

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):	Sense of China B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	24381210
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap (B.V.)
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Middenbaan Noord 202 3191 EL HOOGVLIET ROTTERDAM
Inspectielocatie	Sense of China
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Email:	info@senseofchina.nl
Tijdvak:	16 juni 2016 t/m
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bar, koelcel, magazijn (met vvp levensmiddelen), keuken, open keuken, buffet, opslagruimte zonder levensmiddelen.
Veiligheid:	Geen geschiedenis.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2e Nazorg

Datum: woensdag 21 februari 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Hygiëne: opm. verbrande vleesresten onder teppanyaki plaat verwijderen;

Bouwkundig: in orde

Temperaturen: opm. slagroomsoesjes > 7 °C, doordat de buffetkoeling te laat was aangezet;

Ongedierte: Rentokil als bestrijder. Geen sporen aangetroffen.

HACCP: Thermometer en registratie aanwezig. Werkt met Bureau de Wit.

Twijfel omtrent 2-uursborging van Sushi. Deze was namelijk rond 15 uur bereid, terwijl het restaurant rond 16.30 uur open gaat.

Bedrijf keert terug naar regulier

Tussentijds Bezoek nav Melding 652305

Datum: 07 november 2017

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: alleen beperkt tot het onderzoeken van de melding

Er zou onvoldoende gedaan worden om gasten met een allergie te beschermen tegen een allergische reactie.

Gesproken met [REDACTED].

Volgens deze ondernemer wordt bij binnenkomst al gevraagd of er allergieën zijn. Indien dit het geval is wordt de betreffende gast voorzien van de juiste informatie.

Hij vertelde dat vis en vlees op gescheiden planken werd gesneden.

Op elke vitrine staat dat indien men een allergie heeft men contact kan/moet opnemen.

In het wokbuffet staan vis en vleesgerechten naast elkaar, hier zou door andere gasten kruisbesmetting veroorzaakt kunnen worden. De door de gasten aangeleverde borden met wokgerechten worden in een pan met water waarin vis en vlees samen gegaard. Bij een allergie wordt een andere pan gebruikt waarin bijvoorbeeld alleen vis of rundvlees wordt voorgedaard.

Opmerking inspecteur: Ook al zou een ondernemer alle voorzorgsmaatregelen nemen, In een all you can eat buffetrestaurant blijft het voor mensen met een allergie altijd risicovol. Je bent namelijk ook afhankelijk van de andere gasten. Gebruiken die de voor het betreffende gerecht beschikbare tang of knoeien ze niet bij het opscheppen.

1e Nazorg

Datum: dinsdag 15 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne: geen opmerkingen

Bouwkundig: in orde

Temperaturen: goed

Ongedierte: Rentokil als bestrijder. Geen sporen aangetroffen.

HACCP: Thermometer en registratie aanwezig. Bureau de Wit ingeschakeld. Sushi wordt volgens 2-uursborging gepresenteerd. PH wordt gemeten. Geen afwijkingen aangetroffen.

RW-monsters genomen:

89099471: gekookte kip: in orde

89099498: Tja sieuw: in orde

Bedrijf door naar de 2^e nazorg.

2de marsroute inspectie

Datum: 08 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende, geen opmerkingen

Bouwkundig: in orde

Temperaturen: goed

Ongedierte: geen sporen aangetroffen.

HACCP: registratie en thermometer aanwezig. Ph van de sushi rijst wordt gemeten en geregistreerd. Maken gebruik van Bureau de Wit. Geen afwijkingen geconstateerd.

Geen RW-monster kunnen nemen i.v.m. een kapotte koelbox. Afgesproken met [REDACTED] dit in de 1e nazorg te doen.

Bedrijf mag door naar de 1^e nazorg

Uitreiking Voornemensbeschikking

Datum: 24 mei 2017

NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: beschikking uitgereikt en besproken. Consequenties Marsroute toegelicht. RvB besproken. [REDACTED] geeft aan dat de problemen in de zaak veroorzaakt zijn door zijn lange afwezigheid i.v.m. ziekte. Hij is nu genezen verklaard en kan zich weer volledig richten op de verbeteringen die nodig zijn. Volgende inspectie: na 7 juni 2017.

BAH-gesprek

Datum: 23 mei 2017

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: termijnen zijn goed gevolgd, alhoewel op het randje. RvB is prima geschreven. Foto's worden als bijlage toegevoegd met een korte toelichting. Beschikking wordt opgesteld en uitgereikt op 24 mei 2017 door [REDACTED]

2de Nazorg

Datum: 17 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280743366

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: ruimte en uitrusting/apparatuur onvoldoende schoon (Vo 852/artikel 4)

Bouwkunde: geen opmerkingen,

Ongedierte: geen sporen,

Temperatuur: in orde,

Code HACCP: voldoende bijgehouden, coderen en afdekken van producten in de koelcel mag wel wat beter. Ook de indeling rauw onder bereid moet beter toegepast worden.

De ongekoelde borging van de sushi moet dagelijks voor elke partij gebeuren, niet zoals nu 1 x per week.

