

JOURNAAL

Verscherpt toezicht (notoire overtreders)

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

Inspectielocatie:	Shanghai Garden
Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Shanghai Garden
KvK nummer	60070420
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Dossiereigenaar:	[REDACTED]
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Europaboulevard 184, 1825 SH Alkmaar
Telefoon:	[REDACTED]
e-mail:	info@restaurantshanghaigarden.nl
Tijdvak:	28-12-2015 – 12-07-2017
Ruimten:	
Veiligheid:	

2de Nazorg

Datum: 12 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Code: houdt de registratie bij en kan voldoende uitleg geven.

Bouwkundig: heeft wel wat onderhoud nodig, zoals de deurkozijn en de doorgeefluik, geen maatregel opgemaakt als advies gegeven.

Temperaturen: in orde

Ongedierte: op dit moment geen last van muizen.

Hygiëne: net voldoende, de hoeken en de randjes in de keuken kunnen wat beter, opmerking.

Inspectie was voldoende, het bedrijf gaat per direct terug naar de reguliere toezicht.

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Op 26 april 2017 is een mail van het KCC gekomen, waarin de melder aangeeft voorafgaand aan de inspectie zijn melding toe te willen lichten.

In overleg met de SPD-er besloten om de melder te bellen en uitleg te geven over de NVWA. De melding lezende is dit eigenlijk niet iets voor ons. Alleen als er overlast van motmuggen in de keuken is.

Melder was blij met het telefoongesprek (28-04-2017) en de duidelijke uitleg. Hij gaat zich richten op de gemeente.

De melding in MOS laten omzetten naar een tip en deze afgehandeld. WEL bij de volgende inspectie graag even goed letten op de aanwezigheid van motmuggen en/of latrinevliegen!!

Datum: 16 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Er is een melding, 578385.00, binnen gekomen. In overleg met [REDACTED] besloten deze mee te nemen bij de 2^e nazorg. De melding op naam van de dossiereigenaar gezet

Tekst melding:

"Overlast van motmuggen en latrinevliegen, deze zijn genesteld in het Chinees restaurant aangrenzend aan mijn winkelpand. De oorzaak licht in het lekken van de keukenvloer en lekken van diverse afvoeren in de kruipruimten onder de keuken. Zowel de pand eigenaar, als de restauranthouder zijn niet voornemens benodigde reparaties en bodem sanering op zich te nemen en uit te voeren."

24-01-2017: [REDACTED]

Het maatregelvoorstel van het lab is op vrijdag 20-1-2017 doorgezet, het RvB is pas op dinsdag door de inspecteur geschreven. Om die reden geeft TBM aan dat de sluiting niet doorgaat. RvB wordt echter wel opgemaakt.

Ondernemer gebeld, gesproken met [REDACTED]. Uitgelegd dat het monster afwijkend was en dat hij hiervoor een RvB krijgt. Ook aangegeven dat vanwege een fout in de termijnen bij ons het bedrijf niet hoeft te sluiten.

Overleg gehad met het kernteam VeTo over de mogelijkheid om alsnog een richtwaarde monster te nemen. Zij geven het volgende aan:

bij termijn overschrijding is de keiharde afspraak dat het bedrijf doorgaat naar de volgende stap in de marsroute en dat is in dit geval de 2^{de} nazorg. Afspraak is ook dat in de 2^{de} nazorg geen monsters genomen worden, dus jammer maar helaas bedrijf inplannen voor de 2^{de} nazorg binnen VETO.

24-01-2017: [REDACTED]

1 v/d monsters was afwijkend. Resultaten

Bami, bereid op 16-01-17

Bacterien 25.000.000

Entero: 7.300

17-01-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: Alsnog monster genomen, aangezien wij dat de week ervoor vergeten waren.

1ste nazorginspectie

Datum: 11-01-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

BR nummer: n.v.t.

SW nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Temp: io

Code: io, zie opmerkingen

Bouwkunde: io, zie opmerkingen

Ongedierte: io

Hygiene: io

Opmerkingen:

- vloer is gemaakt, overtreding is opgeheven. Echter is de vloer niet glad afgewerkt en begint hij vuil te worden.
- kitrand achter de staande wokbranders vuil en begon los te laten.
- terugkoelen van de bami uitgelegd a.d.h.v. temperatuurmetingen van het leidingwater en de bami, die half uur geleden was gekookt.
- terugkoelen registreren op de formulieren.
- achter de vrieskist was een houten balk, die onbehandeld was; deze behandelen.

