

# 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):	Wok restaurant Royal Palace
Inschrijfnummer KvK en naam:	17274677
Rechtsvorm:	V.O.F
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Huibevendreef 20 5043 EW Tilburg
Inspectielocatie	Huibevendreef 20 5043 EW Tilburg
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 01 Oktober 2015 uit VeTo 22-6-2017
Bedrijfsbeheerder	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken / Kelder
Veiligheid:	N.v.t.

## Plattegrond van het bedrijf

### 2<sup>de</sup> nazorg inspectie

**Datum: 22 juni 2017 13:30 uur.**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag:

Hebben weer veel aanpassingen gedaan en dit zijn ook goede investeringen geweest. Wanden bekleed met rvs platen en er is een raam geplaatst zodat klanten in de keuken kunnen kijken. Ze hebben erg veel last van rtl dat deze hun gegeven openbaar gemaakt heeft en terwijl ze al goed waren en weer een herhaling van het programma was. Bedrijf is nu schoon en bouwkundig zeer goed. Meten en registreren temperaturen en producten worden voorzien van een tdt of bereidingsdatum. Bedrijf kan terug naar regulier toezicht.

### 1<sup>ste</sup> nazorg inspectie (module I)

**Datum: 1 december 2016 13:30 uur.**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf is zeer schoon en er zijn eigenlijk weinig punten die nog extra aandacht verdienen. Hebben zelf ook monsters laten onderzoeken en deze zijn allemaal in orde. Ze hebben er veel last van de wet openbaarheid van bestuur, nu hun journaal gepubliceerd is.

Monster genomen van de nasi in de afkoelfase, als deze in orde is dan kan het bedrijf door naar de 2<sup>de</sup> nazorg.

### Openingsinspectie ( Module H )

Datum: 28 september 2016 11:45 uur.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Openingsinspectie uitgevoerd. Gesproken met [REDACTED].

Er was voldaan aan de sluitingsbeschikking. Alle zelfbereide bederfelijke eet- en drinkwaren waren uit de koelingen en vriezers verwijderd en lagen in de containers buiten. Ook de ruimtes boven geïnspecteerd.

De rapportage aantoonbaar voedselveilig werken was ingevuld door een productdeskundige van de Houwers Groep. Gisteravond van 19:00 tot 22:00 hebben alle koks instructie ontvangen hoe hygiënisch om te gaan tijdens het bereiden van eten en hoe af dit hygiënisch af te koelen. Daarbij zijn de filmpjes getoond van you tube gebruikt in het CHO project. De Houwers Groep zal 6 oktober en de komende weken daarna nog diverse keren onaangekondigd langskomen voor beoordeling proces en monsternamen. Voor het afkoelen was een blast-chiller besteld.

Rapportage van de Houwersgroep toegevoegd aan dossier.

Bedrijf mag weer open, een opheffen sluitingsbeschikking is verzonden op 28 september 2016

1ste nazorginspectie over 8 weken. Bij het telefonisch mededelen van deze termijn werd door [REDACTED] gezegd dat ook Bureau de Wit ondersteuning gaat bieden.

### Beschikking met Last onder Dwangsom ( LOD ) ( Module E )

Datum: 27-09-2016 omstreeks 16:45 uur.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: uitleg van de beschikking ten officiële sluiting van het bedrijf.

Toelichting bij beschikking gegeven en daarop vastgelegd dat **alléén** de **zelfbereide bederfelijke levensmiddelen** uit de koelingen en vriezer verwijderd moeten worden.

Beschikking ondertekend door NVWA en [REDACTED], mede eigenaresse.

[REDACTED] gaf aan dat Bureau de Wit kwam en zij vonden dat het er goed uit zag.

Uitgelegd wat de mogelijke oorzaak van een besmetting met entero's zou kunnen zijn.

[REDACTED] zei dat ze een blast chiller hadden aangeschaft.

[REDACTED] wil de boel verkopen.

---

### Uitslag monster:

Datum: 26-09-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Monster witte rijst 55.000 entero's

RVB 480003963

Sluitingsbeschikking wordt opgemaakt en uitgereikt.

