

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):	Wah hing
Inschrijfnummer Kvk en naam:	01165554
Rechtsvorm:	V.O.F
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Oosterweg 74, 9724 CK Groningen
Inspectielocatie:	Restaurant
Telefoonnummer:	[REDACTED]
@ mail:	[REDACTED]
Tijdvak:	19 maart 2014 – 15-6-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en magazijn
Veiligheid:	Vennoten spreken beide geen Nederlands. De zoon en /of dochter treden op als tolk [REDACTED] [REDACTED] Communicatie en afspraken graag via de zoon op mob tel. [REDACTED] Zoon en dochter studeren nog, als het kan hiermee rekening houden!
1 ^e inspecteur	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2^e Nazorg

Datum: 15-6-17

Inspecteurs: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Gesproken met eigenaren. In bijzijn van zoon.

Bedrijf is schoon code voldoende. Temperaturen voldoende

Bedrijf kan retour regulier toezicht

[REDACTED] reageerde ontzettend blij.

1^e Nazorg

Datum: 18 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Gesproken met [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne op orde en voor zover te beoordelen ook het proces.

RW-monster genomen (kippebout), uitslag voldoende

Openingsinspectie

Datum: 29-9-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Vennoten en zoon als vertaler

Kort verslag:

extern controle bureau (BdW) heeft rapport afgegeven.

Daarin stonden meerdere items als negatief beoordeeld. Al deze negatief beoordeelde punten zijn intussen opgelost/hersteld. met het kennis van de hygiene code zijn ze nog mee bezig.

Uiteindelijk besloten dat het bedrijf weer open mag.

nog vragen beantwoord mbt tot ijking thermometer en gebruik van magazijn voor het schillen van de aardappelen in het magazijn.

aangegeven dat het schillen van de aardappelen in het magazijn mag mits er verder geen andere activiteiten zoals afkoelen plaats vind op hetzelfde moment.

Dit mede omdat de modder aan de aardappel dan door het hele bedrijf gaat.

Controle op beschikking

Periode: 21 9 en 27 9 meerdere (5x) controles geweest op werkzaamheden

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Tijdens geen controle was het bedrijf open. Alle keren voldeed bedrijf aan de beschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum: 20 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking en gevolgen daarvan uitgelegd. Zoon gaat een controlebureau benaderen. Ondernemers waren zeer ontdaan maar ook gelaten. Zien het gevaar en het nut van HACCP niet goed in. Ze maken zich zorgen over het voortbestaan van hun zaak en de gevolgen daarvan. (kinderen moeten kunnen studeren)

Bedrijf is tevens hun huiskamer en de keuken wordt ook privé gebruikt.

Het volgende afgesproken: de witte koelkast in de keuken is voor privégebruik. Daar mogen alleen producten in staan waarvan het overduidelijk is dat het privé is. Alle andere koelingen (magazijn) dienen leeg te zijn. Ook in de keuken mogen verder geen levensmiddelen aanwezig zijn m.u.v. kruiden, soja, azijn etc. tevens zijn de vriezers buiten beschouwing gebleven (magazijn).

Bij de ingang hangt een papier dat men gesloten is.

Voor een openingsinspectie dient met een goedgekeurd rapport van een controlebureau te kunnen overleggen.

1^e Nazorg

Datum: 13 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003933

SW-nummer: nvt

bedrijf ziet er netjes uit. Er is veel gedaan.

Hygiëne: geringe overtreding

- er wordt veel plastic gebruikt om buizen en brandblusser af te dekken. Dit plastic voelt plakkerig aan. Aangegeven dat ze dit niet moeten doen. Als iets vuil wordt moet je het gewoon schoonmaken.

- rubbers grote dubbeldeurskoelkast op enkel plaatsen stuk en van binnen iets vervuild met zwarte schimmel.

Als de gekookte mie is teruggekoeld wordt deze bewaard in kleine porties in tempex bakjes. (deksel dicht). Temperatuur van de gekookte mie in de bakjes was 1,2 gr. C. Dit is wel goed, maar ben benieuwd of dit wel een juiste manier van werken is. De koude lucht kan niet meer in het product komen vanwege de tempex.

