

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):	Mei Wah
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54366402
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Buikslotermeerplein 102 1025 EX Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	(17-10-2013 tot 28-09-2016). Herintreder vanaf 30-01-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken/zoldermagazijn
Veiligheid:	n.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf: n.v.t.

2^e Nazorg Inspectie

Datum : dinsdag 06-03-2018

Inspecteur [REDACTED]

Gesproken : [REDACTED]

Kort verslag

Bedrijf voldeed en kan terug naar het regulier toezicht.

1^e Nazorg Inspectie

Datum: dinsdag 15-08-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken: [REDACTED]

RvB: nvt

SW: nvt

Kort verslag

Code HACCP: voldoende

Temperatuur: voldoende

Hygiëne: voldoende

Bouwunde: oud, maar voldoende

Ongedierte: geen last

Opmerkingen: hordeur voor buitendeur goed maken.

RW monsters genomen bami en gekookte kip / waren goed.

Openingsinspectie

Datum: 16-6-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Bedrijf mag weer open.

Men had flink schoongemaakt.

De zolder was leeg geruimd en schoongemaakt.

Geen mk's aanwezig.

Het traplokaal met stoppenkast was schoongemaakt, de trap was schoon, de vloer was gerepareerd en schoon, de stoppenkast was schoon, muren en vensterbanken waren schoon,..geen mk's aangetroffen.

De keuken was schoon, vloer schoon en gerepareerd, wanden schoon, stellingen schoon, afzuigkap schoon.

De koelwerkbanken waren schoon, geen kruisbesmetting alles afgedekt.

leidingen schoon, kranen schoon en wasbak netjes afgekit.

Put in de keuken was schoon en gerepareerd.

Geen ongedierte aangetroffen.

De deuren waren dicht, men had nieuwe horren.

Controle op beschikking

Periode: 16-6-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Bedrijf voldeed aan beschikking, men wilde vandaag een openingsinspectie aanvragen.

Sluitingsbeschikking

Op 15 juni 2017

Door [REDACTED]

Rvb en beschikking uitgelicht aan [REDACTED] en haar man met behulp van een tolk Mandarijn. Aangegeven dat er in de keuken, ruimte met de trap en het magazijn geen levensmiddelen meer bewaard mogen worden en dat er een controle op de beschikking vanaf 16.00 uur zal plaatsvinden. In de keuken stonden nog bakken met sausen en was men bezig met schoonmaken. Aangewezen dat oa de vloer en houten luik niet meer schoon te maken waren maar wellicht wel met cement en vloerverf te vullen zijn. Eigenaar hoopte morgen een openingsinspectie te kunnen aanvragen. Nu hing er een briefje op de deur dat ze gesloten waren. Aangegeven dat er veel moet gebeuren en dat te vroeg aanvragen meer geld kost. Geadviseerd contract op te nemen en ongediertebestrijder aan te nemen die ook kijkt naar Electra leidingen. Koelcel en restaurant mogen wel levensmiddelen bewaard worden. Koelwerkbanken in de keuken niet. Kleine vrieskast in de keuken en in de ruimte met de trap mogen wel levensmiddelen bewaard blijven.

1^e Nazorg Inspectie

Datum: 14 juni 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken: [REDACTED]

RvB: 280271067

SW: 280271068

Kort verslag

een directe sluiting in de marsroute

HACCP voldoende

Hyg. Code, thermometer en de registraties aanwezig. Geen tekortkomingen geconstateerd.

Hygiëne bedrijfsruimte en apparatuur, ernstige overtreding RvB

De opslagruimte en de keuken waren niet voldoende schoon

Ongediertebestrijding rvb

In de opslagruimte boven zijn er sporen van ratten/muizen aangetroffen. Er bleek dat er geen ongediertebestrijding in dienst was

Ongeschikt: RvB

5 zakken met bloem waren op meerdere plaatsen aangevreten en verontreinigd met muizenuitwerpselen en muizenurine

Dubbele deuren toilet: sw

Naast de toiletdeur werd er tijdens de inspectie een bak met rijst bewaard. Geen dubbele deur aanwezig.