---

### Eerste nazorg inspectie (Module I)

Datum: 21-9-2016 13.15 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf is voldoende schoon en met meet de temperatuur van koelingen, processen en ingangscntrole. Het coderen gebeurt wel maar nog niet consequent genoeg. Buikspek in de koeling op een te hoge temperatuur, blijkt dat de kok die het gemaakt heeft nog niet zo lang in de keuken werkt en dat hij dit gisteravond gemaakt heeft en vergeten in de koeling te plaatsen omdat hij een film heeft zitten kijken en in slaap is gevallen. Er wordt door de eigenaar besloten om dit

spek weg te gooien. Gezien als een incident. Monster van de bami en de gekookte rijst genomen, als beide in orde zijn dan kan het bedrijf door naar 2de nazorg over 6 maanden. Hebben nu een ongediertebestrijder in dienst voor de vliegen die bij de vorige inspectie geconstateerd waren, 2react.

██████████ controleren de keuken nu ook constant zelf en mocht er iets niet goed schoon zijn dan maken ze het zelf schoon.

Monsters genomen van de bami en de gekookte rijst indien deze in orde zijn kan het bedrijf door naar de tweede nazorg.

#### **Openingsinspectie ( Module H )**

**Datum: 26 juli 2016 11.00 uur.**

**Inspecteurs:** ██████████

**Gesproken met:** ██████████

##### **Kort verslag:**

*bij controle van het bedrijf bleek nu dat er geen bederfelijke producten meer aanwezig waren. Er werd nu voldaan aan de beschikking, bedrijf mag weer open !*

*Nog het voorval van de dag ervoor, besproken.*

██████████ vertelde dat het personeel in de ruimte boven woont en dat ze daar geen mogelijkheid hebben om eten te bereiden, er is daar ook geen koeling. Ze vertelde dat het personeel eten uit de keuken meeneemt naar boven om het daar op te eten. Er staat vaak ook privé eten in de bedrijfskoeling.

*Aangegeven om hier een duidelijke scheiding in aan te brengen, zodat duidelijk is wat personeelseten is, met de voorkeur voor een aparte koeling voor het personeel.*

*Er zaten nu veel vliegen in de keuken, aangegeven om hiervoor de bestrijder in te schakelen (vliegenlamp) en ervoor te zorgen dat er na sluiting geen voedsel(afval) meer in de keuken staat, denk ook aan afsluitbare afvalbakken.*

---

#### **Zondag 24 juli; controle op sluitingsbeschikking (██████████)**

16.00 u bedrijf gesloten; nog brief op de deur dat ze vakantie hebben.

Tevens gebeld om te kijken of er eten besteld kon worden. Er werd opgenomen, maar er werd gezegd dat ze vakantie hadden en dat ze a.s. woensdag pas weer open waren.

#### **Zaterdag 23 juli; controle op sluitingsbeschikking (██████████)**

Bedrijf was gesloten (brief op de deur). Klanten voor de deur vertrokken weer.

---

#### **Openingsinspectie ( Module H )**

**Datum: 25 juli 2016 15.30 uur.**

**Inspecteurs:** ██████████

**Gesproken met:** ██████████

##### **Kort verslag:**

*volgens beschikking mochten er geen bederfelijke producten in opslag zijn en moest middels adviesbureau worden aangetoond dat de bereidingsprocessen werden beheerst.*

*Bij binnenkomst was ██████████ van de Houwersgroep in het bedrijf aanwezig.*

*Bij controle van de keuken, bleek in de koelvoorzieningen nog bederfelijke producten te staan. aangetroffen;*

*-in de koelwerkbank, 2 schalen met bereide saus;*

*-in de koelcel gesneden en bewerkte groenten;*

*-in de vriescel, gesneden kipfilet, gepaneerde schnitzels, garnalen en veel andere bederfelijke producten (de vriescel stond nog vol).*

*Tevens bleek in de rijstkoker, net rijst bereid te zijn.*

*Nadat dit opgemerkt was, verdween de rijst uit de keuken. Omdat we ██████████ hiermee wilde confronteren, deden we navraag waar de rijst was gebleven. Na nader onderzoek in het pand, bleek dat in de ruimte bereikbaar via de buitentrapp en platdak, diversen bederfelijke producten zoals ondermeer bavarois, garnalen, babi pangang, een emmer met geklutste eieren en de bereide rijst stond.*

Een deel hiervan werd later weer terug gevonden in de vriescel.  
Zie ook de foto's in het dossier.

█ gaf aan hier niets van te weten en dat de koks dit zelf hadden gedaan.