Monster van de gekookte mie genomen. Als deze goed is dan gaat het bedrijf naar de 2^{de} Nazorg. Monster was fout, bedrijf krijgt een sluitingsbeschikking

!!Op dinsdag 20 september is gebleken dat het genomen monster mie afwijkend was waarvoor een Rvb wordt opgemaakt. Gevolg hiervan is dat er beschikking sluiting en stillegging van het bedrijf wordt opgemaakt.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 6.000.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn.

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 15.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000 per gram mocht zijn.

1^e marsroute inspectie:

Datum: dinsdag 12 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 16:00 uur (tot 16:15 uur)

Inspectie uitgevoerd en gesproken met [REDACTED].

Bij binnenkomst werd er in het magazijn op een gelakte houten plank kippendelen losgesneden. Dit niet toegelaten (qua hygiëne geen echte overtreding). Echter het wordt straks van kwaad tot erger met het gebruik van het magazijn. Duidelijk gemaakt dat alle werkzaamheden in de keuken plaats moeten vinden. De beweegreden was dat kip vol met bacteriën zitten en dat geen besmetting plaats kan vinden. Begrip hiervoor getoond maar volgende keer de keuken gebruiken. Hygiëne, temperaturen, datering en HACCP prima in orde. Er werd goed terug gekoeld (kip die net gemaakt was en nog erg heet).

Geen goede RW monsters kunnen nemen. Bedrijf gaat dicht vier weken ivm vakantie. Eigenaar verklaard ons alleen nog maar te werken met verse producten en niets meer in het voren maken.

Volgende keer wederom beoordelen of er goede RW meegenomen kunnen worden.

Bouwkundige staat ook in orde

Bedrijf kan naar de eerste nazorginspectie.

Er zijn 2 kwartieren in rekening gebracht de inspectie duurde 1 kwartier

Uitreiking voornemen tot sluiten

Datum: dinsdag 21 juni 2016

Deelnemers: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Gesprekverslag: Beschikking en marsroute uitgelegd. Bedrijfsvoering hebben ze gewijzigd naar elke dag vers maken en zelfde dag weggooien.

[REDACTED] Andere werkzaamheden/beroep is door taaltekortkomingen uitgesloten.

Zijn van 13 juli t/m 23 augustus met vakantie

Bedrijf wordt na 5 juli bezocht

BaH gesprek

Datum: donderdag 16 juni 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Bedrijf heeft een afwijkende marsroute. (zie opmerking van 11 december 2015)

Bij 2^{de} nazorg zijn er monsters genomen en dit is kortgesloten met het Kernteam en TBM.

TBM gaf aan dat we niet van december hadden moeten rekenen maar vanaf september. De inspectie van 2 december had dan in de procedure kunnen worden "vervallen".

Er wordt een voornemen tot sluiten opgemaakt en deze wordt dinsdag 21 juni 2016 uitgereikt.

Info mail kernteam:

Ik heb dit binnen de kerngroep afgestemd en we zijn tot de conclusie gekomen dat de gevolgde route geen schoonheidsprijs verdient.

We zitten nu met de volgende feiten:

- de afspraak is dat er geen monsters genomen worden in de 2^{de} nazorg inspectie nieuwe stijl,
- op 07-06-2016 is tijdens de 2^{de} nazorg nieuwe stijl een RW monster genomen om zeker te weten dat de geconstateerde overtreding (analyse resultaat RW monstername 02-12-2015 was aanleiding voor RvB) opgeheven was.
- De inspectie van 02-12-2015, waarbij tevens een RW monster is genomen, is ingeboekt als 1^e nazorg nieuwe stijl terwijl men ervan uit ging dat dit 2^{de} nazorg oude stijl was. Dit was de pragmatische oplossing nadat men tot de ontdekking kwam dat het RW monster aanleiding gaf tot een RvB en dus een BAH gesprek en een beschikking. Maar omdat de termijn te kort was tussen 1^e nazorg oude stijl (29-09-2016) en de 2^{de} nazorg in de marsroute nieuwe stijl, is afgezien van het BAH gesprek maar wel een RvB voor het RW monster. Deze oplossing is gekozen om de ondernemer niet de dupe te laten zijn voor een fout die de NVWA zelf heeft gemaakt.
- Nu moet er een oplossing gevonden worden voor de patstelling die is ontstaan doordat er in de 2^{de} nazorg nieuwe stijl geen RW monstername had kunnen plaatsvinden maar dit toch gebeurd is en de uitslag van het monster bovendien fout is.