Kruisbesmetting SW

De varkensnekken werden er in de keuken op de eierendozen bewaard

Onvoldoende handenwasgelegenheid sw

2^e Marsroute

Datum: 12-4-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag

Op het moment van inspectie was het al behoorlijk druk.

- Hygiëne in orde

- Ongedierte: geen sporen

- Temperaturen: in orde koelingen stonden nu lager afgesteld.

- Bouwkunde: geen opmerkingen

- Hygiëncode: lijsten ingevuld, thermometer aanwezig geen grote voorraden

- Richtwaarde: gekookte mie

Als het monster in orde is kan het bedrijf door naar de eerste nazorg. RW was in orde.

Uitreiken voornemensbeschikking

Datum: 28 maart 2017 om 18.24 uur in het bedrijf

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] was niet op de afspraak gekomen om 11.00 uur omdat zij de brievenbus nog niet had geleegd. Zij vond dit erg vervelend en bood haar excuses hiervoor aan.

Voornemensbeschikking uitgereikt en toegelicht. Bedrijf mag na 11 april 2017 worden ingepland.

ID kaart [REDACTED]

BaH gesprek

Datum: 21 maart 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

rvb voor niet juist terugkoelen en bewaren (koelwerkbank) wordt art. 5 en 15.

Voornemensbeschikking kan uitgereikt worden op 28 maart 2017 (moet voor 30 maart 2017).

Ondernemer lastig telefonisch te bereiken daarom uitnodigingsbrief gestuurd.

1^e Marsroute : In ISI per abuis vermeld opmerking inspectie, dat het een 1^e Nazorg Inspectie Module I betrof.

Datum : 16 maart 2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : 281810859

SW-nummer : nvt

Kort verslag :

HACCP:

Hebben een hygiëncode voor de Horeca 2007, in het Chinees en Nederlands.

Steekthermometer komt uit een zak op een plank in de hal waar de trap is naar het magazijn 1^e verdieping. Ingevulde weekformulieren code 2007. (mogelijk fictief en de temp van display's overgenomen) Bij het terug koelen staat altijd een temperatuur lager dan 7 graden zonder tijd, volgens [REDACTED] is dit altijd na 5 uur.

In de koelcel staat:

- Plastic bak met gekookte rijst, gisteren 15/3 gemaakt 21:00 uur, temp 13,2 - 17,0 °C.

- Gesloten emmer met gebakken rijst, gisteren 15/3 gebakken, temp 8,4 °C..

- Vergiet met bami, gisteren 15/3 gekookt, temp 9,4°C..

Temperatuur koelcel o.a. varkensnekken 5,4°C..

=> Ernstige overtreding klasse c, RvB art 5.

Voornoemde levensmiddelen laten weggooien!

Beoordeling hygiëne:

In orde.

Bouwkundig staat:

In orde.

Temperaturen:

Temperaturen in de koelwerkbank > 7 graden, display geeft 5,4 aan.

Geringe overtreding, klasse D.

Plastic bakjes met:

- koe low yoe(k)vlees) 8,2°C.

- koe low kai(kip) 7,7°C.

- cha siu(geroosterd vlees) 7,9°C.

- geroosterd buikspek 7,9°C.

(In overleg met [REDACTED] besloten om deze CCP, niet mee te nemen in het RvB)

Plaagdieren:

Geen, daarom geen bestrijder.

Constateringen besproken met [REDACTED]

Gesprek ondernemer

Datum: donderdag 23-2-2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Marsroute uitgelegd en toegelicht, mevrouw vertelde dat haar kok op vakantie was en dat daarom de koelcel niet schoon was. Alles was voor duidelijk omdat zij ook al in Veto zat.

16 februari 2017 ondernemer verschillende keren geprobeerd te bellen op mobiel en zaaknummer. Geen contact gekregen daarom nu afspraken brief verstuurd met uitnodiging voor 20 februari 2017 om 10.00 uur.

Historie

3^e RvB:

Datum: 30-01-2017.

Rvb nr: 283220422

Inspectie: n.a.v. melding.

