

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):	Ni Hao Stadsparkpaviljoen B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	04043375 Ni Hao Stadsparkpaviljoen B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Paviljoenlaan 3, 9727 KE Groningen
@-mail	info@nihaogroup.com stadspark@nihaorestauranten.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	18 juni 2015 t/m 20 april 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf:

Kelder met oa ontvangst, koude keuken, koelcellen, vriescellen en droog magazijn.
Van kelder naar boven kom je in de warme keuken met 2 koelwerkbanken en een vrieswerkbank.
Van de warme keuken naar beneden kom je in het restaurant met onder andere diverse buffetten, een sushibar, een dessertbar en chocoladefonteinen.

2de Nazorg

Datum: 9 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: Nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: voldoende

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

Bedrijf was schoon en HACCP op orde. Bedrijf gaat over naar reguliere toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 11 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: M [REDACTED]
BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: bedrijf was heel schoon. [REDACTED] gaf aan dat er na de laatste inspectie 2 koks zijn opgestapt die het HACCP verhaal niet zagen zitten. De mensen waren erg nerveus. Bedrijf zag er netjes uit. Heeft inmiddels Bureau de Wit ingehuurd, deze neemt ook monsters mee en die waren tot nu toe altijd goed. Consequenties uitgelegd voor het geval het monster onvoldoende is.

Bouwkunde: goed
Ongedierte: goed
Temperatuur: goed
Code HACCP: Goed

Monster bami genomen. In afwachting van het resultaat. Afgesproken te bellen zodra de uitslag er in, goed dan wel fout.

Vrijdag 14 oktober 2016: Monster Bami was goed. Telefonisch contact gehad met [REDACTED] ze was erg opgelucht dat het monster goed was.

Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 11-8-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Er waren ook 3 koks aanwezig.

kennis bij de aanwezige koks voldoende.

Rapportage van bureau de Wit is ingevuld met op alle te beoordelen onderdelen een positieve reactie.

Keuken was leeg en schoon. Alleen een kleien voorraad in een koelcel

kortom bedrijf voldeed aan de voorwaarden van beschikking om weer open te mogen.

nog enkele kleine opmerkingen.

Er komt nog een droog rek voor de snijplanken.

achterdeur stond open en was vrij toegankelijk voor ongedierte.

Controle op beschikking

Periode: 10 augustus 2016 tot en met

Controle woensdag 10 augustus:

Tijdstip: 15.15 uur

Inspecteur: [REDACTED]

Opmerking:

Gesproken met [REDACTED],

Bedrijf is leeg. In koelcel op schap verpakte levensmiddelen opgeslagen zoals afgesproken. Er is meteen onderhoud gepleegd aan de koelingen rubbers vervangen e.d.

Eigenaar is bang dat het bedrijf straks dicht blijft als er onverhoopt bouwkundige tekortkomingen geconstateerd gaan worden. Dit is niet het geval het bedrijf is dicht op het bereiden van producten. Wel goed om alles even na te lopen.

Koks zijn al door de eigenaren opgeleid door middel van de door de NVWA beschikbaar gestelde filmpjes. Eén kok is tijdens de uitleg van de hygiëncode opgestapt.

De Chinese vertaling is gekopieerd en verstrekt aan alle koks, ze moeten deze lezen, kennen en toepassen.

Donderdag 11 augustus komt bureau de Wit de nulmeting uitvoeren. Deze wordt waarschijnlijk vrijdag getekend retour ontvangen. Donderdag zal [REDACTED] waarschijnlijk de NVWA inlichten over de voortgang en de openingsinspectie voor vrijdag aanvragen. Hij vraagt deze pas officieel aan op het moment dat de 0-meting aantoonbaar goed is.

Er zijn ook nieuwe en meerdere handdoek houders geplaatst.

Controle donderdag 11 augustus:

Tijdstip:

Inspecteur: [REDACTED]

Opmerking:

Controle vrijdag 12 augustus:

Tijdstip:

Inspecteur: [REDACTED]

Opmerking:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum: 9 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Op maandag 8 augustus waren de heer en mevrouw reeds op de hoogte gesteld van de sluiting. Daardoor hadden ze ook direct actie kunnen ondernemen. Alle reserveringen waren afgezegd, personeel geïnformeerd en hoeven niet te werken. Bedrijf was gesloten bij binnenkomst. Ook direct contact opgenomen met Bureau de Wit.