HACCP;

█ van de Houwersgroep had het bijgevoegde formulier ingevuld en positief beoordeeld.

Na wat vragen over de processtappen, bleek ons dat deze voldoende werden beheerst.

Omdat er nog bederfelijke producten in het bedrijf aanwezig waren, werd niet voldaan aan de beschikking en mag het bedrijf niet open !

---

### **Beschikking met Last onder Dwangsom ( LOD ) ( Module E )**

**Datum: 22 juli 2016**

**Inspecteurs:** █

**Gesproken met:** █

**Kort verslag:** uitleg van de beschikking gegeven mbt stilleggen processtappen voorbereiden en opslag. Uitleg gegeven mbt vorige sluitingsbeschikking en deze beschikking mbt stilleggen. Duidelijk aangegeven wat consequenties zijn bij niet naleven beschikking. Beschikking getekend voor ontvangst door █. █ was niet eens met de genomen maatregelen van het laatste RvB. Hij verklaarde steeds hetzelfde, nl dat dan alle bedrijven het fout deden en hij niet de enige was. Dat wij expres op vrijdag komen om te sluiten, net voor het weekend. Nogmaals procedure en termijnen uitgelegd. Bij de telefonische afspraak meteen gezegd dat er nu niet meteen een openingsinspectie aangevraagd kan worden. Dat ze eerst een adviesburo moeten benaderen. Tijdens de uitreiking had █ al een adviesburo (bureau de Wit) gebeld om controle te komen uitvoeren. Uitgelegd wat we als NVWA van ze verwachten voor ze een openingsinspectie kunnen aanvragen. Tevens uitleg gegeven mbt in bezwaar gaan tegen RvB (als de originele versie is toegestuurd) en in bezwaar gaan op beschikking binnen 6 weken. Geprobeerd █ te laten inzien welke overtredingen ze hebben begaan, dit begreep hij niet. Na uitleg te hebben gegeven, gevraagd of het duidelijk was en of hij het begreep. Hij bevestigde het wel, door te zeggen dat het fout was wat ze hadden gedaan.

---

### **1<sup>e</sup> Nazorg 8 weken ( Module I )**

**Datum: 21 juli 2016 14.40 uur.**

**Inspecteurs:** █

**Gesproken met:** █

**BR-nummer: 280621674.**

**SW-nummer: 280621675.**

**Kort verslag:**

*Hygiëne:*

-vloer rondom poten teppanyaki grillplaat en wok werktafel was verontreinigd met aangekoekte productresten.

-randen houtenplaat in tegelvloer waren verontreinigd met ingedroogde productresten.  
als geringe overtreding beoordeeld.

*Bouwkunde:* voldoende.

*Ongedierte:*

-de buitendeur in de keuken stond open en was niet voorzien van een hor. er zaten vliegen in de keuken. In de kelder stond de buitendeur open terwijl deze niet was voorzien van een hor. In de kelder zaten veel vliegen.

*overtreding* gering, sw.

*Temperatuur:*

-procureur; 15,7°C - 13,3°C en 11,3°C.

-procureur; 14,8°C en 16,6°C.

- kipsaté; 18,6°C en 21,4°C.

:

Code HACCP:

-in de sushiruimte stond nog een schaal met sushi hapjes en in de rijstkoker zat nog sushirijst. Werd bij navraag meteen weggegooid en was door misverstand blijven staan van de vorige dag.

- in de keuken stond een rode krat met daarin circa 25 kg verse procureur. volgens [REDACTED] was deze omstreeks 14.00 uur geleverd en in de keuken gezet. Omstreeks 14.45 uur is de temperatuur door ons in de kern gemeten: 15,7°C - 13,3°C en 11,3°C. [REDACTED] verklaarde dat deze procureur daar stond omdat deze werd gekookt. Omstreeks 15.30 uur stond deze procureur echter nog steeds in de keuken, nogmaals de temperatuur in de kern gemeten, deze was: 14,8°C en 16,6°C.

-in de keuken stond een schaal met circa 50 stuks bereide kipsaté. [REDACTED] verklaarde dat deze kipsaté vandaag uit de vriezer was gehaald en nop de schaal in de keuken was gelegd om te ontdooien, waarna ze in de oven werden gebakken. De gemeten temperatuur van de kipsaté was: 18,6°C en 21,4°C.