Voorstel: Als NVWA hebben we ons te houden aan de afspraken die we onszelf opleggen maar als door bijzondere omstandigheden hier niet aan voldaan is moeten we zo flexibel zijn dat er maatwerk geleverd kan worden. We kunnen in dit geval als NVWA niet blind zijn voor de fout in de bedrijfsvoering die overduidelijk blijkt uit de uitslagen van de RW monsters. Het BAH gesprek en de beschikking waarvan is afgezien op 11-12-2015 kunnen nu wel plaatsvinden.

@ [REDACTED] s.v.p. dit voorstel voorleggen aan TBM.

Antwoord van TBM: Ik ben het met jullie eens. Er is hier inderdaad sprake van bijzondere omstandigheden (dus maatwerk).

Module I schrijft voor dat er bij de 2^e nazorginspectie geen richtwaarde monster wordt genomen, maar met uitgangspunt dat het richtwaarde monster van de 1^e nazorg goed was.

Het monster van deze 1^e nazorg was echter fout. Bij een fout monster vindt in het regulier toezicht een her-bemonstering plaatsvinden. Het zou dan juist vreemd zijn als bij een bedrijf in het verscherpte toezicht geen monster genomen zou worden.

Datum: 14 juni 2016:

Inspecteur: [REDACTED]

Langs geweest om te horen ivm afwijkend monster in de bewaarfase van datum 7-6-16.

Gesproken met [REDACTED]

Medegedeeld dat er een gesprek aan de dienst zal plaatsvinden en dat ze telefonisch benaderd zullen worden voor een afspraak.

2^e Nazorg

Datum: dinsdag 7-6-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Hygiëne: ok

HACCP: gering

Bouwkundig staat: ok

Temperaturen: ok

Ongedierte: ok

Proces: Nog niet alle producten van eigen fabricaat en producten die worden ontdooid, worden afgedekt en gecodeerd in de opslag.

2x Monster genomen uit de bewaar en de afkoelfase. Indien niet afwijkend uit VETO en retour naar regulier.

Monster uit de bewaarfase was afwijkend op KG. Bedrijf wordt uitgenodigd voor een gesprek

28 december 2015:

Langs geweest en met de zoon van de zoon van de eigenaar gepraat, en medegedeeld dat de beschikking niet door gaat maar dat er over ongeveer 5 maanden een herinspectie met monsternamen wordt uitgevoerd.

11 december 2015:

Bij het bedrijf zijn op 2 december monsters genomen, deze waren afwijkend waarvoor een Rvb wordt opgemaakt. Het bedrijf is vervolgens aangemeld voor een BAH gesprek. Bij de voorbereidingen van dit gesprek is gebleken dat er fout is gemaakt tijdens de overgangperiode. Dit bedrijf had een 2^{de} nazorg inspectie moeten hebben en dus later in het traject bezocht moeten worden. Na overleg met TBM is besloten dat het rvb voor monster gewoon doorgang vindt maar er komt geen Bah gesprek. Bedrijf moet 6 maanden na 2 december 2015 worden bezocht en deze is aangemeld bij de planner.

10 december 2015:

Verdachte gehoord voor monster RvB. Tevens medegedeeld dat er waarschijnlijk een beschikking wordt uitgereikt en verteld wat daar de gevolgen van kunnen zijn.

1^{de} Nazorg nieuwe methode

(2^{de} oude nazorg oude methode die te vroeg is uitgevoerd)

Datum: 02-12-2015

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Hygiëne: oke

HACCP: oke

Bouwkundig staat: oke

Temperaturen: geringe overtreding

Ongedierte: ok

Bedrijf zag er netjes en verzorgd uit.

Op de werkbank stond een rood krat met gemarineerde kippendijen, en twee zakken met stukjes kipfilet vlees.

Volgens de eigenaar waren ze om 12.00 al bezig met het marineren van het vlees en waren ze net even naar de winkel geweest om spullen te kopen.

De temperatuur van de gemarineerde kippendijen was 16,9 en 17,0 gr C en van de stukjes gemarineerde kipfilet 13,5 en 12,2 gr C.

Volgens de eigenaar moet het vlees als het gemarineerd is een paar uur in de marinade staan en dan terug in de koelcel worden gezet.

Aangegeven dat het beter is om na het marineren het vlees in de koelcel te zetten. [REDACTED]

geeft aan dat dat niet kan voor de smaak.

monster gegaard kippenvlees genomen. Als deze goed is gaat het bedrijf naar de 2^{de} Nazorg.

Monster was afwijkend. Te hoog kiemgetal (17.000.000 ipv 1.000.000). Er volgt een BAH gesprek.

1^e Nazorg

Datum: 29-9-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

zoon deed vnm de vertaling

Beoordeling hygiëne: voldoende

was in magazijn bij binnenkomst kipfilet aan het snijden op een nette plank welk op kratten stond enkele kleine punten beoordeeld als gering.

Zoals rand rijstpan iets aangekoekt vuil.

HACCP: registratie gebeurd wekelijks op chin formulier

krat met kippenbouten redelijk hoog gestapeld. Opmerking geplaatst omtrent hoogte. Ondanks dat toch hiervan een monster genomen
Bouwkundig staat: voldoende buitendeur magazijn sluit netjes aan
Temperaturen: voldoet
Ongedierte: geen sporen gezien

Monster kippebout voldeed aan de normen

5^e Inspectie

Datum: 26 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Er is veel verbeterd ten aanzien van de vorige inspectie. Bedrijf is naar eigen zeggen een week dicht geweest om schoon te maken. Het magazijn en de opslagruimte zijn opgeruimd en er is veel weggegooid. Alle koelingen en vriezer zijn voorzien van wielen zodat deze gemakkelijk kunnen worden verplaatst om schoon te maken. [REDACTED]

[REDACTED] Vroeger waren we niet zo streng volgens haar. [REDACTED]
[REDACTED] Ik heb gewezen op de betalingsregeling voor de boetes. [REDACTED]
[REDACTED] gaf aan dat het nu veel fijner werkte omdat alles schoon was en dat ze dat veel eerder hadden moeten doen, dat had een hoop geld gescheeld. Het gesprek aan de dienst heeft hun de ogen doen openen. Ter opmerking, een de afzuigingen werkt niet meer. Tzt kijken naar reparatie/vervanging.

Bouwkunde: goed

Ongedierte: geen (sporen van) ongedierte aangetroffen. Volgens [REDACTED] is er sinds het opruimen niks meer aangetroffen. Volgens hem kwam het ongedierte mee met de eieren. Nu worden de eieren eerst buiten geplaatst en om te controleren of er ongedierte tussen zit pas dan worden de eieren opgeslagen.

Temperatuur: in orde

Code HACCP: voldoende

Bedrijf kan door naar de 1^e nazorg

Gesprek teamleider

Datum: 3 augustus 2015 om 10.00 uur NVWA loc Groningen

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Voorgeschiedenis, marsroute, consequenties, verwachtingen en normen besproken.

Volgende inspectie in de week van 17 augustus. De inspectie onderwerpen uitgelegd en aangegeven dat de onderwerpen mbt hygiëne en ongediertebestrijding door de ondernemer in het plan van aanpak moet worden vastgelegd. Dit alles nog puntsgewijs nog op papier gezet en meegegeven.

Volgende inspectie volledig incl plan van aanpak bespreken.

De zoon heeft het gesprek vertaald en uitgelegd aan zijn moeder.

3^e Nazorg

Datum: 24-07-2015

Inspecteurs: [REDACTED] en [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281830854

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

*Hygiëne nog steeds een zeer vervuild bedrijf, slechte hygiëne, zie BR
Bouwkunde onderhoud kan beter, geen hor voor keukenraam, kieren en gaten!
Ongedierte muizen uitwerpselen aangetroffen zie BR
Temperatuur veel buiten de koeling, mondeling besproken.
Code HACCP geeft wel aan de processen te kunnen benoemen,
maar met vertaling zoon wordt dit zeer moeizaam.*

Bezocht voor HWHM 3e nazorg inspectie; deze was niet in orde, zie BR.

Gaat nu naar TI. Gesprek, gesproken met [REDACTED]

Bedrijfsruimte; vloeren, hoeken en gaten vervuild, muizen uitwerpselen in de meelopslag ruimte en in de hoek achter in het magazijn. Keuken vervuilde vloeren, aardappels worden geschild op de vloer, schillen op de vloer, vervuilde zwarte voegen evenals in het magazijn, met mes haalde ik het zwarte smeer eruit.

Apparatuur; vervuilde schoonmaakartikelen, zoals bezem, trekker, blik, vervuilde magnetron, vervuilde pannen, vervuilde doeken en andere opslag.

Geen adequate bestrijding, muizen uitwerpselen, achterdeur met kier, gaten in de muur, open raam in de keuken. Geen erkende bestrijder.

Haccp; weten wel bijna alle goede antwoorden te geven, maar soms loopt het finaal langs elkaar heen, tegenstrijdig b.v. bij proces afkoelen, maar geen echte vinger achter te krijgen, taalprobleem is hier aan de orde, zoon vertaald alles richting de ouders.

*Bouwkundig; oud en moeilijk pand, interne verbouwing zou goede oplossing zijn.
Temperaturen; nog steeds veel buiten de koeling; opmerking over gemaakt!!
Thermometer aanwezig. Bromfiets naar buiten laten zetten, alles staat in de achterste keukenruimte. Opruimen en schoonmaken was het advies!!!*

Krijgen nu dus een TL Gesprek!

Op **woensdag 15 juli 2015** bezocht voor de **3^e Nazorg**, maar bedrijf was gesloten (van 15 t/m 17 juli)

2^e nav SW Nazorg

Datum: 8 januari 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Alleen gekeken naar de temperatuur in de koelcel nav SW 282080410

Deze stond op -1 tot 0 graden volgens de IR thermometer.

Advies: gewoon door naar de 3^e nazorg.

2^e Nazorg

Datum: 23 oktober 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: 282080410

Kort verslag:

Hygiëne: kan beterschoon. Het is hier en daar wat rommelig in het bedrijf. Spullen staan op elkaar gepakt. Opmerking over gemaakt.

Bouwkunde: plafond begint bladderen. Hier moet tzt wat aan gedaan worden. Opmerking over gemaakt.

Ongedierte: geen

Temperatuur: de temperatuur van de koelcel was niet goed. Als bij binnenkomen voelde de temperatuur iet koud. Bij meten bleken producten: gemarineerde rauw vlees 12,7en bereide kipsaté 13,4 graden te zijn. De vennoten vertelden dat zij hier van op de hoogte waren en dat er al een monteur was gebeld, die morgen zou komen. Hiervoor een SW gegeven en aangeven bederfelijke producten in de andere koeling te plaatsen.

Code HACCP: voldoende

Bedrijf kan door naar de derde nazorg. Op de waarschuwing kan niet gereageerd worden omdat er eerder voor is gewaarschuwd. Omdat men op de hoogte was van de storing in de koeling en al actie had ondernomen door een monteur te bellen hebben wij hier gekozen voor een SW omdat het een incident betrof.

Bedrijf kan door naar de 3^e nazorg

Geen monster genomen omdat er een SW is opgemaakt voor temperatuur.

1^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

6^e inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

5^e Inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

4^e Inspectie – A-inspectie

Datum: 20 augustus 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: zoon ihb van de ouders

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: voldoende

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

Er stond nasi buiten de koeling, maar deze zou 's middags nog gemaakt zijn.

Temperatuur 29 grC, dus aannemelijk. Nog binnen de 5 uur.

Wel nog maar een uur de tijd om verder terug te koelen. Besproken.

Kon geen monster van worden genomen omdat er al ketjap, vetsin en andere kruiden door waren gegooid.

Enkele muizen uitwerpselen aangetroffen op de vloer in het magazijntje (naast de koelkast).

Monster gekookte mie als monster genomen.

Monster 79009474 (gekookte mie) voldoende: bedrijf kan door naar de 2^e Nazorg.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?

Hygienecode voor de horeca (Chinese versie)

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

Vennoten werken zelf in de keuken

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?

nvt

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?

nvt

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Door vennoten.

Woensdag 23 juli bezocht voor de 4^e inspectie door [REDACTED] maar het bedrijf was gesloten wegens vakantie tot 20 augustus.

Historie

3^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

11 juni 2014, BR 480001452, gekookte mie, entero's 5200

2^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

8 mei 2014 BR 480001316, gekookte mie entero's 490.000 en kiemgetal: 5500000

1^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

19 maart 2014, BR 282080328, bedrijfsruimte en apparatuur en voedselveiligheidsplan
SW 282080329: temperatuur.