Bedrijf aangemeld voor een BAH gesprek.

1e Nazorg

Datum: woensdag 12 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: goed

Bouwkunde: goed

Ongedierte: recente rapportage van Rentokil waarschuwt voor nieuwe muizenactiviteiten. De verslaggeving is zeer gedetailleerd en de aanbevelingen worden nauwgezet opgevolgd. Oplettendheid blijft een vereiste, maar wering en bestrijding worden voldoende beheerst.

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: Vanwege de afwezigheid van [REDACTED] hebben wij deze keer geen temperatuurregistratie gezien. In de praktijk bleek ons, dat zowel [REDACTED], als de keukenmedewerkers, goed op de hoogte waren met de processtappen. Het voldoen aan de 2 uursborging van sushi werd voldoende onderbouwd. Alleen het coderen en afdekken van zelfbereide producten in de koelcel moet wat consequenter worden toegepast.

- Het bedrijf lijkt duidelijk op de goede weg en toont ook zelf de wil om te verbeteren.

Procesmonster (nr. 89117933) bereide kipsaté voldeed (d.d. 17-10-16)

Bedrijf door naar 2^e nazorg

18-08-2016:

Richtwaarde monsters genomen bij 1^e marsroute inspectie zijn in orde.

Bedrijf gaat naar de 1^e nazorginspectie.

Bedrijf telefonisch in kennis gesteld van de resultaten en verder verloop VETO.

Gesproken met [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 10-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne, veel kleine zaken als geringe overtreding beoordeeld.

- koelcel rekken kleine hoeveelheid schimmel en vuil punten;
- 1x beschimmelde sinaasappel in krat koelcel;
- verdamper koelcel lichte vervuiling verdamper;
- vloer vriescel onder rekken bezet met oud vuil;
- vloer onder vaatwasser kleine hoeveelheid oud vuil;
- achter de bar 2x afvalbak aan de buitenzijde zwart vuil. Verslijming en schimmel in fusten koeling;
- 1 wok brander bezet met verkoolde resten van levensmiddelen;
- ruimten onder 2x teppanyaki in randen donkere vetaanslag;
- binnenzijde mayonaise deksel in rand bruin oude mayonaise resten;

Bouwkunde gat in vloer koelcel, verbeteren; Geringe overtreding

Ongedierte

Rentokil contract. Laatste bezoek 13-07. Geen muizenuitwerpselen in ruimten aangetroffen.

Temperatuur

opslag temperaturen in orde;

buffet temperaturen tot 9 raden Celsius. Geringe overtreding

Code HACCP

een aantal koelingen en vriezers in het buffet beter vastleggen op het registratie formulier.

Geringe overtreding

2 uur borging sushi op papier goed, bij presenteer vitrine geen tijd aanduiding.

Geringe overtreding.

Verder in orde.

Richtwaarde monsters genomen

89179947, gekookte kipfilet in de afkoelfase

89179939, gekookte mi in de bewaarfase.

Gesprek ondernemer

Datum: 25 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Ondernemer heeft contact opgenomen n.a.v. ontvangen brief. Had de uitnodigingsbrief niet ontvangen vandaar opnieuw een gesprek ingepland.

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

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject 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 middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - U gaat intensiever en meer frequent schoonmaken
 - Ongedierte bestrijdingsplan wordt met de ongediertebestrijder nieuw geïmplementeerd
 - U gaat de schoonmaak controleren
 - U overweegt om een adviesbureau in te schakelen

Na 08 augustus 1^e marsroute inspectie inplannen

Gesprek ondernemer

Datum: 22 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: -

Korte weergave van het gesprek:

N.a.v. de verstuurde brief aan [REDACTED], is er op het aangegeven tijdstip en locatie niemand verschenen. Een brief heirover is verstuurd.

Volgende inspectie (1^e marsroute) na 6 augustus

Toelichting: Bedrijf had na dit afwijkende monster aangemeld moeten worden voor VeTo. Ergens in het traject is er iets niet goed gegaan waardoor het bedrijf niet in de planning is opgenomen. Hierdoor is het gesprek ondernemer eigenlijk te vroeg uitgevoerd.

Geschiedenis RvB's

16 juni 2016: RvB 283191385 (N.a.v. klacht / melding)

- Apparatuur (art 4/852)
- Bedrijfsruimte
- Wering
- Adequate maatregelen

18 juni 2016: RvB 280900319

- Bedrijfsruimte (art 4/852)
- Apparatuur
- Wering
- Adequate maatregelen

8 april 2015: RvB 480002394

- Afwijkend monster Chinese bami
- Bacteriën 9.100.000
Entero's 52000

18 februari 2015: RvB 480002253

- Afwijkend monster bami

Entero's 3600

27 november 2014: RvB 281870448

- Temperatuur (onverpakt) (art. 15 BBL)
 - HACCP (art. 5/852)
 - Bedrijfsruimte (art. 4/852)
 - Apparatuur
 - Opslag van afval
-