

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):	De Noord Veluwe (Fou Yung)
Inschrijfnummer Kvk en naam:	08018040 De Noord Veluwe (Fou Yung)
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam vennoot:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Naam vennoot:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Meidoornpassage 10, 8091 KS Wezep
@-mail	info@chineesnoordveluwe.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	3 augustus 2016 t/m 29 juni 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 29 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bouwkundig in orde.

Hygiëne: voldoende

- magazijn rommelig

- vloer onder kookeiland in de hoek oud vuil

Overige in orde.

Temperatuur in orde.

Ongedierte niet aangetroffen.

HACCP in orde.

Advies: Het bedrijf gaat uit Verscherpt Toezicht terug naar Regulier Toezicht.

Datum : dinsdag 20 juni 2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Kort verslag :

Voor een 2e Nazorg inspectie bezocht, maar wegens vakantie (deze week) gesloten aangetroffen.

1e Nazorg

Datum : 24 november 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken : [REDACTED]

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag :

[REDACTED] en vennoot, aangetroffen in keuken van het restaurant met personeel aan het bereiden van vleesproducten. Welke gelijk [REDACTED], belde. Bij onze inspectie in de bedrijfsruimte viel ons gelijk een aantal dingen op;

- Een hoog plafond met lichtkoppels welke open stonden (zonder wering) met aan de zijkanten veel aangeplakte stofdelen. Geen verontreiniging door luchtstof of vliegen kunnen waarnemen!
- Oppervlak tegelvloer waarvan vele voegen tussen de tegels waren uitgesleten of niet aanwezig. In en tussen de tegels was geen vuil of oude etensresten aanwezig!
- Magazijnruimte waar tevens afvalcontainer staat (welke enorm stonk), was de vloer bezaait met dozen en oude verpakkingsmaterialen. Geen terugkoel of bereide producten aangetroffen ivm kruisbesmetting.
- Registratie van (temperatuur)controles waren bijgehouden tot 5 oktober 2016, een week na de laatste inspectie (bezoek). =geringe overtreding.
- Bereide producten in koelcel niet gecodeerd en onafgedekt aangetroffen. Geen nabesmetting kunnen constateren.

Hygiëne : voldoet, kan beter

Bouwkunde : snel tegelvoegen opvullen

Ongedierte : niet aangetroffen

Temperatuur : voldoet

Code HACCP : geen codering, bewaring van onafgedekt bereide en bederfelijke etenswaren en registratie niet bijgehouden

[REDACTED] inmiddels gearriveerd, deze zocht gelijk de confrontatie met ons op over de afgelopen inspecties en monsternames. Vervolgens vroeg ik haar wat Bureau De Wit van de situatie vond. Hierop gaf zij geen antwoord. Op mijn vraag of zij een contract met Bureau De Wit waren aangegaan (dit had zij tegen collega's verteld). Zei zij alleen dat deze een monster genomen had. Op mijn vraag wat voor pakket zij afgesloten heeft bij Bureau De Wit en of ik de map en onderzoek resultaten mocht zien, werd ze boos en zei dat ik haar niet geloofde. Vervolgens hebben wij haar meegenomen in keuken en magazijn om aan te geven en te laten zien dat er nog geringe overtredingen waren. Hierop antwoordde zij dat haar moeder ziek was en dat het daardoor een aantal dingen niet gebeurden. Waarop ik antwoorde dat zij dit drie jaar geleden ook al tegen mij vertelde. Hierop werd zij weer boos en zei dat ik haar niet geloofde, we kregen toen een discussie over wat zij wel of niet gezegd had. Hierin bleef zij doorgaan totdat ik haar mijn excuus heb aangeboden voor mijn opmerking en over het feit dat ik alles in twijfel trok wat zij zei. Vervolgens direct de situatie in de onderneming met haar en [REDACTED] besproken en aangegeven dat de bovengenoemde geringe overtreding wel opgelost moeten worden.

Hierop hebben zij beiden tegen ons uitgesproken dit zo spoedig mogelijk te gaan veranderen.

Advies : kan naar 2^e Nazorg inspectie.

1ste Marsroute inspectie

Datum:28-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt in afwachting van uitslag monster nasi met nr 89372267

Uitslag monster is negatief bedrijf kan door naar 2^e Nazorg

SW-nummer:nvt

Kort verslag:Monstername procesbeheersing n a v Br

Gesproken met [REDACTED]

Gaan samenwerken met buro De Wit. Deze zal 29-09-2016 langs komen voor advies en monstername.

[REDACTED] gaf te kennen bezwaar te maken tegen de opgelegde boetes.

Zij houdt vast aan het standpunt dat betreffende producten onterecht zijn meegenomen.

Zij beweerd dat de pansit/ wantan niet voorgekookt kan worden ingevroren omdat dan tijdens het frituren het product uitelkaar valt en er tevens niet appetijtelijk meer uit ziet .

Het product wordt word gegeten in soep (zoals wij balletjes in de soep eten) of wordt gefrituurd als voorgerecht.