2de marsroute inspectie

Datum: 09-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 281580901

Kort verslag:

2e Marsroute inspectie. Gesproken met: [REDACTED]

Omissies van de vorige inspectie waren verholpen

- Hygiëne: voldoende opmerking plafond op diverse plaatsen donker verkleurd. geadviseerd de plafondplaten en de profielen ervan te reinigen. Bij de woktafel schapsplanken en houders hiervan op enkele plaatsen deels verontreinigd. Keukentrap vuil deze ging de eigenaar vervangen.
- Ongedierte: geen sporen
- Temperaturen: in orde
- Bouwkunde: de vloer voor de woktafel was beschadigd en niet goed gerepareerd. Volgens de eigenaar had dit de vorige ondernemer al gedaan. 3 maanden de tijd gegeven voor reparatie bij vorige inspecties was hier niet over gesproken volgens de eigenaar.
- Hygiëncode: registratie en thermometer aanwezig werkwijze als voldoende beoordeeld.
- Richtwaarde: gekookte rijst en gegaard babi-pangang vlees.

Als de monsters als voldoende beoordeeld worden kan dit bedrijf door naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 20 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemensbeschikking uitgelegd.

Tolk was niet verkrijgbaar bij tolkdienst. Gesprek heel langzaam gevoerd en verificatie uitgevoerd. Gesproken over terugkoelen Producten worden in het magazijn gezet en en zijn bij meting na 5 uur onder de 7 graden. Magazijntemperatuur is 14 graden. Uitleg gegeven dat dit niet mogelijk is. Gesproken over hygiëne, Gesproken over ongediertebestrijder die gisteren isb langsgeweest. Deze adviseert het plafond te dichten. Ondernemers zijn bezig met winkelcentrum om dit voor elkaar te krijgen. Aangegeven dat de ongediertebestrijder ook een afschrift voor hun moet achterlaten wat hij bij het bedrijf doet.

BAH gesprek

Datum: 18 oktober 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens gesprek is gebleken dat de voornemen tot sluiten en/of stilleggen van processen kan worden opgemaakt en uitgereikt.

Ondernemer gebeld en afspraak gemaakt op donderdag 20 okt 2016 om 10:00. Uitreiking zal door [REDACTED] en [REDACTED] worden gedaan. Met ondernemer is al afgesproken dat we een tolk gaan regelen. Uitnodigingbrief is niet verstuurd omdat er vermoed is dat de brief niet op tijd, voor het gesprek, zal aankomen. Daarom telefonisch doorgegeven wat de adres is.

2de Nazorg

Datum: 12-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280650628

SW-nummer: 280650629

Kort verslag:

Hygiëne bedrijfsruimte: RvB. De keuken, koelcel en het magazijn waren onvoldoende hygiënisch. Op meerdere plekken in de keuken het magazijn lagen muizenuitwerpselen en was de vloer verontreinigd met oud vuil.

Hygiëne apparatuur: RvB. Onder andere de rekken in de koelcel met onafgedekte eetwaren was verontreinigd met zwartkleurig verwijderbaar vuil.

Bouwkunde: SW. In het magazijn zat een toilet. Hier zat slechts één deur voor. In het magazijn stond een stelling met diverse bakken met daarin nog enkele etensresten. Uit het gesprek met de vennoot en een medewerker bleek dat dezelfde ruimte werd gebruikt voor het terugkoelen van producten. De tweede deur moet opnieuw worden bevestigd.

Ongedierte: Bestrijder in dienst. Dit is ingeregeld via het service center van het winkelcentrum. Er is geen direct contact met de ongediertebestrijder. Dit gaat via de technisch manager van het winkelcentrum de Mare (TEL: [REDACTED]).

Temperatuur: geen opmerkingen

Code HACCP: RvB. Het terugkoelproces werd onvoldoende geborgd. In de inloopkoelcel stonden onder andere gekookte varkensnekken, twee bakken met rijst en een vergiet met gekookte bami. De producten waren van de dag ervoor bereid. De temperaturen waren hoger dan 7 graden Celsius waardoor het terugkoelen van deze producten langer duurde dan 5 uur. Er werden geen registraties van het bereiden en terugkoelen bijgehouden.