Artikel: de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon.

2^e RvB:

Datum: 23-12-2015

Rvb nr: 282510588

Inspectie: 1^e nazorg inspectie

Artikel: de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon.

1^e RvB:

Datum: 16-11-2015

Rvb nr: 480002917

Inspectie: 1^e marsroute inspectie

Artikel: onvoldoende toepassen HACCP

HERINTREDER VETO 30 januari 2017

26 oktober 2016 Beschikking afzien van voornemen 29 december 2015, met kenmerk U-15/12562.

2de Nazorg

Datum: 28-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte geen sporen

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde

Bedrijf kan terug naar regulier toezicht

1^{ste} nazorg inspectie

Datum: 22 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne : in orde
Bouwkunde : in orde
Ongedierte : in orde
Temperatuur : in orde
Code HACCP : in orde

Richtwaarde monster genomen. Uitslag monster was voldoende.
Bedrijf kan naar de tweede nazorg.

2e Marsroute inspectie

Datum: 13 januari 2016

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

Hygiëne is opgelost en temperaturen, bedrijf lijkt goed op weg te zijn

Richtwaardemonster, nummer: 79272043

Gekookte bami

Temperatuur: 2,5

Vergiet in koelcel

Resultaat: ???

Voornemen tot sluiting

Datum: 29 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

-Voornemen uitgereikt in het bedrijf en besproken inclusief het concept RvB. Aangegeven dat het voornemen voor de hele periode van het verscherpt toezicht geldt en ook geldt voor microbiologische richtwaardemonsters.

-Nogmaals het verkort overzicht verscherpt toezicht toegelicht en de kopie achtergelaten.

-[REDACTED] vraagt waarom sommige inspecteurs overal kijken of het schoon is en andere niet. Zij heeft het gevoel het niet goed te kunnen doen. Aangegeven dat wij niet alles kunnen zien en dat wij enkele punten beschrijven in een RvB, maar dat het hele bedrijf (inclusief bar en magazijnen etc.) altijd schoon moet zijn.

-[REDACTED] lijkt alles niet goed te begrijpen. Herhaaldelijk gevraagd of dit zo is, maar daar reageert zij passief op. [REDACTED] begrijpt het wel en heeft e.e.a. vertaald. Daarnaast aangeraden om het voornemen nogmaals te lezen of iemand te vragen om het te lezen en te vertalen.

Vervolg:

*2^e Marsroute inspectie kan uitgevoerd worden na 12 januari 2016. Hiervan de planner op de hoogte gebracht.

*Gescande voornemen retour gezonden aan TBM en gearhiveerd in de map van het bedrijf.

BaH gesprek

Datum: 28 december 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-De marsroute is goed verlopen. Eigenlijk is 23/12 iets te laat, maar gezien de normale termijn (8 weken) is dit akkoord.

-RvB is akkoord met uitzondering van drie punten, welke direct zijn aangepast.

-Voornemen wordt opgesteld en zal morgen (29/12) door [REDACTED] en [REDACTED] worden uitgereikt. [REDACTED] telefonisch gesproken en afgesproken rond 13 uur.

1ste Nazorg

Datum: 23 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282510588

SW-nummer: 282510589

Kort verslag:

Bedrijf is nu onvoldoende schoon, Sw-waardige situatie, dus RvB (bedrijfsruimte).

*ongedierte, nog oude sporen in het magazijn
bouwkundig: geen bijzonderheden*

code: opmerking betreffende terugkoelen. Het lijkt erop dat het terugkoelen goed gaat maar er wordt op de lijsten geen eindtijd of totale duur van het terugkoelen genoteerd.

temp.: SW

in de keuken staat een grote bak met rauw gemarineerd varkensvlees op 15,5 graden. omdat dit de enige overtreding was alleen Bbl ten laste gelegd.

opmerkingen:

- beschimmelde doek over de loempiavellen,

- oude geoxideerde conservenblikken in de kunststof voorraadbakken (op zolder). deze vervangen voor plastic.

