

JOURNAAL

Chronologisch overzicht van alle gebeurtenissen (inspecties en andere activiteiten), contactmomenten (in persoon en telefonisch) en correspondentie (e-mail, faxen, RvB's, waarschuwingen, brieven, beschikkingen) die de relatie vormen tussen de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit en het geïnspecteerde bedrijf

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Sien Cheng
Inschrijfnummer Kvk en naam:	62942166
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Zwart Janstraat 119 B, 3035AP Rotterdam
@-mail	info@siencheng.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 14 december 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM ([REDACTED])

Let op per juni waarschijnlijk over naar Bergweg

Plattegrond van het bedrijf

27-11-2017: Inspectie locatie bezocht:

[REDACTED]

Het pand is leeg en staat te huur.

Nieuwe bedrijf gevestigd aan de Bergweg 369B, 3038AA te Rotterdam.

KvK is gewijzigd naar de Bergweg 369 B.

Bedrijf in ISI opgeheven en opnieuw ingeschreven.

Verscherpt traject afgesloten.

1e Nazorg

Datum: dinsdag 9 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: nvt

SW-nummer: 480004651

Kort verslag:

- Hygiëne voldoende met opm. over resten op keukenvloer
- Bouwkundig: matig, maar gaat medio juni verhuizen

- Geen plaagdiersporen;
- Temperatuur goed
- HACCP: voldoende, gisteren bereide producten werden tijdens onze inspectie afgedekt en gecodeerd.

Procesmonster:

89119758: bereide procureur (voor babi pangang).

SW: Enterobacteriaceae = 12.000

Bedrijf gaat naar 2e nazorg (module I)

2^e marsroute inspectie

Datum: 7 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

- Hygiëne voldoende
- Bouwkundig: Versleten keukenvloer bekleedt met karton (gering)
- Geen plaagdiersporen;
- Temperatuur goed
- HACCP: temperatuurregistratie is nu volledig;
Zelfbereide producten consequenter afdekken en coderen.

Procesmonsters:

89118611: tja sieuw (geroosterd varkensvlees);

89118638: bereide rijst met sojasaus

Voldeden (vrijdag 10 maart 2017)

Bedrijf naar 1^e nazorg (module I)

Voornemen tot sluiting

Datum: 15 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] is naar Zwijndrecht gekomen voor de uitreiking. Hij geeft aan het originele RvB al te hebben ontvangen. Uitleg gegeven mbt RvB, Voornemen. Tidspad besproken. Ondernemer bevestigt op de hoogte te zijn van het traject Veto.

Duidelijk gemaakt dat niet alleen de punten in het RvB opgelost moeten zijn, maar dat het gehele bedrijf op alle punten in orde moet zijn.

[REDACTED] geeft het volgende aan:

Alle gas en waterleidingen/woktafels zijn vervangen. Bepaalde artikelen zijn vervangen of weg gegooid. Andere zijn verplaatst en schoongemaakt. [REDACTED] zegt elke avond met zaklamp een ronde te maken in het bedrijf om direct actie te kunnen ondernemen als het niet goed zou zijn.

BAH gesprek

Datum: 09-02-2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure is gevolgd.

Alles binnen de termijnen verlopen.

Alle documenten aanwezig.

RvB: voldoende bewezen.

Uitreiking gepland: woensdag 15 februari 2017.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 2 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RvB-nummer: 280302820

SW-nummer: --

Kort verslag:

1e Marsroute-inspectie. Gesproken met [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Onvoldoende schone bedrijfsruimten en onvoldoende onderhouden bedrijfsruimten

Onvoldoende schone apparatuur.

Temperatuur:

- geen opmerkingen

Bouwkundig:

- diverse uitgesleten voegen tussen de vloertegels

Plagadieren en/of sporen:

- niet aangetroffen

HACCP:

- er was een temperatuurregistratie aanwezig, echter de tweede koelwerkbank stond er niet op vermeld;

- een deel van de producten van bederfelijke aard, waren van een productiedatum voorzien;

- de tijdsduur van het afkoelen was niet vermeld bij de temperatuur op die regel.

RvB aangezegd. Wordt voor BAH-gesprek voorgedragen.

[REDACTED] geeft aan met 1,5 maand in het andere pand te zitten, dus dan te gaan verhuizen.

Gesprek ondernemer

Datum: 18 januari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het traject Verscherpt toezicht 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. Uitleg over de mogelijkheden van openbaarmakingsverzoeken door derden.
 4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
 5. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - U overweegt of u een dieptereiniging uit laat voeren.
 - U overweegt om een adviesbureau in te schakelen.
 - U heeft extra personeel ingezet om schoon te maken.
 - U bent van plan om over 1,5 a 2 maanden te verhuizen naar een nieuw pand aan de Bergweg in Rotterdam. U zult daar een geheel nieuwe keuken plaatsen.
-
-

Historie:

3^e RvB:

Datum: 14-12-2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB-nummer: 281340135

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

2^e RvB:

Datum: 04-03-2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB-nummer: 283191279

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

SW-nummer: 283191280

- een persoon, die werkzaam was in een ruimte waar producten werden gehanteerd, nam geen zeer goede persoonlijke hygiëne in acht en/of droeg geen passende, schone, en voor zover dat nodig was, beschermende kleding.
-

1^e RvB:

Datum: 15-12-2015

Inspecteur: [REDACTED]

RvB-nummer: 281870558

- 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 bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon;
- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de plafonds en/of voorzieningen aan plafonds zodanig uitgevoerd dat zich vuil kon ophopen, condens, ongewenste schimmelvorming en/of het loskomen van deeltjes niet werd beperkt;
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.

SW-nummer: 281870559

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet goed onderhouden.
-