Bedrijf gaat terug de marsroute in naar het BAH gesprek.

1ste Nazorg

Datum: 30-03-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Genomen richtwaarde monster niet kunnen inzetten. Door niet werkende koelbox is deze op te hoge temperatuur vervoerd.

Binnenkort zullen de inspecteurs teruggaan om een nieuw richtwaarde monster te nemen.

HACCP:

Voldoende

Hygiëne: gering

In het magazijn achter beide vrieskisten een tiental muizenuitwerpselen.

Temperaturen: Voldoende

Ongedierte: Voldoende

Bestrijding wordt door het winkelcentrum geregeld.

Er zijn klapvallen in het bedrijf.

Bouwkunde: Voldoende

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 28-1-2016

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: NVT
SW-nummer: NVT
Kort verslag:

HACCP: thermometer registratie aanwezig.

- er stonden grote emmers met vlees in saus 1 uur geleden bereid. rond de tachtig graden. Er werd aangegeven dat ze de vlees in saus niet binnen de 5 uur onder de 7 graden krijgen. Geen feiten. Terug koelen uitgelegd.

Hygiëne/bouwkundig: goed

*temperaturen: geen afwijkingen.
ongedierte niet aangetroffen.*

Richtwaarden van bereide rijst genomen. (nummer 79473952) (geen afwijkingen)

Gesprek ondernemer

Datum: 7 januari 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Uitleg gegeven van traject notoir met overzicht marsroute en nazorg. Termijnen besproken en mogelijke gevolgen bij onvoldoende naleving wetgeving. Besproken dat de hele warenwet van toepassing is. De financiële gevolgen bij onvoldoende naleving kenbaar gemaakt.

De vennoten geven aan dat ze van plan zijn een professioneel schoonmaakbedrijf in te schakelen om het bedrijf éénmalig grondig te laten reinigen. Hierna kunnen de koks het dan bijhouden. Ze willen zo snel mogelijk aan alles voldoen zodat ze meteen na de 1^e marsroute-inspectie in de nazorg komen.

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 18 november 2015.

283060743;

Gesproken met: [REDACTED]

HACCP:

- Hygiëncode voor de horeca (chinees) aanwezig.
- Er wordt gewerkt met registratielijsten waarin de ontvangst van goederen geregistreerd worden.
- Er is een digitale steekthermometer aanwezig.

Temperaturen: opmerking, regel 10

- Rijst in de koelcel aangetroffen op 13,2 graden. Uit verklaring bleek dat deze rijst op de werkbank had gestaan om te worden gebakken. De kok heeft de rijst in de koelcel geplaatst. Overige temperaturen in orde. Afgedaan als incident.

Hygiëne: sw voor hygiëne bedrijfsruimte, vanwege recidive opgeschaald naar een rvb;

- vloer en rekken in magazijn verontreinigd met mk's;
- In het magazijn, achter een zak rijst een muizenklem, met een dode opgedroogde muis aangetroffen.
- Een vrieskist in het magazijn was verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen;
- Naden tussen koelwerkbank en werkbank in keuken verontreinigd met donker vuil;
- Onderkant van woktafel verontreinigd met donkerbruin vettig vuil;
- Vloer naast de koelcel verontreinigd met donkerkleurig vuil;
- Enkele mk's op het rek onder de woktafel;
- Wanden in de keuken deels verontreinigd met een waas van bruinkleurig vuil;
- diverse schappen in de keuken verontreinigd met bruinkleurig vuil.

Apparatuur: opmerking, regel 6

- Een vergiet voor de bami was op de gaten bezet met geelkleurig vuil;
- Pannen vertoonden op de handgrepen een geelkleurige aanslag

Ongedierte:

Meerdere mk's in het magazijn en in de keuken aangetroffen. Er is via het winkelcentrum een ongediertebestrijder actief (Attack). Deze hebben geen logboek achtergelaten. Meerder lokdoosjes op verschillende plekken aanwezig.

Bouwkunde: voldoet

Er een toilet aanwezig met een enkele deur uitkomend in het magazijn. Alle levensmiddelen in het magazijn waren tijdens de inspectie verpakt.

Roken: geen

Bedrijf gaat naar N.O.