BAH gesprek mag niet gevoerd worden

Datum: 1 december 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED] (kerngroep NO)

Korte samenvatting en vervolg:

- Het BAH gesprek mag niet gevoerd worden wegens overschrijding van de termijn van de 1e marsroute inspectie.
- Het Rapport van Bevindingen zal gewoon ingediend worden.
- Het bedrijf gaat door naar de 1e nazorg, welke in overleg met TBM en JZ, niet naar 8 weken maar na 4 weken uitgevoerd wordt, dus vanaf 15 december 2015.
- [REDACTED] brengt de ondernemer hiervan op de hoogte middels een brief.

Mail van 1 december 2015 [REDACTED] (kerngroep NO)

Op 5 november was bekend dat de 3 RvB's waren verstuurd, de inspectie kon dan ook worden ingepland met een uiterlijke datum van 12 november. Echter gezien de termijn is overschreden wordt er geen BAH gesprek gevoerd. Echter gezien de geschiedenis van dit bedrijf en de mogelijk discutabele overbruggingsperiode wordt voor dit bedrijf maatwerk geleverd. De 1^{ste} nazorg wordt niet naar 8 weken maar na 4 weken uitgevoerd dus vanaf 15 december. Noteer dit in het journaal dat dit i.o. is met TBM en JZ.

Mail van 27 november 2015 [REDACTED] (TBM)

Ik ben van mening, na overleg met [REDACTED] en [REDACTED] dat de 1^e marsroute inspectie te laat heeft plaats gevonden.

Op 20 oktober 2015 vindt het TL gesprek plaats.

Na 3 november 2015 moet er een 1^e marsroute inspectie plaats vinden.

Op 2 november 2015 zijn alle voornemens tot boeteoplegging van de eerste 3 RvB vanuit TBM verzonden.

Op 5 november 2015 wordt er door de SPD'er een check gedaan of de RvB's zijn verzonden.

Op 5 november 2015 weet de SPD'er dus dat alle voornemens tot boeteoplegging zijn verstuurd en kan de 1^e marsroute inspectie worden gepland.

Nu geldt de NOTA termijnoverschrijding.

Een maximaal acceptabele termijn van overschrijding zoals uitgewerkt in de volgende staffel (op basis van 25 % van het gemiddelde per termijn) Met dagen worden werkdagen bedoeld. deze termijn is relatief langer met in achtname van de Algemene termijnwet, waarin feestdagen etc zijn verdisconteerd:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| ✓ Termijn ≤ 3 weken: | -> max. overschrijding van 5 dagen |
| ✓ Termijnen > 3 weken ≤ 5 weken: | -> max. overschrijding van 7 dagen |
| ✓ Termijnen > 5 weken ≤ 8 weken: | -> max. overschrijding van 11 dagen |
| ✓ Termijnen langer dan 8 weken: | -> max. overschrijding van 5 weken |

Er mag nu een overschrijding plaats vinden van maximaal 5 dagen (werkdagen).

Uiterlijk 12 november had de 1^e marsroute inspectie moeten plaatsvinden.

Aangezien deze pas op 16 november 2015 heeft plaats gevonden ben ik van mening dat het BAH gesprek niet door kan gaan.

Mail van 26 november 2015 van [REDACTED] aan kerngroep NO.

Morgen, vrijdag 27 november, zou ik twee BAH-gesprekken voeren met [REDACTED] (TBM). De benodigde stukken hiervoor zijn afgelopen maandag en dinsdag aan haar gezonden. Dinsdag middag belde [REDACTED] mij op dat het BAH-gesprek van het bedrijf Mei Wah geen doorgang kon vinden aangezien de 1^e marsroute buiten de termijn was.

Vervolgens heb ik gisteren, woensdag 25 november, aan ... een voornemensbeschikking uitgereikt. Ook dit bedrijf was buiten de termijn geïnspecteerd. Het BAH-gesprek hiervoor heeft plaatsgevonden door [REDACTED] en [REDACTED]

In het journaal staat het volgende: "Procedure is gevolgd in het nieuwe traject , rekening houdend met het fout dat pas 1^e marsroute inspectie plaats kon vinden na verzending van het laatste RvB. Deze is verzonden 31 oktober 2015."