---

#### **Openingsinspectie ( Module H )**

**Datum: 23 mei 2016 14.05 uur.**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED].

**Kort verslag:**

*Het bedrijf was nu voldoende schoon en mag weer open.*

---

#### **Controle op beschikking ( Module G )**

**Periode: zaterdag 21 mei t/m zondag 22 mei 2016.**

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Zaterdag en zondag langs geweest. ([REDACTED] Beide dagen hing op de toegangsdeur een Wit A-viertje met de volgende tekst: "Wegens verbouwing zijn wij gesloten. Excuses voor het ongemak".

---

#### **Openingsinspectie ( Module H )**

**Datum: 20 mei 2016 19.45 uur.**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

*Niet al het onverpakte bederfelijke eten was verwijderd, te weten:*

*1/2 pan babi pangangsaus,*

*1/2 worst kruidenboter,*

*Champignons*

*1/2 emmer satésaus*

*aangebroken pak garde d'or*

*aangebroken pakje alpro.*

*Hygiëne onvoldoende:*

*Keuken:*

*Wok en werktafels de vloer eronder en de onderstellen met platen die demontabel zijn. Vuilresten, vetranden,*

*Tegelwand onder de wok. (moeilijke plaatsen) Vetstrepen.*

*Afzuigkap keuken: in randen/hoeken vet.*

*Koelcel: plafond achter verdamper lichte schimmel en leiding witte schimmel.*

*Teppanyaki: Afzuigkap in randen vet, Niet in gebruik zijnde grill in hoeken en randen vuil en vet, Vloer onder koelkast vuil en vet, Onderzijde bovenblad (borden) Vet plakkerig aanvoelend, Ruimte achterin teppanyaki en onderstel vet/plakkerig. Vloerplint voor teppanyaki*

*Bedrijf onvoldoende schoon, mag niet open.*

*Doorgegeven aan TL. Deze regelt voor het weekend controle op beschikking.*

---

#### **Sluitingsbeschikking**

**Datum: 20-05-2016 17.15 uur.**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** uitleg van de beschikking ten officiële sluiting van het bedrijf. Beschikking ondertekend door NVWA en [REDACTED], mede eigenaresse.

[REDACTED] gaf aan dat er al veel gepest was en dat er per direct een openingsinspectie aangevraagd zou worden.

Deze is door de NVWA gehonoreerd en later op de avond is deze uitgevoerd.

---

#### **Beschikking met Last onder Dwangsom ( LOD ) ( Module E )**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

***Bedrijf op 19 mei bezocht n.a.v. klacht over hygiënische toestanden in de keuken.***

***Klachtnummer 484671.0.***

***Gesproken met:*** [REDACTED]

***Br-Nummer: 280942010***

***Sw-nummer: nvt***

***Controleurs:*** [REDACTED]

*Bedrijf moet dicht aangezien er een RvB opgemaakt wordt voor hygiëne. Er was al een sluitingsbeschikking in November uitgereikt en deze was nog steeds van kracht.*

*Meerdere zaken vuil.*

- van een pan die op het vuur stond en waar een product in werd bereid de deksel in randen en rond de handvat bezet was met een bruin/gele vetaanslag. Aangegeven werd dat het product dat bereid werd voor eigen gebruik was;*
- van een grote kookpan waar babi pangang in werd bereid de deksel in randen en rond de handvat bezet was met een bruin/gele vetaanslag;*
- de afzuigkap bezet was met een bruin/donkerbruine vetaanslag;*
- een schuimspaan gedeelte bezet was met bruin aangekoekte vetresten;*
- van een mobiel werktafeltje waren stalen kokers aan de bovenzijde open. De binnenzijde van de kokers waren bezet met een dikke laag oude resten van levensmiddelen;*

*koelcel*

- de verdamper bezet was met een grijze stof aanslag en witte schimmel. In de koelcel werden meerdere producten bewaard voor verhandeling. Een aantal producten, waaronder gebakken rijst en gekookte bami waren niet afgedekt om vervuiling te voorkomen;*

*spoelkeuken(in open verbinding met de keuken)*

- een rvs leg plank, waar schone snijplanken en schone rvs bakjes op werden bewaard, bezet was met slijmerig aanvoelend, bruin gekleurd vuil;*

*restaurant*

- een teppanyaki grillplaat in randen bezet was met zwart opgehoopte verkoolde oude vuilresten. Een rand boven de teppanyaki was bezet met een donkerbruine/zwarte vuilaanslag;*
- in een koelkast onder opslag bakjes bruin gekleurd vocht lag;*