2^e BR maatregelnummer: 10 augustus 2015.

281140587

herinspectie op bedrijfsruimte, apparatuur, code en temperaturen

gesproken met [REDACTED]

BR; bedrijfsruimte en apparatuur

SW: code

geen boek, geen registraties, terugkoelen van de rijst van gister 2 bakken in de koelcel; 8,4 en 17,3 graden Celsius.

temperaturen: voldoende

1^e BR maatregelnummer: 19 mei 2015.

281700760;

Gesproken met [REDACTED].

[REDACTED].

[REDACTED]

Keuken:

Onder de werkbank in het midden van de keuken staat een bak met rijst (5 a 8 kg). Gisteren gemaakt en omstreeks 12:15 uit koelcel gehaald.

- meting 1: 21,8 graden
- meting 2: 21,5 graden
- meting 3: 21,3 graden

- de planken boven de vrieskist, naast de deur naar het magazijn, waren deels aanekoekt bruin vuil
- een houten balk aan de muur achter de vrieskist was vervuild met oude productresten
- de buitenkant van de deur van de koelcel was bij het handvat en de scharnieren deels bruin aangekoekt vuil
- op metalen platen, onder kunststof platen, onder een werkbank voor de koelcel oude rottende productresten en waterig vuil
- de muur onder de voornoemde werkbank deels bruin aangekoekt vuil
- kitrand tussen werkbank en snijmachine bruin vuil
- op de vleessnijmachine oude productresten. Machine volgens zeggen niet meer in gebruik. Ze kopen nu voorgesneden ham in
- deur en handvat van een Sharp magnetron deels plakkerig bruinkleurig vuil
- de binnekant van de Sharp magnetron deels aangekoekt bruinkleurig vuil
- Naast de servieskast onder het uitgifteluik tientallen muizen uitwerpselen
- planken boven het uitgifteluik bruin vuil

- Het onderstel van de werkbank in het midden van de keuken deels aangekoekt bruin vuil
- de vloer onder de werkbank in het midden van de keuken aanekoekt bruin vuil
- Onder de metalen planken onder de woktafel honderden muizen uitwerpselen
- De kwb in het midden van de keuken bij de motot aangekoekt bruin vuil
- Mes van de blikopener zwart vuil en splinters
- Kranen van de wokbranders aangekoekt zwart vuil
- wokbranders aangekoekt zwartkleurig vuil
- Leidingen en een metaken schot naast de woktafel aangekoekt bruinkleurig vetig vuil
- De muur onder een werkbank met spoelunit naast de deur naar het magazijn aangekoekt bruin vuil. De vloer onder de spoelunit bedekt met oude etensresten en tientallen muizen uitwerpselen
- Op de koelcel honderden muizen uitwerpselen

Koelcel:

De koelcel steekt door een muur vanuit de keuken naar het magazijn. Ongeveer de helft in de keuken en de helft in het magazijn.

- op de rekken grijskleurige schimmel
- op de wanden grijskleurige schimmel
- op het plafond grijskleurige schimmel en de roosters van de verdamper grijskleurige schimmel
- Op de vloer oude rottende en schimmelende etensresten en slijmerig vuil

Magazijn:

- op de deksel van een vrieskist 10 muizen uitwerpselen
- op de planken tientallen muizen uitwerpselen en buiksmeer en urinesporen van muizen.
- op de vloer in totaal honderden muizen uitwerpselen en donkerkleurige rottende productresten
- op de koelcel honderden muizen uitwerpselen
- de deur naar buiten open zonder hor. Geen vliegen

Grill gedeelte in restaurant:

- op de vloer tientallen muizen uitwerpselen en oude productresten

Code:

Ze hebben volgens zeggen een horecacode. Deze niet gezien.

De thermometer konden ze niet laten zien maar deze was volgens zeggen al een maand niet meer werkzaam. De batterijen zouden leeg zijn.

Zware twijfel bij de terugkoelprocesse.

Zelfbereide waren niet gedateerd en o.a. nekken en vlees in saus bewaren ze langer dan de code toe staat

Bestrijder Attack. Deze werkt in het hele winkelcentrum. Logboek niet inzichtelijk.

BR:

- Hygiene algemeen
- Hygiene materiaal

SW:

- temperatuur rijst
- code