



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken,
Landbouw en Innovatie

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	Wok Express
Inschrijfnummer Kvk en naam:	55427693 Wok Express B.V.
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Binnenwegplein 35 3012KA Rotterdam
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	010-2800878 en 0611433868
Tijdvak:	4 augustus 2015 t/m 19 april 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Afhaalbalie, keuken begane grond, keuken kelder
Veiligheid:	[REDACTED]
Dossierbeheerder:	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 19 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: prima in orde, geen opmerkingen

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: geen sporen, bestrijder komt maandelijks

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde, men maakt nu kleine voorraden.

Bedrijf gaat terug naar het reguliere toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 12 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

gesproken met [REDACTED]
HACCP: werkende thermometer aanwezig, registratie in orde. Terugkoelen middels blastchiller. Er wordt minder voorraad gemaakt.
Temp: in orde
Hyg: in orde
Ongedierte: geen sporen
Bouwtechnisch: in orde

Procesmonster bereide rijst. (89117941) voldeed (d.d. 17-10-16) door naar de 2e nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 12 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf voldeed aan beschikking; hygiëne voldoende, herstel van keukendeur voldoende (zal één dezer dagen gehaal vervangen worden maar is nu in staat waarin deze kan worden schoongehouden)

Controle op beschikking

Geen; bedrijf werd de volgende dag weer geopend.

Sluitingsbeschikking

Datum: 11 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking uitgereikt en uitgelegd. RvB in concept uitgereikt en uitgelegd.

Nogmaals procedure Veto doorgenomen. Uitleg gegeven over aanvraag openingsinspectie en waar het bedrijf dan aan moet voldoen.

Beide keukens moesten schoon en apparatuur moest schoon. Men heeft een schoonmaakbedrijf in de arm genomen (Jaba) en zijn gister meteen na de inspectie gaan schoonmaken.

Afgesproken dat de producten die al in koelcel en vriezer lagen, niet verwijderd hoefde te worden.

Wel alles wat tijdens de inspectie in beide keukens aanwezig was.

2de Nazorg

Datum: 10 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280743195

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

- HACCP: bijgehouden, wel opgemerkt beter en vaker de blast-chiller te gebruiken. Ontdooien moet in de koelcel gebeuren. Nu 2 emmers kipfilet onder de woktafel in de kelder.
- Temperaturen: in orde,
- Ongedierte: geen sporen, Rentokil 13-07 geweest geen opmerkingen,
- Bouwkundig: zie onderhoud in onderstaande bevindingen,

Hygiëne: uitrustingsstukken e.d. en Hygiëne / onderhoud bedrijfsruimte onvoldoende;
Zie RVB 280743195

Sluitingsbeschikking zal uitgereikt worden.

25 januari 2015 [REDACTED] procesmonster in orde bedrijf kan naar 2^e nazorg.

1ste Nazorg

Datum: 21 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

1. *gesproken met* [REDACTED]

2. *HACCP:*

Reg in orde, HC Horeca aanwezig, alles gecodeerd.

Er is een blastchiller, deze ziet er ongebruikt uit. Niet duidelijk of deze ooit gebruikt wordt.

3. *Temp: in orde*

4. *Hygiëne: geen opm.*

5. *Ongedierte: geen sporen*

6. *Bouwtechnisch: geen opm.*

Procesmonster genomen van in de oven gegaarde aardappel, 79446947 bereid op 20-01 indien in orde kan het bedrijf door naar de 2e nazorg.

[REDACTED] Op 1 december 2015 [REDACTED] gebeld en doorgegeven dat beide monsters goed in orde waren. Ze had vandaag ook de uitslagen van BdW binnen gekregen en beide uitslagen waren ook goed.

Aangegeven dat we over ongeveer twee maanden weer een inspectie doen.

2de marsroute inspectie

Datum: 24 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: ----

SW-nummer: ----

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED], die 10 minuten na onze binnenkomst op verzoek van [REDACTED] binnenkwam. Hij heeft een deel van onze vragen en de antwoorden van met name zijn vader kunnen vertalen.

Inspectiebevindingen:

Hygiëne: (feiten als gering beoordeeld)

- voldoende schoon bedrijf met de volgende opmerkingen in de keuken begane grond:
- een lamp in de afzuigkap achter in de keuken was deels bezet met oud vet. De lampenkap was vertoonde ook breuk. De zoon zal de lamp vervangen.
- Klein deel van de muur langs de afzuigkap (recht voor je als je de keuken binnenkomt) was bezet met geel vet. Dit zat op een plaat die aan de muur was bevestigd. Tussen die plaat en de afzuigkap zat een ruimte van ongeveer 6 cm. Hierin hing pur schuim en druipers olie. Advies gegeven deze goed af te werken.
- verder in de ruimten geen opmerkingen.

Plagdieren en -sporen:

- niet aangetroffen.

Bouwkundig:

- genoemde lamp in de afzuigkap, gering feit

Temperatuur:

- geen opmerkingen. De koelcel is goed koud, rond 2°C.

HACCP:

- [REDACTED] houdt de temperatuurregistratie (goed) bij. Alle koelingen staan op de lijst en tevens de bainmarie 's. Wat zij niet registreert is de tijdsduur van opwarmen producten voor de bainmarie. Maar zij verhitten op het vuur en zetten het dan in een met warm water gevulde bainmarie.

- voor het afkoelen is een chiller aangeschaft. Staat beneden. Staat er nog maar een week en zijn er nog mee aan het experimenteren. Wat tips gegeven over het gebruik: in dunne lagen. Zij laten producten eerst tot onder de 70°C afkoelen opdat het niet te warm de chiller in gaat. Wat er stond aan rijst, was in twee bakken, maar beter was in drie bakken. Aangegeven ook tijdens het "eerste uur" ook al in dunnere laag (pinklengte) in de bakken te doen.

- dateren producten in de koelcel beneden met dag stickers. Als producten naar boven gaan naar de KWB, dan lift die datum niet altijd mee op of bij het product omdat zij het folie vernieuwen. Wat in de KWB in keuken begane grond zou staan, zou 's avonds vrijwel op zijn. Aangegeven toch zoveel mogelijk de producten in de keuken begane grond van een datum te blijven voorzien.

Twee monsters genomen. Op navraag twee contramonsters gemaakt en achtergelaten.
Witte rijst voor nasi, 79315974: Monster voldeed goed aan de wetgeving
Stukjes kip om te wokken, 79315982: Monster voldeed goed aan de wetgeving

Voornemen tot sluiting

Datum: 3 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesprek verliep m.n. met [REDACTED]

Uitgereikt: concept RvB en voornemensbeschikking.

Uitgelegd RvB.

-
- Terugkoelproces
 - Bewaartemperatuur
 - Registratie bewust verkeerd invullen
-

[REDACTED] gaf aan dat zij zich overdonderd voelde door de 2 inspecteurs. Door het taalprobleem en het onbehaaglijk gevoel mogelijk verkeerde antwoorden gaf. Had het gevoel dat er naar overtredingen gezocht werden.

De zoon vroeg of de zienswijze op het RvB ook naar de inspecteurs gaat. Hierop bevestigend geantwoord.

Uitgelegd voornemensbeschikking:

-
- Koel snel goed terug. Meet en registreer.
 - Let op de bewaartemperaturen van de bederfelijke producten.
 - Beschikking geldt voor alle overtredingen.
 - Beschikking geldt voor het hele verscherpt toezicht, incl 2^e nazorg.
-

Bureau de Wit komt langs voor advies.

BaH gesprek

Datum: 28 oktober 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-
- Procedure: OK
 - Geen stappen overgeslagen
 - Termijnen: OK
 - Alle documenten aanwezig
 - RvB: voldoende bewezen
 - Formulering: algemeen. Uitreiking 3 november 2015 [REDACTED]
-

1e Marsroute (Module B)

Datum: vrijdag 23 oktober 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: bestuurder [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

<i>hygiëne:</i>	voldoende met opmerking (gering): keukenvloer (boven) onder apparatuur enigszins verontreinigd met oude productresten
<i>HACCP:</i>	onvoldoende (RvB) ondanks de adviezen van een extern bureau wordt het proces "(voor)bereiden gerechten" nog steeds niet beheerst! Zelfbereide producten van gisteren, hadden nog altijd temperaturen die ruim boven 7 °C bedroegen. Ook verklaarde betrokkene, dat op de registratielijsten "zo maar" iets werd ingevuld.
<i>Bouwkundig staat:</i>	voldoende
<i>Temperaturen</i>	RvB bereide kippenbouten resp. 16,7- en 14,9 °C. bereide rijst 14,4-, 11,2- en 8,2 °C.
<i>Plaagdieren:</i>	geen sporen.

Regel interventiebeleid: IB02-SPEC37, regel 4 / - regel12

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: **281930666**

SW-nummer: **nvt**

Kort verslag:

Hoewel de bestuurders [REDACTED] hun uiterste best doen, hebben zij nog steeds onvoldoende kennis van procesbeheersing. Het door betrokkene ingeschakelde "Bureau de Wit" heeft volgens zeggen uitsluitend aandacht voor de hygiëne binnen het bedrijf. Deze is op een enkel aandachtspunt na voldoende, dus hebben wij er bij betrokkenen aangedrongen om van "Bureau de Wit" meer ondersteuning in de procesbeheersing te eisen.

Advies:

BAH gesprek + voornemen (Module C)

Gesprek teamleider

Datum: 2 oktober 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: Gesprek heeft plaatsgevonden in bijzijn van [REDACTED] welke de Nederlandse taal goed beheerst. Uitleg gegeven over procedure en mogelijkheden NVWA. Opgemaakte RvB besproken. Na de laatste inspectie is een adviesbureau ingeschakeld. Deze zijn sindsdien twee keer geweest. Naar aanleiding van de controles van de NVWA en het adviesbureau zijn er al diverse veranderingen doorgevoerd in het bedrijf.

Historie

3^e BR : [REDACTED]

4 augustus 2015, 480002667

RvB gekookte mie (entero)

2^e BR : [REDACTED]

18 mei 2015, 280400816

RvB apparatuur en ruimte, SW art. 5

1^e BR : [REDACTED]

11 maart 2015, 283190981

RvB apparatuur en ruimte, SW art. 5