- vloer onder apparatuur en werktafels was op veel plaatsen bezet met opgehoopt oud vuil;
- wanden waren op diverse plaatsen bezet met een bruine vetaanslag, oud aangekoekte resten van levensmiddelen en ander vuil;
- onderstellen van apparatuur en werktafels waren bezet met een bruine vetaanslag en ander aangekoekte resten van levensmiddelen;
- meerdere wokbranders waren bezet met oud donker vettig aanvoelend vuil. Gasregelaars waren bezet met donker vuil;
- gasleidingen onder de woktafel waren bezet met donker vettig aanvoelend vuil en er hingen vetdruppels aan de leidingen;

spoelkeuken(in open verbinding met de keuken)

- wanden waren op diverse plaatsen bezet met donker vuil;
- de vloer was op diverse plaatsen bezet met opgehoopte oude resten van levensmiddelen en ander vuil;

restaurant

- de ruimte onder een teppanyaki was bezet met bruin aangekoekt vuil;
- de vloer, links van de teppanyaki, was op diverse plaatsen bezet met opgehoopte resten van levensmiddelen en vetresten;
- een torkrol houder voelde bovenop plakkerig aan en was bezet met een bruine vetaanslag;

kelder

- de entree, van buiten bereikbaar via een betegelde trap, was bezet met veel straatvuil, waaronder karton, lint, zand en puin. een openstaande deur was aan de binnenzijde bezet met aangekoekt, ondefinieerbaar vuil;
- Verlichting schakelaars waren bezet met een donkere vuilaanslag.

Bouwkundig:

keuken

- van een systeemplafond was 1 plaat in een hoek gescheurd en gruis kwam zichtbaar omlaag. Dit gebeurde direct boven de plaats waar koks eten bereiden. Direct onder de kapotte plaat stond een mobiel werktafeltje met producten daarop die gebruikt werden om gerechten te bereiden;

restaurant

- in 2 platen van een systeem plafond zaten gaten en waren vervuild met takken en veren. Isolatie materiaal stak door de gaten heen. Aangegeven werd dat vogels hier verantwoordelijk waren. Aan de buitenzijde van het pand werd ik op een groot gat in de muur gewezen, wat door de eigenaar gedicht was met een doek.

De kapotte plafond platen werden aangetroffen, direct boven een rvs werkblad achter de teppanyaki.

---

### **1<sup>e</sup> Nazorg 8 weken ( Module I )**

**Datum: 21-01-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

*1 ste nazorg inspectie uitgevoerd nav voornemen beschikking*

*gesproken met* [REDACTED]

*Bedrijf was op een paar opmerkingen in orde.*

*Hygiëne: in de keuken waren een tweetal hoeken nog vervuild.  
het wok gedeelte moest nog schoongemaakt worden dus dit moet frequenter gedaan worden.*

*Monsternamen uitgevoerd en contra monster achtergelaten.*

Op maandag 25 januari 2016 telefonisch contact gehad met micro lab en monster zijn goed bevonden. Vervolgens telefonisch contact gehad met [REDACTED] en haar de uitslag medegedeeld.

Bedrijf gaat naar 2<sup>de</sup> nazorg 6 maanden.

---

### **Uitreiking voornemensluiting**

**Datum: 6 november 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Verslag:** ondernemer begrijpt het niet en blijft herhalen dat er nog nooit iemand ziek is geworden van babi—pangang vlees en dat dit gekookte vlees nog gefrituurd moet worden. Uitleg gegeven proces en voornemen met hem doorgenomen. Geadviseerd om adviesbureau in de arm te nemen.

### **BaH gesprek**

**Datum: 2 november 2015**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

Kort verslag: RvB 16 sept nog niet bij TBM, dit is dezelfde dag nog geregeld.