Eigen monstercontrole was prima, uitgelegd dat het voornamelijk om kruisbesmetting/persoonlijke hygiëne gaat. Hier wordt extra aandacht aan besteed bij de opleiding/workshop die woensdag aan het personeel wordt gegeven.

Voorraad droge, niet bederfelijke levensmiddelen in het magazijn mogen aanwezig zijn. Producten (kant en klaar, niet zelf bereid) in de vriezer mogen eveneens aanwezig zijn. Levensmiddelen die verpakt (originele verpakking) en niet zelfbereid zijn mogen centraal op 1 plaatst in de koelcel worden bewaard.

Alle ander bederfelijke levensmiddelen moet worden verwijderd, uit alle koelingen (keukens en buffet)

[REDACTED] gaat op 10 augustus controleren of aan deze eis is voldaan.

Ondernemers hopen dat woensdag gebruikt kan worden voor opleiding/workshop. Donderdag voor een extra dag schoonmaak en controle Bureau de Wit en dat ze voor vrijdag 12 augustus een openingsinspectie kunnen aanvragen.

BaH gesprek

Datum: 9 augustus 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Marsroute, inspectie, inspectieregistratie en afhandeling besproken.

Monstername van Jodenhaas. RvB geeft aan dat men om 15.15 uur de inspectie zijn gestart.

Inspecteurs hebben de loggegevens van de koelbox (transport) aan dossier toegevoegd.

De logger is gelijktijdig met het deponeren van het monster in de koelbox aanzet. Dit was om 17.09 uur. De inspecteurs verklaren dat ze circa 16.30 uur een monstername hebben gedaan en deze volgens de kwaliteitsprocedure hebben afgehandeld.

Er is 10 kwartier in rekening gebracht (2x 1 uur en 15 minuten) Het bedrijf is zeer groot. Gesprekstijd (ca. 30 minuten) hebben ze niet in rekening gebracht, ondernemers waren erg overstuurd.

Er wordt een beschikking opgemaakt voor het stilleggen van het proces bewaren.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 3 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003780

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Opmerking hygiëne:

- Softijsmachine in het restaurant, bovenin onder de klep, iets bruin vuil aan het mengmechanisme.
- Gebruiken houten stok om in de pasta te roeren, deze was op het oog schoon. Aangeraden deze weg te doen en een plastic roerstok aan te schaffen.
- Verder een erg schoon bedrijf.

Opmerking ongedierte:

- Fruitvliegjes in het magazijn in de kelder.
- Deur in de kelder open, dit is volgens meneer door een eerdere collega aangegeven, omdat er een vochtprobleem is in het pand. Er waren nu 3 horren versleten, omdat ze het vele gebruik niet aan kunnen. Zijn nu in gesprek met een volgend professioneel bedrijf hiervoor.
- De gemeente plaatst vliegenlampen met plakstrips.

Opmerking schoonmaakmiddelen:

- In het magazijn in de kelder stonden op een rek zowel schoonmaakmiddelen als bakken met gedroogde paddenstoelen.

HACCP:

- Alles afgedekt, ontdooien gebeurt in de koelcel in aparte bakken, alles is gecodeerd.
- Thermometer, pH strips, schoonmaaklijsten en temperatuurslijsten aanwezig.
- Geen producten ouder dan twee dagen gezien in de koelingen.

Monsters:

- Uit de warme keuken jodenhaas en bami meegenomen. Beiden gekookt en dinsdag bereid.

Overige:

- Hebben bureau de Wit laten komen en die hebben 5 monsters van verschillende producten meegenomen, zonder dat de koks wisten dat dit ging gebeuren. Alles was goed.
- Ze maken zelf geen babi pangang vlees meer, omdat ze geschrokken zijn dat dit fout was en het risico niet meer willen lopen dat het weer fout is.
- [REDACTED] als adviseur ingehuurd en het bedrijf laten controleren op alles behalve monsters.
- [REDACTED] liet weten van de zenuwen, dat ze misschien dicht moeten, slecht te slapen en [REDACTED] Ze proberen er alles aan te doen om te zorgen dat het in orde is. Afgesproken dat als we de monsteruitslag hebben en deze is goed, dat we het ook telefonisch laten weten.