Het gesprek ondernemer heeft plaatsgevonden op 9 oktober 2015 en de 1^e marsroute inspectie op 11 november 2015. In principe moet de 1^e marsroute inspectie plaatsvinden >14 dagen na het gesprek ondernemer. Deze termijn was dus ook verlopen.

Voor Mei Wah is de situatie soortgelijk. Het gesprek ondernemer is gevoerd op 20 oktober 2015. In deze week is duidelijk geworden dat de ondernemer het voornemen tot boete-oplegging op de deurmat moet hebben alvorens de 1^e marsroute-inspectie uitgevoerd kan worden. Dit was niet het geval en uit een check op 5 november blijkt dat de 3 RvB's verzonden waren. Vervolgens is de 1^e marsroute-inspectie uitgevoerd op 16 november 2015. Dit is dezelfde situatie als bij Tong AH.

Nu is het natuurlijk vreemd dat het ene bedrijf wel een voornemen krijgt uitgereikt en het andere niet. Graag hoor ik van jullie als kerngroep zo spoedig mogelijk wat de lijn is die gevolgd dient te worden.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 16 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt
Kort verslag:

1e marsroute inspectie.

Gesprokene met [REDACTED]

De chef-kok was wat later aanwezig maar zoals afgesproken heeft hij de hygiëncode gelezen en de producten worden nu in kleinere porties bewaard en opgeslagen in de vriezer.

Een medewerker uit de keuken had oude kippenpoten op de nieuwe voorraad gezet waardoor het foute RW monster is ontstaan.

Nu wisten de medewerkers in de keuken te vertellen wat oud en wat nieuw was.

Producten worden niet langer dan twee dagen bewaard.

Onduidelijk is wat de tht is bij de babi pangang die in het vacuüm door een ander bedrijf wordt geleverd.

Ik heb [REDACTED] gevraagd dit uit te zoeken.

Keuken was nog steeds schoon en ook het magazijn boven is netjes.

Koelceldeur was aan de binnenzijde nog niet afgekrabd, maar men is er mee bezig.

Herbemonstering van kippenpoot uitgevoerd

Bouwkundig op orde

Hygiëne op orde

Temperaturen op orde

HACCP voldoende kennis bij de chefkok aanwezig.

ongedierte geen sporen

Uitslag monsteronderzoek:

Het aantal kweekbare micro-organismen was 37.000.000 /g

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 170.000 /g

Opnieuw een maatregel en BAH volgt.

Gesprek ondernemer

Datum: dinsdag 20 oktober 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Besproken laatste RvB en concept uitgereikt.

Uitleg gegeven over uitgroei micro-organismen bij bereiden en afkoelen. Verklaring chef-kok was dat hij denkt dat oude en vers bereid product door elkaar is geraakt. Verder gaf hij aan dat het personeel niet altijd deed wat er wordt verwacht. Inmiddels is er één kok ontslagen.

Uitleg gegeven over traject NO en retributie.

Uitleg gegeven over werken met hygiëncode.

Tijdens het gesprek kregen we de indruk dat de chef-kok begreep waar het over ging en wat hij er aan kan doen.

1^{ste} marsroute inspectie kan worden ingepland na dinsdag 3 november 2015.

15 oktober 2015

[REDACTED] telefonisch [REDACTED] geïnformeerd over afwijkend monster en tevens kort uitgelegd wat de consequenties zijn ikv Notoire traject. Aangegeven dat brieven onderweg zijn en dat ze voor 20 oktober wordt uitgenodigd voor gesprek aan de dienst.

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 480002813, 1 Oktober 2015

Afwijkend monster gekookte kippepoot

Het aantal kweekbare micro-organismen was 49.000.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g mocht zijn.

Het aantal entero-bacterien was 490.000 terwijl dit 1000 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.

2^e BR maatregelnummer: 282510545, 19 augustus 2015.

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SW282510546

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt

1^e BR maatregelnummer: 480000528, 17 oktober 2013

Afwijkend monster Bami.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 9.100.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g 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.