---

### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 25-11-2105**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*hadden ihkv foutief monster eigen rw monster laten onderzoeken door Alcontrol (zie documenten) deze waren in orde, echter er staat geen temp bij en geen proces (opslaan, terugkoelen??)*

*ihkv entero"s in rw monster gekeken naar proces en bijbehorende hyg:*

- werken met vieze doeken die meteen worden weggegooid na opmerking van ons*
- in keuken staan al diverse gerechten op werkbanken voor behandeling voor de eerste gasten, erop gewezen dat deze te vroeg worden uitgehaald (loempia's, gekookte kip, ook stonden er enkele privé gerechten ongekoeld, hierover uitleg gegeven dat deze ook gekoeld dient te staan in privé gedeelte)*
- hebben vieze fles met alcohol voor desinfectie onder werkbank staan (twijfel over het gebruik ervan)*
- nekvlees in koeling zit in blauwe krat met blauwe zak erin die dichtgevouwen is met datum erop, opvallend is de condens aan de binnenzijde van deze zakken, hetgeen zou kunnen betekenen dat ze het product te warm al inpakken, ook hierop gewezen*

*overige kleine punten van vorige keer niet meer gezien, alleen in kelder lag nog 1 vvp ham op tafel in magazijn te ontdooien, echter geen terugkoelproces meer gezien in kelder (net bereide koeloeyoek en rundvlees in saus stonden in keuken in dunne lagen en kok stond net bereide rijst met ei om te scheppen)*

*ihkv roken sw opgemaakt ( in afhaalgedeelte tabakslucht geroken, en klant die achter gokkast zat draaide een shagje, er was geen personeel bij, besproken met eigenaresse die meteen naar het afhaalgedeelte liep om klant aan te geven dat hij niet mag roken. nadat inspectie beëindigd was, zijn we nogmaals naar afhaalgedeelte gelopen, klant was weg, tabakslucht nog altijd aanwezig en door nader onderzoek gezien dat diverse peuken achter en op de gokkasten lagen  
SW opgemaakt*



er waren ook geen aanduidingen aanwezig, waarvan mevr. aangaf dat deze van wand werden afgetrokken door klanten??  
ook gaf mevrouw aan dat klanten buiten in deuropening vaker rookten en dat ze dit toelieten uitleg over regels duidelijk gegeven en 2 stickers rvb gegeven

RW monster nekvlees genomen,

26-11-2015 8.00 u mail ontvangen van monstertransport dat sleutelkastje in Tilburg niet werkte waardoor monster nog niet was opgehaald, zal wel z.s.m. worden opgehaald om ingevroren te worden zodat alsnog onderzoek kan plaatsvinden

Rw monster wel ingeschreven in Isi en dit vermeld  
30-11-2015 [REDACTED] RW monster nekvlees is niet afwijkend  
Tel gesproken met de heer Wang om de uitslag door te geven

---

### **Eerste marsroute-inspectie ( Module B)**

**Datum:**21-10-2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne: in orde

Temperaturen: in orde

Registratie: in orde. HACCP boek aanwezig en wisten de processtappen goed te vertellen. Alle producten in de koelcel waren gedateerd.

Ongedierte: In orde. Geen overlast.

Bouwkunde: in orde.

*Algemene opmerkingen:*

Wok gedeelte; was op een paar plaatsen vervuild, kastjes aan de binnenzijde vervuild met kruiden en de onderzijde van de aanwezige witte koelkast was de vloer iets vervuild.

Keukengedeelte; onderkant fornuis bain marie bak beter schoonmaken.

Tweetal hoekjes onder het wok gedeelte nog voorzien van oude materialen.

N.a.v. bovenstaande RW monster babipanggangvlees genomen.

28-10-2015 n.a.v. uitslag: Enterobacteriaceae 5700 per gr. BR opgemaakt

BR nr. 480002854

*Bedrijf komt in aanmerking voor BAH gesprek en voornemen tot sluiting*

29-10-2015 [REDACTED] heeft telefonisch verhoor [REDACTED] afgenomen en geschreven

### **Monitoring toelichtingsvragen voor het Gesprek Ondernemer:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

---

## **Gesprek ondernemer ( Module A )**

**Datum:** 05-10-2015

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

### **Korte weergave van het gesprek:**

---

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] en [REDACTED] over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Notoire Overtreders (HWHM) en de daarbij horende maatregelen.
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 inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
  - *U draagt er zorg voor dat het gehele bedrijf schoongehouden wordt.*
  - *U draagt er zorg voor dat u en uw personeel op de hoogte zijn van de inhoud van de Hygiënecode voor de horeca; u draagt er zorg voor dat de procedures, zoals die staan beschreven in genoemde hygiënecode, in uw bedrijf toegepast worden.*