Aanvulling 8 augustus 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Resultaten laboratorium

RvB monster Jodenhaas. Stukjes gekookte gesneden jodenhaas.

bacterien (aeroben 30):	3.100.000/g	richtwaarde: 1.000.000
enterobacteriaceae :	10.000/g	richtwaarde: 1.000

[REDACTED] telefonisch op de hoogte gesteld. Geen verklaring. Gegevens van meneer:

Woonadres: [REDACTED]

Geboren: [REDACTED]

Telefoonnummer: [REDACTED]

Telefonisch contact met dhr. [REDACTED] teamleider micro lab over deskundigenverklaring.

Alles moet in ISI zijn afgehandeld (gedaan). Dan wordt de deskundigenverklaring door TA gegenereerd. TA stuurt deze naar het lab. Het lab moet alles controleren en ondertekenen. Dan stuurt het lab de verklaring terug naar TA.

Voornemen tot sluiting

Datum: 12 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Machtigingen zijn meegebracht. Bedrijf wil het geheel graag goed doen. Een schoonmaakbedrijf die structureel schoonmaakt in dienst genomen.

Bureau de Wit ingehuurd n.a.v. laatste inspectie, monsterresultaten

[REDACTED] ingehuurd om na te gaan of alles ook op de werkvloer soepel verloopt.

Het stel gaat 10 dagen op vakantie met de kinderen en willen dit liever niet afzeggen. Daarom de vraag of we ook na 1 augustus kunnen controleren, dit i.v.m. gemoedsrust. (anders maken ze zich nog op vakantie zich druk over de zaak) Dit past in de marsroute en zodoende daarin toestemming gegeven.

BAH gesprek

Datum: donderdag 7 juli 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Marsroute correct verlopen, beschikking voornemen tot sluiten wordt opgemaakt en uitgereikt op dinsdag 12 juli. Telefonisch afspraak gemaakt en uitnodiging verzonden

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 30 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag: Alle tekortkomingen van de vorige keer opgeheven. Hebben het heel goed aangepakt.

Hygiëne: goed. Hebben een dieptereiniging gehad.

Bouwkundig: In de keuken een geheel nieuwe vloer. Onderkanten van apparatuur dicht gemaakt.

In drankenmagazijn en grondstofmagazijn de gehele wand aan de onderkant betegeld. In de wok/teppanyaki keuken gladde platen aangebracht en geverfd.

Temperatuur: op buffet nu kleinere hoeveelheden en vaker aanvullen en in de keuken staat nu alles in de koeling.

Code: ph en temperatuur sushi wordt gemeten.

Ongedierte: geen last

In het grondstofmagazijn is het erg vochtig. Men gaat uitzoeken om daar wat aan te doen.

2 richtwaardenmonsters genomen.

Uitslag op 5 juli: babi pangangvlees in afkoelfase: Entero: 210.000 (100)

Kgt: 5.000.000 (10.000)

-----> RvB. Er volgt nu een BAH gesprek

Gesprek ondernemer

Datum: maandag 13 juni 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] is de bedrijfsleider en heeft de machtiging van [REDACTED] vergeten. Deze zal hij per mail alsnog doorsturen. [REDACTED] is directeur van de BV en zit in China.

Alles besproken en mijnheer gaf aan alles eraan te gaan doen om zodat hij in het nazorgtraject zou komen. Groot bedrijf en in een oud pand gelegen in het stadspark, hierdoor was bestrijding een probleem die ze nu onder controle hadden.
Bedrijf wordt na 27 juni voor 1^{ste} marsroute inspectie bezocht

BR 281980441

Opgemaakt op 20 april 2016 door [REDACTED]

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

BR 282080573

Opgemaakt op 2 februari 2016 door [REDACTED]

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

Tevens PV 281430480 voor gebruik lijmplaten

SW Monster 79047074

Genomen op 15 september 2015 door [REDACTED]

- kipkluifjes: bacterien (aeroben 30): 3.100.000 per gr

BR 281770671

Opgemaakt op 18 juni 2015 door [REDACTED]

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet zo gemaakt, gehanteerd of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen