

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):	Chinees-Indisch Restaurant Wan Sing
Inschrijfnummer Kvk en naam:	63105225 [redacted] v.o.f.
Rechtsvorm:	Vof
Naam ondernemer:	[redacted]
Adres:	Noordewierweg 120 3812 DN Amersfoort
Inspectielocatie	
@-mail	wansingamersfoort@gmail.com
Telefoonnummer:	[redacted]
Tijdvak:	9 augustus 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, 3 magazijnen en een koelcel.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [redacted]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 2-11-2017

Inspecteurs: [redacted]

Gesproken met: [redacted]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne	in orde.
Bouwkunde	in orde.
Ongedierte	in orde
Temperatuur	in orde
Code HACCP	in orde

Dit bedrijf gaat vanaf vandaag terug naar regulier toezicht.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

1ste Nazorg

Datum: 30-03-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne in orde.

Bouwkunde de gipsplaten in het magazijn laten los.

Ongedierte niet aanwezig

Temperatuur in orde.

Code HACCP in orde. De rapportage van Houwers en Holtackers moest digitaal inzichtelijk zijn echter [REDACTED] beschikte niet meer over de juiste inlogcode en moest een nieuwe aanvragen.

De controles van de CCP's werden wel uitgevoerd en in orde bevonden.

1 RW monster genomen. Indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 2^e nazorg. 03-04-2017. Het monster was in orde. De uitslag is middels een kennisgeving via mail medegedeeld aan de ondernemer. Het bedrijf kan naar de 2^e Nazorg.

Openingsinspectie

Datum: maandag 30 januari 2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag: Bedrijf is nu schoon en in diepvrieskist alleen rauwe producten.

Houwers groep is op 26 januari 2017 langs geweest voor instructie aantoonbaar veilig werken. het rapportageformulier van de NVWA is alleen afgetekend door de Houwersgroep. m.b.v. verslag van Houwers groep (dd 26-01-2017) het rapportageformulier beoordeeld.

Sommige processtappen konden niet beoordeeld worden door Houwers omdat de processen niet werden uitgevoerd.

Verbeterpunten uit verslag Houwers (op basis van de CCP's):

- CCP's dagelijks controleren en wekelijks registreren.

Afgesproken dat bij volgende bezoek (1e nazorg) de nieuwe rapportage van Houwers (dus een rapportage na 30 januari 2017) inzichtelijk moet zijn. Ook moet de volgende keer voldoende registraties inzichtelijk zijn.

In principe wordt voldaan aan de voorwaarden m.b.t. het inhuren van het controle- en/of adviesbureau.

Dus bedrijf mag weer open.

Openingsinspectie

Datum: vrijdag 27 januari 2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Bedrijf kan nog niet open

- diverse delen niet schoon
mn o.a. verdampers koelcel, vloer onder pallet diepvrieskist en diepvrieskast
rijstkoker vol oude rijst, schap onder bain marie vuil, vloer onder spoelbak keuken
- niet alle punten van de lijst van Houwers zijn opgelost
o.a. diepvriezers vol producten zonder invriesdatum.
- muizenuitwerpselen in achterste magazijn

Stilleggingsbeschikking

Datum: 25 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Stilleggingsbeschikking uitgereikt en besproken inclusief het Rapport van Bevindingen. Uitgebreide toelichting gegeven op het aeroob kiemgetal en Enterobacteriaceae. Tevens nadruk gelegd op reiniging en desinfectie en aangegeven dat mevrouw er verstandig aan doet hierover navraag te doen bij het adviesbureau. Ook nogmaals aangegeven waar het bedrijf zich in de marsroute "Verscherpt Toezicht" bevindt en wat het vervolg is. Aangegeven dat alle zelfbereide producten in de diepvries en koelingen moeten zijn verwijderd. [REDACTED] geeft aan dat zijn kok niet naar hem luistert en doet wat hij zelf wil. Mevrouw geeft aan dat zij gesloten zullen zijn de komende dagen.

1ste Nazorg

Datum: 19 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP:

- Werkt met de Hygiëncode van de Horeca.
- Steekthermometer en registraties aantoonbaar aanwezig.
- Als voldoende beoordeeld.

TEMPERATUREN;

- in orde

ONGEDIERTE:

- geen ongedierte aangetroffen

Bestrijder in dienst: Remondis

Hygiëne:

- als voldoende beoordeeld.

BOUWKUNDIG;

- als voldoende beoordeeld

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: niets aangetroffen

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

RW monsters genomen ter verificatie. Bami(89255333) en pindasaus(89255325)

RW monster bami is afwijkend. RvB wordt opgemaakt en stillegging volgt.

Openingsinspectie

Datum: 10 november 2016 om 12:00

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Het bedrijf voldoet aan het besluit. Er is een rapportage aanwezig en overhandigd. Deze toegevoegd aan het dossier onder documenten/rapportage Wan Sing.

Bedrijf beschikt over de geldende hygiëncode en een werkende thermometer.

Bedrijf mag per direct weer open.

Controle op beschikking

Periode: 4-11-2016 t/m

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

-maandag 7 november 2016 om 16.30 uur.

■■■■■ controle op beschikking uitgevoerd.

Bedrijf was gesloten.

-zaterdag 5 november om 17.30

■■■■■ controle op beschikking uitgevoerd.

Het bedrijf was gesloten. Op het raam hing een opschrift met de volgende aanduiding: "Beste klant, Wij zijn gesloten van vandaag 3 nov t/m 14 nov. Team Wan Sing"

-vrijdag 4 november om 15.45

■■■■■ uur controle op beschikking uitgevoerd.

Het bedrijf was gesloten. Op het raam hing een opschrift met de volgende aanduiding: "Beste klant, Wij zijn gesloten van vandaag 3 nov t/m 14 nov. Team Wan Sing"

Stilleggingsbeschikking

Datum: 3 november 2016

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

Kort verslag:

Stilleggingsbeschikking uitgereikt en besproken inclusief het Rapport van Bevindingen. Mevrouw zegt dat zij het goed begrijpt. Ze gaat zo snel mogelijk een adviesburo inschakelen. Vervolgens tevens aangegeven waar het bedrijf zich in het "Verscherpt Toezicht" bevindt en wat het vervolg is. Mevrouw vraagt expliciet of zij wel open mag om klanten te laten gokken op de automaten en een drankje mag schenken. Dit is wel toegestaan.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: woensdag 02-11-2016

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

BR-nummer: 281300556

SW-nummer:

Kort verslag:

Haccp:---->RvB

- onvoldoende coderen
- stapelen van producten op elkaar
- niet alle producten waren afgedekt
- niet op de juiste manier ontdooien,
- onjuist opwarmen van producten, voor in Bain Marie

Hyg:---->gering...mondeling

- Vloer in koelcel vuil
- enkele muizenkeutels op de vloer in het magazijn, waarschijnlijk nog oude uitwerpselen.

Bouwkundig:--->gering, mondeling

- er ontbreken een aantal tegeltjes aan de wand/muur in de keuken.

Temp.:--->gering, zie haccp opwarmen producten

- pindasaus 56gr.C.

Dit alles is besproken met ■■■■■, tevens alle processen nogmaals uitgelegd.
Bedrijf krijgt een beschikking tot sluiting.

Voornemen tot sluiting

Datum: 13 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen beschikking uitgereikt op het bedrijfsadres Noordewierweg 120 te Amersfoort. Beschikking helemaal doorgenomen en uitleg gegeven. Duidelijk uitgelegd dat er bij een volgende maatregel een sluiting of stillegging volgt. Tevens toegelicht dat deze beschikking het hele VeTo traject van kracht blijft. Aangegeven dat volgende inspectie na 27 oktober 2016 plaatsvindt. Mevr. is bang dat bij de volgende inspectie weer iets gevonden zal worden waardoor het restaurant gesloten zal gaan worden. [REDACTED] begint een beetje opvliegerig te worden en begrijpt het probleem niet helemaal. De vorige eigenaar vertelde hem dat de NVWA bijna niets doet en zo weer weg zijn en hij begrijpt niet dat nu zo streng wordt gecontroleerd. Wederom eea uitgelegd mbt processen, hygiëne, bouwkundige staat en ongedierte. Geadviseerd om zelf een schoonmaakbedrijf of een adviesbureau in de arm te nemen om te helpen.

