

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):	Spicy Temptation
Inschrijfnummer Kvk en naam:	KvK 61586234
Rechtsvorm:	J & B Exploitatie B.V.
Naam ondernemer:	█
Adres:	Westersingel 4, 3014 GM Rotterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	█
Tijdvak:	22-06-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant; begane grond Keuken; 2 ^e verdieping Magazijn; 1 ^e + 3 ^e verdieping
Veiligheid:	---

Dossiereigenaar: █

Alle post van dit bedrijf dubbel versturen. Ook naar huisadres: █

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 30-05-2017

Inspecteurs: █

Gesproken met: █

BR-nummer: --

SW-nummer: --

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Einde traject VeTo; bedrijf kan terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 16 november 2016.

Inspecteurs: █

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Relevante bedrijfsinformatie:

- E-mail (i.v.m. retributie): [REDACTED]

- Kwartieren: 2 x 2 = 4

HACCP:

- Thermometer: In orde.

- Registratie: In orde.

- Codering: Voldoende.

- Geen voorraad aanwezig van zelfbereide, bederfelijke producten.

HYGIENE: OPMERKING

- Waterslang boven het gasfornuis beter reinigen.

- In het magazijn tientallen (oude) muizen uitwerpselen. Aangegeven om levensmiddelen in afsluitbare kratten te bewaren zodat er geen kwaadschade kan ontstaan. Bij overlast contact opnemen met de bestrijder.

BOUWKUNDIG:

- Voldoende.

ONGEDIERTE:

- Bestrijder: Muizendokter

- Zeer summiere rapportage aanwezig waarvan datum ontbreekt.

- Medegedeeld dat [REDACTED] de muizendokter hier op aanspreekt.

TEMPERATUUR:

- In orde.

ROKEN: OPMERKING

- Ten tijde van de inspectie was het bedrijf rookvrij. Op de eerste etage wel licht de geur van tabaksrook waargenomen.

MONSTERNAME:

- Geen monstername mogelijk.

Datum 16 september 2016

Richtwaarde monster in orde bedrijf door naar 1^e nazorg

Datum 13 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Her-bemonstering plaats gevonden n.a.v. onderstaand bericht:

Het laboratorium meldt: "Vanwege en stroomstoring in het weekend zijn er een paar stoven uitgevallen.

Hierdoor hebben we verschillende analyses moeten annuleren.

Helaas vallen hier ook de Richtwaarde monsters onder. Richtwaardenmonster, genomen op 8 september is deels geannuleerd."

Nieuw richtwaarde monster genomen n.a.v. de 1e marsroute inspectie die heeft plaatsgevonden op 8 september 2016.

Beef met monsternummer: 89113881

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 8 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bouwkundig; voldoende.

Hygiëne; een aantal koelwerkbanken voelde nog plakkerig aan. gering.

temperatuur; was in orde.

HACCP; werd voldoende beheerst.

rw; er lagen nog wel wat uitgedrukte peuken op de vloer in het magazijn, verder niets waargenomen.

Ongedierte bestrijding; hebben een contract met de muizendokter, rapportage was onvolledig, besproken dat er een goede samenwerking moet zijn.

Opmerkelijk; er waren geen voorbereide producten/gerechten in voorraad. Volgens [REDACTED] werd alles vers bereid omdat het nu niet druk was, als het weer drukker werd zouden ze wel weer wat aan voorbereiding gaan doen.

In de vriescel lagen nog wat zakjes met Char Siew, dit was al wel voorgegaard, hier hebben we een monster van genomen met nr 89187052. **Monster geannuleerd.**

volgende keer meteen naar de keuken of bezoeken tijdens de spits.

Voornemen tot sluiting

Datum: 22 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Zegt de uitnodiging voor gesprek en bevestiging van niet-op-komen-dagen niet per post gehad te hebben. Schijnbaar gaat er in hun omgeving meer mis met de post zeggen ze.

Vandaar alle post naar dit bedrijf dubbel versturen, ook naar huis adres: [REDACTED]

[REDACTED] Zoon is bijna altijd wel aanwezig, zit op school maar vertaald alles voor zijn moeder.

Wanneer moeder niet te bereiken via tel, dan zoon bellen: [REDACTED]

Doordat gesprek ondernemer niet hebben gehad, als nog de procedure uitgelegd. Tevens voornemen uitgelegd. Meerdere malen gevraagd of ze het begrepen. Uitgelegd dat voornemen gehele periode van kracht blijft en bij volgende controle niet in orde=direct sluiten/stilleggen.

RvB besproken mbt monster varkensdarm en de omgang hiermee. Waarschijnlijk te lang bewaard vlg [REDACTED]

BAH gesprek

Datum: 22 augustus 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Tijdslimiet en termijnen in orde. Kleine opmerking mbt RvB. Verder alles in orde.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 11 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag: (opmerkingen met RW)

Temperaturen: In orde, enkele soorten gesneden (rauwe) groenten staan ongekoeld in de keuken. (De saladiere met rauwe groenten werd pas aangezet tijdens onze inspectie). Daarnaast staat er een rijstkoker gedeeltelijk gevuld met rijst van de vorige dag op kamertemperatuur.

