

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):	Mytai & More
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56820453 en Maytai & More
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Zwart Janstraat 112-B, 3035 AX Rotterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Per 13 september 2016 tot 6 juli 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Restaurant – horeca bedrijf

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 6 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

2e nazorg inspectie uitgevoerd door inspecteur. Gesproken met Dhr. [REDACTED]

HACCP:

- Registratie in orde;
- Werkende digitale steekthermometer aanwezig;
- Geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne, bouwkundig, temperaturen en ongedierte geen afwijkingen geconstateerd.

Bedrijf gaat terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 29 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

1e nazorg inspectie uitgevoerd door inspecteur en collega inspecteur. Telefonisch gesproken met [REDACTED]

HACCP:

- Hygiëncode voor de horeca aanwezig;
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Registratie in orde;
- Het bedrijf heeft een privé adviseur in de handen genomen. Rijst en kipstukjes laten onderzoeken door bureau de wit. Bij beide producten was het resultaat goed.
- Geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne: opmerking

- De vloer onder de wok was verontreinigd met een laag vet en oude productresten;
- De vloer naast de koelwerkbank verontreinigd was met oude productresten.

Bouwkundig, temperaturen en ongedierte geen afwijkingen geconstateerd.

Monster genomen van de bami - afkoeltraject (89123739) indien in orde gaat het bedrijf naar de 2e nazorg.

Monster in orde bedrijf gaat door naar de 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 26 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:**Hygiëne:**

- rubbers van de vriezer beneden in de kelder waren verontreinigd met zwarte schimmel
 - De ruimte achter de buizen van de afzuigkap in de keuken was verontreinigd met geel vet
- > mondelinge opmerking

Temperaturen: goed

Bouwkundig: in orde

Ongedierte: geen sporen aangetroffen

HACCP: thermometer en registratie van temperaturen van de koelingen en vriezers aanwezig. Bedrijf heeft KHN als adviesbureau ingeschakeld. De adviseur was inmiddels 1x langs geweest en komt begin november voor de 2e keer langs. ONvoldoende kennis aanwezig bij de ondernemer. Producten worden nu teruggekoeld in de spoelbak in water met ijsblokjes. Verhitten/terugkoelen wordt nog niet gemeten en geregistreerd. Ontvangstcontrole werd nu opgestart. [REDACTED] gaf aan plannen te hebben om een blast chiller aan te schaffen. Er wordt maximaal twee dagen bewaard. Geen harde feiten dus twee RW-monsters genomen: ei noodles (89123526) en panga filet (89123518).

Beide monsters in orde bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 10 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

- U of een door u daarvoor specifiek aangewezen medewerker controleert en registreert alle relevante processen zoals de Hygiënecode voor de horeca dit voorschrijft.
 - U heeft instructies gegeven aan uw personeel hoe te hygiënisch te werken en producten te bereiden en af te koelen. Met u is besproken welke risico's daarbij aandacht dienen te krijgen.
 - U laat medewerkers ten behoeve van de hygiëne werken met wegwerphandschoenen. Met u is besproken op welke wijze dit verantwoord toegepast kan worden en welke risico's vermeden dienen te worden.
 - U gaat een adviesbureau inschakelen om uw bedrijf en uw medewerkers te begeleiden in het verbetertraject.
-

Historie 3^e BR:

Datum 13 september

Inspecteur [REDACTED]

BR nummer: 480003925

RVB monster

Bereide kipstukjes

Bacteriën > 49000000

Entero > 490000

Historie 2^e BR:

Datum 19 april 2016

Inspecteur [REDACTED]

BR nummer: 280400990

RVB vuile bedrijfsruimte

RVB art. 5

RVB onverpakt >7°C

- de roosters van de afzuigkap boven de wokbranders waren ernstig verontreinigd met een dikke laag donkerbruin gekleurd oud vet
- de binnenzijde van de afzuigkap was, zichtbaar door het ontbreken van een rooster, ernstig verontreinigd met loshangende delen donkerbruin gekleurd oud vet
- In de twee aanwezige rijstkokers werd gisteren om 22.00 uur bereide rijst aangetroffen, terwijl de temperatuur van de rijst 35,9°C en 37,2°C bedroeg
- In een bak op het aanrechtblad werd een stuk rauw rundvlees ontdooid, terwijl het binnenvallende zonlicht het stuk vlees verwarmde. Het stuk vlees was de avond ervoor rond 22.00 uur uit de vriezer gehaald en de temperatuur van het vlees bedroeg op twee plaatsen (in en uit de zon) gemeten 16,3°C en 8,4°C
- bereide rijst in rijstkoker 1 (kern), 35,9°C;
- bereide rijst in rijstkoker 1 (rand), 35,1°C;
- bereide rijst in rijstkoker 2 (kern), 37,2°C;
- bereide rijst in rijstkoker 2 (rand), 36,9°C.

Historie 1^e BR:

Datum 4 maart 2016

Inspecteurs [REDACTED]

BR nummer: 283191284

RVB art.5

SW vuile bedrijfsruimten

SW geen adequate maatregelen

SW indeling ontwerp constructie

2. HACCP: geen code, geen thermometer, proces terugkoelen onbeheerst.

3. Temp:

In afkoelfase, om 12:00 bereidt en om 17:40 gemeten:

2 kilogram gefrituurde pangafilet: 17,0 °C

5 kilogram dikke noodles: 14,1 °C

2 kilogram gekookte witte rijst: 21,6 °C

8 kilogram dunne noodles: 12,5 °C

2 kilogram gefrituurde tofu: 15,5 °C

4. Hygiëne: In het keldermagazijn zijn enkele rattenuitwerpselen aangetroffen, op de vloer en op de rand van de muur.

Het rubber van de vrieskast was verontreinigd met zwartgekleurd op schimmel gelijkend vuil. De buitenzijde van de vrieskast was verontreinigd met meerkleurig vuil.

5. Ongedierte: in de kelder 2 grote klapvallen aangetroffen. Géén lokdozen. Boven in de keuken een sticker van Rentokil op de muur. [REDACTED] kan geen rapportage overleggen en belt terplekke met Rentokil maar krijgt voicemail (1800). Hij geeft aan dat hij een contract heeft sinds december en dat ze vorige week nog geweest zijn. IN het magazijn wel rattenuitwerpselen aangetroffen. In de keuken niet. IN het magazijn liggen levensmiddelen als balen rijst en verpakkingen noodles.

6. Bouwkundig: in het magazijn zijn wat gaten en kieren. Ivm rattenprobleem geadviseerd deze dicht te maken.
