Wederom RvB opgemaakt en uitleg gegeven aan de bedrijfsleider dat er een sluiting van de bedrijfskeuken komt.

Voornemen tot sluiting

Datum: 21 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: *Eigenaresse was niet aanwezig daarom schriftelijke machtiging van bedrijfsleider. Voornemen uitgelegd en op de consequenties gewezen bij volgende RVB. Ook nog een keer het traject verscherpt toezicht uitgelegd omdat de bedrijfsleider hier veel vragen over had en bij het laatste gesprek niet aanwezig was.*

BaH gesprek

Datum: 18 januari 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: *Dossier besproken, marsroute gevolgd geen bijzonderheden. Uitreiken voornemen op 21 januari 2016 in het bedrijf. Eigenaresse was telefonisch niet te bereiken. Volgens bedrijfsleider is zij in Hong-Kong. De uitnodiging en de machtiging ook digitaal verstuurd en uitgelegd dat zij dan de bedrijfsleider moet machtigen voor het gesprek.*

1^e Nazorg inspectie

Datum: 13 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282920570

SW-nummer: -

Kort verslag: *De eigenaresse is niet aanwezig. Volgens de assistent bedrijfsleider is zij al een maand in Hong Kong.*

Hygiëne – RvB:

- bedrijfskeuken is op diverse plaatsen verontreinigd.*
- rekken in de koelcel zijn verontreinigd met schimmel en aangekoekte productresten.*

*Bouwkunde in orde
Ongedierte in orde
Temperatuur in orde
HACCP in orde*

Rvb opgemaakt en Bah gesprek volgt.

1^e Marsroute inspectie

Datum: 10 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne

- *Er wordt gewerkt met de hygiëncode voor de horeca.*
- *Er is een goedwerkende digitale steekthermometer aanwezig.*

Bouwkunde in orde

Ongedierte in orde

Temperatuur in orde

HACCP – OPM:

- *De processtap "bereiding", temperaturen worden wel gemeten, maar niet altijd geregistreerd.*
- *Vaststellen van de PH waarde (zuurtegraad) van de zelfbereide "sushi rijst" met behulp van "teststrookjes". Collega inspecteur had "teststrookjes" bij zich en na onderzoek bleek de PH waarde van de "sushi rijst" in orde (ongeveer 4,2).*
- *Richtwaardenmonster van rijst met ei (79687421) meegenomen.*

Richtwaardenmonster goed.

Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg.

Per 1 oktober 2015 is de vernieuwde marsroute in werking getreden. Gewijzigd zijn de benamingen van de vervolgstappen en de termijnen tussen de verschillende vervolgstappen. Deze vernieuwde termijn is in dit specifieke geval niet gehaald. De ondernemer heeft daar geen negatieve gevolgen van ondervonden. In de volgende stap (het gesprek/de 1^e marsrouteinspectie) zal worden uitgelegd wat de vervolgstappen zijn.

Gesprek ondernemer

Datum: 16 oktober 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

De medewerkers geven aan dat zowel de eigenaresse als de bedrijfsleider niet wilden komen voor dit gesprek. Reden hiervoor is dat zij vinden dat zij niet goed genoeg Nederlands spreken. Daarom heeft de eigenaresse een medewerkster gemachtigd voor dit gesprek.

Uitleg gegeven over en in de brief opgenomen:

1. *Over de NVWA en het project Notoire Overtreders en de daarbij horende maatregelen. U heeft een kopie ontvangen van de marsroute van het verscherpte toezicht.*
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 via bestuursdwang.*
3. *De retributietarieven zijn nader toegelicht.*
4. *De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.*
5. *Er is uitleg gegeven betreffende de mogelijkheden om tijdens inspecties microbiologische richtwaarde monsters te nemen en de mogelijke oorzaak van een te hoog kiemgetal/enterobacteriaceae.*
6. *De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:*
 - *U zorgt dat het gehele bedrijf en alle apparatuur en gereedschap grondig schoongehouden wordt. U ziet erop toe dat dit goed wordt uitgevoerd.*

- *U past de procedures uit de Hygiëncode voor de horeca toe. U gaat de Hygiëncode voor de horeca opnieuw downloaden, zodat u beschikt over deze code met volledige bereiding en eventueel aanvullende modules zoals de bereiding van sushi.*

Tevens uitleg gegeven over de Wet Openbaarheid van Bestuur en de gevolgen hiervan en nog gewezen op het zelf in de hand nemen van een adviesburo. Geadviseerd om een zaklamp te kopen om het schoonmaken te controleren.

Volgende inspectie na 30 oktober.

Historie:

3^e RvB

Datum: 11 juni 2015

BR-nummer: 282840613

- HACCP
- BBL bederfelijke eet- en drinkwaren onverpakt

2^e RvB

Datum: 8 april 2015

BR-nummer: 282880452

- Hygiëne apparatuur
- Hygiëne bedrijfsruimte

1^e RvB

Datum: 19 januari 2015

BR-nummer: 280100996

- Hygiëne apparatuur
- Hygiëne bedrijfsruimte

SW-nummer: 280100997

- HACCP
-