

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):	Wereldrestaurant Eetkeuken
Inschrijfnummer Kvk en naam:	67375219 Jun&Ying
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Meerstraat 90
Inspectielocatie	1941JD Beverwijk
@-mail	info@eet-keuken.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	27-9-2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Meerdere keukens en opslagruimten allen op zelfde etage.
Veiligheid:	Geen bijzonderheden.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

1^e nazorginspectie

Datum: 12-12-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

1e Nazorg inspectie uitgevoerd, gesproken met [REDACTED]

HACCP: in orde

- Werken volgens de hygiënecode voor de horeca;
- Steekthermometer en registraties CCP's aanwezig.
- PH-meter aanwezig.

Hygiëne: geringe overtreding, opmerking.

- Binnenzijde magnetron is vervuld.

Ongedierte: in orde

- Bestrijder Ronda in dienst. Rapportage laatste bezoek is van 2 november in orde.

RW monsters genomen ter verificatie; Bami (zondag gemaakt, 3,4 graden Celsius) en Nasi (zondag gemaakt, 2,6 graden Celsius). Monsters zijn volledig verhit, voor verhandeling en er is later niks meer aan toegevoegd. Men wenst geen vergoeding en geen contra monster.

Openingsinspectie

Datum : 6-10-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag :

Hygiëne : Voldoende schoon, een enkel muizenuitwerpsel, poot tafel vettig vuil. Dit is direct opgepakt. Op plafondplaten liggen nog muizenuitwerpselen, urinesporen en lokdoosjes. Probleem zit boven plafondplaten. PVC leiding bar donkerkleurig vuil, muizenbuiksmear. Balk onder restaurantgedeelte, buiksmearsporen zichtbaar op balk onbehandeld hout. Direct opgepakt.

Bouwkunde : Geen opmerking.

Ongedierte : Bestrijder Ronada is niet geweest (had geen tijd) tijdens sluiting. Eigenaar heeft andere bestrijder gebeld om vandaag langs te komen.

Temperatuur : nb

Code HACCP : nb

Het feit dat er geen ongediertebestrijder is geweest is geen reden om bedrijf gesloten te houden bleek bij navraag [REDACTED]. Dit ondanks het feit dat de zaak schoon was maar dat er feitelijk niets is gedaan aan het bestrijden van muizen. Muisenprobleem blijft als men geen hulp inroept van een ongediertebestrijder. [REDACTED] heeft een tweede bestrijder gebeld die vandaag nog langs komt en besproken met [REDACTED] om de bestrijding vanaf nu goed op te pakken m.n. boven de plafonds. Bedrijf gaat per morgen weer open en blijft vandaag nog dicht.

[REDACTED] : Om een ongediertebestrijder af te dwingen als extra op de LOD gelden dezelfde voorwaarde als voor het opleggen van een schoonmaakbedrijf. Deze waren op deze beschikking niet van toepassing vandaar dat het bedrijf open mag zonder dat er een ongediertebestrijderis langsgelopen.

Controle op beschikking

Gesproken met : [REDACTED]

Functie : Eigenaar

Datum : 05-10-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking

Sluitingsbeschikking

Datum: 05-10-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

De sluitingsbeschikking rust op 5 ruimten in het bedrijf. 1 daarvan ligt in het restaurant gedeelte. Dit is een open "keuken" in het midden van het restaurant. Afgesproken dat de levensmiddelen vanuit de overige ruimten daarom niet in het restaurantgedeelte mogen staan. De flessen in de bar mogen wel blijven staan alsook de menage op de tafels in het restaurant. Verder de beschikking inhoudelijk doorgenomen incl. bijlage 2 en begrepen door [REDACTED]. Schoonmaakwerkzaamheden waren al aangevangen. Verder geen vragen meer alles duidelijk.

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

1^e nazorginspectie

Datum: 03-09-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: 283220458
SW-nummer: xxx

Kort verslag:

GESPROKEN MET [REDACTED]

Bezoek naar aanleiding veto.

Bedrijf was verontreinigd met honderden muizen uitwerpselen in verschillende ruimtes.

Bedrijf moest sluiten.

Bedrijf heeft een bestrijder.
In de rapportage staat dat er bijna geen opname is van het gif.
Het systeemplafond zit onder de muizen uitwerpselen.
Men vangt zelf muizen met klapvallen.

Bedrijf ziet er op het oog netjes uit. Echter op de vloeren onder stellingen enz veel muizen uitwerpselen.

Her-bemonstering

Datum: 10-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Aangezien de logger een storing had heeft er een her-bemonstering plaatsgevonden.