---

## **Historie**

---

### **3<sup>e</sup> BR**

Nav een melding op woensdag 16 september 2015 is er door collega inspecteurs [REDACTED] en [REDACTED] een RvB opgemaakt voor

#### **Inspectiebevindingen:**

##### *Hygiëne:*

- de vloer voor de koelcel vervuild was met oude ingedroogde levensmiddelenrestanten,
- de vloer in de koelcel vervuild was met bruin aangekoekt vuil en ingedroogde levensmiddelen in de hoek van de koelcel,
- de vloer achter de deur die naar de personeelstoilet ging, vervuild was met oud slijmerig schrobwater en grijs vuil,
- de trap die naar de kelder ging en waar ook nog een magazijn, een koelcel met groenten en een diepvriescel was met levensmiddelen, ernstig vervuild was met bruin oud vet,
- de wc pot van het personeelstoilet was bezet met een bruine laag oud vuil en de wc pot was kapot, er ontbrak een stuk van circa 8 bij 5 cm.

##### *Apparatuur:*

- deksels van meerdere emmers met levensmiddelen vervuild waren met oude restanten van saus en levensmiddelen,
- de bakjes waar al atjar in gedaan was en waar nog babi pangang bij zou komen om zo aan de klanten mee te geven aan de buitenzijde vervuild waren met oud vuil, vet en beslagresten,
- de randen van de spoelbak, maar vooral de ruimte achter de zeef, waar de rauwe kipfilet in werd gespoeld waren vervuild met oude restanten van levensmiddelen,

##### *Code HACCP:*

Ik zag in de koelcel meerdere producten staan. zo zag ik bereiden kippenpoten staan, ik zag loempiavulling staan, ik zag nasivlees staan, gekookte varkensnekken, koe lu yuk en bereiden nasi. Ik zag dat al deze producten niet gecodeerd waren of voorzien waren van een bereidingsdatum. Ook zag ik dat al deze producten niet afgedekt waren om besmetting tegen te gaan.

Verder zag ik dat er bovenop de bak met kippenpoten een bak met bami was gezet. Ik zag dat de onderzijde van de bak met gekookte bami de kippenpoten raakte. Aangezien de bak met bami op op de werkbank komt te staan of bijvoorbeeld onder de woktafel kan hierdoor de kip besmet raken. Ook zag ik een bordje met getrancheerde eendenborst waarop een weer ander bordje gezet was.

Het bedrijf is weer aangemeld bij HWHM .

## 2<sup>de</sup> BR

Datum: **14 augustus 2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

### **Inspectiebevindingen:**

*Bouwk --> voldoende*

*Hyg --> bakken en vergieten goed schoon maken. Oude aluminium-vergieten beter vervangen door RVS vergieten.*

*Temp --> in orde*

*Ongedierte --> afwezig*

*Haccp --> voldoende*

### **Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer: nvt*

*SW-nummer: nvt*

### **Kort verslag:**

*Kennis van de koks mbt haccp blijft minimaal. Het ontbreekt in de keuken aan een degelijke structuur. Bouwkundige tekortkomingen worden niet robuust aangepakt. Kans op terugval mbt hygiene en art 5 is zeker aanwezig.*

*Ter verificatie een RW-monster rijst met ei ( 79115649) genomen. Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 1e nazorg.*

**Advies:** Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg

**19 augustus:** Het aantal kweekbare micro-organismen was 3.400.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g mocht zijn

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 40.000 /g, terwijl dit maximaal 1000 /g mocht zijn.

**Het bedrijf gaat naar het BAH-gesprek**

## 1<sup>e</sup> BR

Datum: **24 juli 2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

### **Inspectiebevindingen:**

*Bouwk--> hordeur plaatsen bij de achterdeur of de achterdeur dicht laten (opm).*

*Haccp --> enkele bereide producten 1 dag te lang bewaard in de koelcel.*

*Opwarmen in de bain-marie moet binnen 1 uur gebeuren, duurt nu 2 uur (opm.).*

*Hyg --> vuile bedrijfsruimte en vuile apparatuur (BR)*

*Persoonlijke hygiëne --> zeepdispencer in de keuken ophangen. Wegwerphanddoekjes tijdig bijvullen (opm.).*

*Ongedierte --> enkele vliegen in de keuken door openstaande achterdeur.*

*Temp in orde.*

### **Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer: 280040905*

*SW-nummer: nvt*

### **Kort verslag:**