[REDACTED] geeft aan dat deze weggegooid had moeten worden. Er staat in een andere rijstkoker wel warme consumptie gereide rijst in voorraad, deze is in gebruik. Aangegeven dat men na sluiting al de producten weg moet gooien waarvan men weet dat deze de volgende dag niet meer gebruikt gaan worden. (opmerking).

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geen sporen van ongedierte aangetroffen.

Hygiëne: In orde, momenteel vinden er werkzaamheden achter de koelcel in de keuken plaats. Zo snel mogelijk de troep achter deze koelcel opruimen. Daarnaast blijkt er wat vuil van de trap naar beneden te vallen op de voorraad bakken met grondstoffen die onder de trap staan. Deze grondstoffen zitten wel in dichte bakken maar de deksels van deze voorraad bakken moeten wel beter schoongehouden worden. (opmerking)

HACCP: Geen feitelijke tekortkomingen kunnen constateren, er worden op dit moment erg weinig zelfbereide eetwaren in voorraad gehouden. Er zijn wel enkele zelfbereide ingrediënten voor een authentieke Chinese maaltijd aanwezig (voor de Chinese gasten van het restaurant).

RW monster: voorgekookte gesneden varkensmaag (**89188873**) en voorgekookte gesneden varkensdarm (**89188881**).

!!!!!!! OP 15 augustus 2016 uitslag microbiologisch onderzoek monster **89188881**.

Monster is afwijkend (**kiemgetal 9.100.000**). (**art 5 – 852**)

BAH gesprek inplannen. !!!!!!!

!!!! Tijdens de inspectie vastgesteld dat er in een magazijn/bereidruimte van het restaurant werd gerookt. (**RvB Roken op de werkplek opemaakt**) **!!!!**

Gesprek ondernemer

Datum: 25 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: -

Korte weergave van het gesprek:

Bedrijf is op 19 juli 2016 middels een brief uitgenodigd voor een gesprek. Er is niemand op het gesprek verschenen. Brief verstuurd nav niet op komen dagen.

1^e marsroute inspectie na 08 augustus 2016 inplannen

Historie:

3^e BR;

Datum; 22-06-2016

Inspecteur; [REDACTED]

BR nr: 282810462

Hygiëne apparatuur: BR (art 4 – 852)

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit onder andere de volgende hygiënische tekortkomingen:

- de koelwerkbank in de keuken tegenover de twee goederenliftjes, waarin onder andere diverse bakken met bereid orgaanvlees werden bewaard, was aan de binnenzijde verontreinigd met vuil en aangekoekte oude productresten. Ook diverse van de hierin aanwezige kunststof bakken met etenswaren waren verontreinigd.
- de staanders van de voorraadrekken in de koelcel waren op diverse plaatsen verontreinigd met vuil en schimmelpunten.

Hygiëne bedrijfsruimte: BR (art 4 – 852)

In de keuken, achterkeuken en koelcel en opslag op overloop op de eerste verdieping:

- de vloer in de koelcel was langs de deurdrempel verontreinigd met een dikke laag aangekoekt vet en vuil.

- de vloer in de keuken was in het bijzonder langs randen en rondom onderstellen van werkbanken en apparatuur verontreinigd met aangekoekt vuil, vet en oude productresten. Ook was er een kier aanwezig met vuil, tussen de vloer en de wand achter een werkbank servies tegenover het kookeiland.
- de buitenwand van de koelcel was achter de werkbank en de daar opgestelde materialen verontreinigd met aangekoekt vuil.
- de rechter zijkant van de afzuigkap in de achterkeuken was verontreinigd met een laag donkerbruin gekleurd vet en vuil.
- diverse onderstellen van werkbanken, het kookeiland en apparatuur in de keuken en achterkeuken waren in meer of mindere mate verontreinigd met aangekoekt vet, vuil en oude productresten.
- de in de keuken aan de afzuigkap gemonteerde waterleiding en kranen waren verontreinigd met een laag bruingekleurd aangekoekt vet en vuil.
- diverse wokbranders op het kookeiland in de keuken waren verontreinigd met aangekoekt en ingebrand vet en vuil. Ook de bedieningskranen voor de gastoevoer waren met aangekoekt vet en vuil verontreinigd.
- de vloer de schapplanken van de opslaghoek op de overloop, waar onder andere zakken rijst en andere grondstoffen werden bewaard, waren verontreinigd met aangekoekt vet, vuil en tientallen oude muizenuitwerpselen.

Op de bovenverdieping:

- de vloer in het magazijntje op de bovenverdieping, waar onder andere diepvriezers en verpakte en onverpakte grondstoffen werden bewaard was verontreinigd met vuil, vet en oude productresten en tientallen oude muizenkeutels.