Demonstratie gezien van het maken van dit product en foto's gemaakt en in de betreffend map geplaatst.

Stappen:

Hakken rauwe kipfilet met zout ,kruiden, ve-tsin en prei.

Veiletje vullen met ongeveer 1 theelepel van de gehakte kipfilet.

Dichtvouwen en invriezen koken OF frituren

Opm. Vergeten een monstername te doen. Monster nasi op donderdag 29-09-2016 alsnog gehaald.

Uitslag monster was in orde.

Hygiëne V

Bouwkunde V

Ongedierte V

Temperatuur V

Code HACCP aantal opmerkingen geplaatst t a v afdekken en coderen

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:

2^{de} marsroute inspectie

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:
Inspecteurs/ TBM:
Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

*Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP*

Datum: 7 september 2016

Telefonisch contact NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] medegedeeld dat het traject VETO ongewijzigd wordt voortgezet. Uit navraag bij de inspecteur blijkt dat het monster terecht is genomen. De inspecteur heeft daar bij de aanwezige personen tijdens de inspectie specifiek op doorgevraagd.

Mevr reageert boos en geïrriteerd en is het oneens met de gang van zaken.

Na uitleg gaat ze akkoord maar wil graag de inspecteur spreken omdat die volgens haar het monster niet correct heeft genomen. [REDACTED] aangegeven dat ze eventueel in bezwaar kan gaan maar nogmaals aangegeven dat het traject ongewijzigd zonder uitstel wordt vervolgd.

Afgesproken wordt dat de volgende inspectie na 23 september wordt ingepland.

Gesprek ondernemer

Datum: 6 september 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] ontkende dat ze de inspecteur [REDACTED] had gebeld met de mededeling dat ze per 1 augustus 2016 zou zijn gestopt.

Er waren twijfels over de monsters die bij de laatste twee inspecties zijn genomen. Volgens [REDACTED] waren de monsters nog niet verhit en bevatten ze rauw vlees. Ook was het volgens [REDACTED] niet mogelijk om voorgebakken pangsit of wantan in te vriezen. Uit internetonderzoek en het raadplegen van collega's blijkt dat dit wel mogelijk is. De inspecteur is er heel zeker van dat het monster genomen op 3 augustus 2016 uit de vriezer wel verhit is geweest. Volgens [REDACTED] was het laatst genomen monster wantan, maar dat noemen ze in de volksmond ook wel pangsit omdat vele mensen niet weten wat wantan is. De inspecteur heeft tijdens zijn inspectie specifiek gevraagd naar pangsit. De pangsit uit de vriezer wordt voor uitgifte in de magnetron gedaan, is hetgeen [REDACTED] tijdens de laatste inspectie heeft verteld aan de inspecteur. Er is tijdens het gesprek afgesproken dat we eerst nagaan of het monster wel of niet terecht is genomen. Nu blijkt dat dit wel zo is wordt het traject Verscherpt Toezicht gewoon doorgezet. Wanneer de ondernemer het niet eens is met de RvB's dan kan er bezwaar worden aangetekend. Het gehele traject is toegelicht en hier waren bij de ondernemers verder geen vragen over. Later op de dag meerdere keren geprobeerd om de eigenaren telefonisch te bereiken om aan te geven dat het traject gewoon doorgaat. Eigenaren niet te pakken kunnen krijgen.

Brief met het gespreksverslag is 8 september verstuurd, nadat [REDACTED] (tl) de eigenaresse op 7 september telefonisch heeft gesproken. Bedrijf hoort formeel na 20 september te worden ingepland voor een herinspectie. Eigenaresse heeft [REDACTED] (tl) echter gevraagd om na 23 september langs te komen zodat ze er zelf ook bij kan zijn. Dit is afgestemd met de planner.

Datum : 8 augustus 2016

Inspecteur : [REDACTED]

Gesproken : [REDACTED]

Kort verslag :

[REDACTED] heeft de inspecteur laten weten dat het bedrijf per 1 augustus 2016 zou zijn gestopt. De uitslag van het genomen monster op 3 augustus 2016 was op dat moment nog niet bekend toen zij belde.

Historie:

3 augustus 2016

RvB: 480003783 monster pangsit

Genomen door [REDACTED]

- bacteriën (aeroben 30): aantal 5.500.000 per g
- enterobacteriaceae: aantal 170.000 per g

28 juni 2016

RvB: 480003670 monster pangsit

Genomen door [REDACTED]

- bacteriën (aeroben 30): aantal 5.000.000 per g
- enterobacteriaceae: aantal 47.000 per g

SW 480003671 monster gekookt varkensvlees

- bacteriën (aeroben 30): aantal 30.000.000 per g

8 maart 2016

RvB: 282440747

Inspectie door [REDACTED] en [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
- 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

SW: 282440748

- 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:

- de exploitant van de horeca-inrichting niet of onvoldoende heeft voldaan aan de verplichting tot het instellen, aanduiden en handhaven van een rookverbod