Gebakken kip, 89024129
Zelfbereide bami, 89024102

14-8-2017, richtwaarden monsters voldoen aan de norm. Bedrijf van door naar de 1^e nazorg.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 03-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: xxx

SW-nummer: xxx

Kort verslag:

HACCP: als voldoende beoordeeld
er is een werkende kernthermometer, lijsten worden bijgehouden.
er is een pH meter voor de sushi rijst.
De kennis over de processen is goed.

hygiëne: gering
op een houten karretje in de pizza keuken enkele muizen uitwerpselen.

temperaturen: binnen de norm

ongedierte: voldoende
Ronada is de bestrijder

Bouwkunde: voldoende

RW:

89320364 nasi
89320372 rundvlees

Uitslagen richtwaardenmonsters onvoldoende. Aangezien de logger een storing had, wordt er een her-bemonstering uitgevoerd.

Voornemen tot sluiting

Datum: 13 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Voornemen betekend. Hi na 27 juli 2017.

Oorzaak van het laatste RVB lag aan de stress die een nieuw naburig restaurant had veroorzaakt. Tevens was er in heel Beverwijk een muizenplaag.

2de Nazorg

Datum: 4 juli 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281040369

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: RVB bedrijfsruimte en apparatuur --> Meerdere muizen uitwerpselen in alle keukens op vloer en schappen.

Bouwkunde: opmerking over hor achterdeur. Deze altijd dichtdoen.

Ongedierte: Opmerking. Bestrijder Radona komt regelmatig langs. Laatste bezoek geen opname.

Temperatuur: gering

Code HACCP: gering. Steekthermometer en ph meter. Vers gesneden zalm op 11.7 graden in koelvitrine.

1ste Nazorg

Datum: 04 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Het bedrijf gaat per 5 januari over op een nieuw concept, er is geen presentatie meer in het restaurant.

Er wordt bedient aan de tafels.

Hygiëne: in orde, opm rand staande koelkast

Bouwkunde: in orde;

Ongedierte: in orde;

Temperatuur: in orde;

Code HACCP: in orde;

Temperaturen: in orde.

*Procesmonster Witte rijst genomen uit de opslag no 89037735, monster in orde 9 januari 2017
Bedrijf naar 2^{de} nazorg*

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: donderdag 3 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

-Hygiëne in orde

-Bouwkunde in orde

-Ongedierte, niets gezien, in orde

-Temperatuur, in orde. 1 opmerking. 1 bak met bami was 7,6 en was 3 dagen oud. Deze is direct weggegooid. Gelaten bij een opmerking

-Code HACCP, heeft nieuwe code 2016 horeca en gezien, werkende thermometer en registraties. Alleen registraties van leverancier en van koelingen.

Uitleg gegeven over registratie lijsten nieuwe boek. Deze zijn beter te gebruiken, hier staat ook het afkoelen bij. daar wordt nu dus niets mee gedaan. Afkoelen ook besproken en de bewaartermijnen. (alleen de bami was niet goed maar verder alles prima) Hij vertelde dat de nasi zeker binnen de 5 uur was terug gekoeld.

2 uren borging: lijsten zijn aanwezig. met tijden per 2 uur wordt buffet gewisseld en er wordt veel weggegooid alleen staat de derving niet beschreven., alleen de tijden. hierbij ook de lijsten besproken uit nieuwe code.

-uitleg gegeven code

Rw monster genomen van nasi, dag oud. 89050006

Rw monster was in orde, bedrijf kan naar eerste nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: maandag 17 oktober 2016 om 11. 00 uur.

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Meneer was het eens met hetgeen er geconstateerd is. Wil bedrijfsformule omzetten naar a la carte zo veel als je wilt. Menukaarten liggen bij de drukker. Tot die tijd zal hij 2 uur borging registreren. Verder gaat hij koelkast die onvoldoende koelt verwijderen.

Geadviseerd om adviesbureau in de hand te nemen. En vragen beantwoord over invoer diepvriesproducten en koelen van groente en fruit. Verder sushi module besproken en meten ph waarde en receptuur.

Marsroute besproken.

Inplannen volgende inspectie na 31 oktober 2016

11 oktober 2016 [REDACTED] telefonisch uitgenodigd voor gesprek op 17 oktober om 11.00 uur.

Historie: 27 september 2016

RvB: 281140757, hygiëne bedrijfsruimte, HACCP, temperaturen onverpakt

Historie: 2 augustus 2016

RvB: 280981408, hygiëne bedrijfsruimte, HACCP, temperaturen onverpakt

Historie: 31 mei 2016

RvB: 281080040, hygiëne bedrijfsruimte, HACCP, temperaturen onverpakt

SW: 281080041, adequate maatregelen tegen ongedierte