2^e BR;

Datum; 08-04-2016

Inspecteur; [REDACTED]

BR nr: 281291254

SW nr: 281291255

Hygiene apparatuur: BR (art 4 – 852)

- Keuken: vuile werkbanken en opslag bakken
- Bijkeuken: vuile magnetronoven

Hygiene bedrijfsruimte: BR (art 4 – 852)

- Keuken: vuile vloeren, wanden, afzuigkappen, stellingen, opslagplankjes, gekoelde werkbanken, gasleidingen, wokbranders.
- Bijkeuken: vloer, wanden.
- Vriescel: vuile vloer
- trappenhuis: vuile vloer in opslagruimte met emmers meel, suiker en zout en zakken rijst.
- magazijn: vuile vloer.

HACCP: SW (art 5 – 852)

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- Hygienecode voor de horeca van 1997 aanwezig;

- Geen boring en registratie van bovengenoemde processtappen;
- 2 Plastic bakjes met rauwe vis aangetroffen op 13,6 en 10,4 graden Celsius;
- onvoldoende codering van productie- of houdbaarheidsdatum zelfbereide gerechten in koelingen en vriezers.

Ongediertebestrijding/-wering: SW (art 4 – 852)

Tijdens inspectie is gebleken dat de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen niet zodanig zijn dat goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen.

Dit bleek uit het feit dat onder andere:

Tijdens de inspectie bleek dat in uw bedrijf sprake was van overlast van muizen. Er zijn namelijk muizenuitwerpselen en andere sporen van muizen aangetroffen.

Op diverse plaatsen in uw bedrijf bleek dat er door openingen en kieren in wanden, vloeren en plafonds, gelegenheid was voor muizen om de bedrijfsruimten binnen te komen.

Tevens was er door ondermeer de rommelige indeling in de bedrijfsruimten voldoende schuil- en nestelgelegenheid voor muizen om zich te kunnen handhaven. Ik adviseer u om hiervoor een professionele plaagdierbeheerser te raadplegen.

1^e BR;

Datum; 03-02-2016

Inspecteur; [REDACTED]

BR nr: 282840738

SW nr: 282840737

Hygiene bedrijfsruimte: BR (art 4 - 852)

- Muizenuitwerpselen in het gehele bedrijf. Met name in de keuken en op de 3e verdieping;
- De onderzijde van de wasbak verontreinigd was met geel kleurig vet;
- De vloer op meerdere plaatsen verontreinigd was met een dikke laag oud vuil en muizenuitwerpselen;
- De muur achter de koelwerkbanken verontreinigd was met een dikke laag bruin kleurig vuil;
- Het defecte apparaat waar rijstvellen in gemaakt worden verontreinigd was met oude productresten en plakkerig vuil;
- De afzuiger boven de koelwerkbank verontreinigd was met een dikke laag zwart kleurig vet;
- De afzuiger boven het fornuis verontreinigd was met bruin kleurig vet;
- De ruimte naast de vriescel verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen.

##Hygiene apparatuur: BR (art 4 - 852)

- De rubbers van de koelwerkbanken verontreinigd waren met een dikke laag wit / zwart kleurige schimmel en oud vuil;
- De binnenzijde van de koelwerkbanken verontreinigd waren met oude productenresten en wit / zwart kleurige schimmel;
- De draadrekken in de koelwerkbanken verontreinigd waren met roest en wit / zwart kleurige schimmel;
- De onderzijde van de opslagrekken verontreinigd waren met bruin kleurig vuil;
- De liftschachten verontreinigd waren met een dikke laag zwart / bruin kleurig vuil;
- De binnenzijde van de etensliften verontreinigd waren met oude productresten;
- De koelcelrekken verontreinigd waren met oude productresten;
- De rubbers van de koelcel kapot en verontreinigd waren met wit / zwart kleurig schimmel en oud vuil.

Ongediertebestrijding: SW (art 4 – 852)

Tijdens de inspectie is gebleken dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Geconstateerd is dat er door het gehele bedrijf muizenuitwerpselen aangetroffen zijn. Uit het vervolgonderzoek bleek dat: u geen professionele ongediertebestrijder ingeschakeld had.

HACCP: SW (art 5 – 852)

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- Hygienecode voor de horeca van 1997 aanwezig;
- Geen boring en registratie van bovengenoemde processtappen;
- Zelfbereide saus met varkensstukken van 2 februari 2016 aangetroffen op 12,1 graden Celsius;
- Pan met lam schaap vlees van 2 februari 2016 aangetroffen op 13,2 graden Celsius. Tevens vond de inspectie plaats op 3 februari 2016;
- Plastic bak met zeebaars aangetroffen op 9,0 graden Celsius;

Tabakswet: SW

Tijdens de inspectie is gebleken dat de exploitant van de horeca-inrichting niet of onvoldoende had voldaan aan de verplichting tot het handhaven van een rookverbod.

Dit bleek uit het feit dat

In de horeca-inrichting op de 1e verdieping een witte plastic bak met meerdere sigarettenpeuken en een kartonnenplank met een sigarettenpeuk werden aangetroffen. Tevens werd de geur van tabaksrook waargenomen.