BAH gesprek

Datum: 10 oktober 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Geen bijzonderheden, termijnen zijn allemaal gehaald, laatste RvB enkele kleine opmerkingen die de inspecteur zal aanpassen. In het journaal is bij het gesprek ondernemer niet vermeld na welke datum de volgende inspectie zal plaatsvinden, dit aangepast.

[REDACTED] 6 oktober 2016.

Telefonisch gesproken met [REDACTED] en een afspraak gemaakt voor uitreiken beschikking op donderdag 13 oktober om 11.00 uur op hun zaak in Amersfoort. Afspraak bevestigd per brief.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 5 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283180635

SW-nummer: 283180636

Kort verslag:

Hygiëne: RvB

1 artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

2 de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

Bouwkunde SW

1 in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet enkele vloertegels waren kapot in de keuken.

Ongedierte geen overlast. Er lagen enkele mk in het magazijn. Mogelijk oude uitwerpselen.

Temperatuur geen afwijking

Code HACCP weinig kennis. Afdekken en coderen moet beter.

Gesprek ondernemer

Datum: 19 september 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Procedure VETO uitgelegd en de consequenties toegelicht. Nog even met vennoot de hoeveelheid afwijkende monsters besproken. Beter op terug koelen, bewaren en hygiëne letten. Het advies gegeven om misschien een adviesbureau in te schakelen als zij hier zelf niet goed uitkomen. Mevrouw verstaat en begrijpt Nederlands goed.

1^e Marsroute inspectie na 3 oktober 2016.

Op 1-9-2016 gebeld door [REDACTED] vennoot om mede te delen dat het monster afwijkend is en dat het bedrijf naar VeTo gaat. Uitgelegd dat ze binnenkort uitgenodigd wordt voor een gesprek bij de NVWA waarin een en ander uitgelegd en toegelicht zal worden. Mevrouw geeft aan dat ze het niet helemaal goed begrijpt en dat ze haar boekhouder zal vragen om contact met mij op te nemen zodat ik het hem nogmaals uit kan leggen.

Telefonisch benaderd door de boekhouder, [REDACTED] op 5-9-2016. Ook aan hem uitgelegd dat het bedrijf naar VeTo gaat. [REDACTED] heeft al aan de vennoten voorgesteld om een adviesburo in te schakelen om hen te helpen. De link naar de adviesburo's op de NVWA site naar [REDACTED] gemaaild.

Historie:

3^e RvB

9 augustus 2016

RvB 480003800; 480003802

Bami met ei 520.000 kiemen

Bereide rijst met ei 1.400 entero's

SW nr. 281600876

de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

Op diverse plaatsen, met name in het achter de keuken gelegen magazijn, in uw bedrijf bleek dat er door openingen en kieren in wanden, en plafonds en boven de buitendeur gelegenheid was voor muizen om de bedrijfsruimten binnen te komen. Ik adviseer u om hiervoor een professionele plaagdierbeheerser te raadplegen

Historie:

2^e RvB

18 mei 2016

RvB nr. 480003521; 480003523; 480003522

Bami met ei > 49.000.000 kiemen

Gegaarde stukjes kipfilet 51.000 kiemen 3800 ento's

Stukjes gegaarde varkensvlees 18.000 entero's

SW nr. 283080657

de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

Op diverse plaatsen, met name in het achter de keuken gelegen magazijn, in uw bedrijf bleek dat er door openingen en kieren in wanden, en plafonds en boven de buitendeur gelegenheid was voor muizen om de bedrijfsruimten binnen te komen. Ik adviseer u om hiervoor een professionele plaagdierbeheerser te raadplegen.

Historie:

1^e RvB

31 maart 2016

RvB nr 281600810

1 artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

2 de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
