

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 Huis
Inschrijfnummer Kvk en naam:	65231384
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Ceintuurbaan 195H
Inspectielocatie	1074CV Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 17 augustus 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte(Open keuken) en bijkeuken
Veiligheid:	Aanwezige persoon; [REDACTED] verklaart tevens vennoot te zijn maar staat niet in Kvk. Deze persoon komt intimiderend over.!!

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2^{de} nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1^{ste} nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

19-04-2017

Bedrijf is inmiddels uitgeschreven in de KvK. Stoppen met controle op beschikking. Bedrijf kan in ISI opgeheven worden en kan vanuit VeTo naar archief.

Vraag aan TBM gesteld wat voor actie nog vereist is nav het opgemaakt voornemen en de sluitingsbeschikking.

Antwoord van TBM: Uit de gegevens uit het handelsregister KvK maak ik op dat het bedrijf niet is overgenomen. Als een bedrijf helemaal weg is, opgeheven, niet overgenomen etc., dan hoeft er geen brief verzonden te worden aan de (voormalige) ondernemer.

In zulke situaties kan worden volstaan met het afsluiten van het VeTo-traject in ons systeem (BBS). Ik heb dit inmiddels gedaan en zal het dossier verplaatsen naar het archief.

Controle op beschikking

Periode: 11-03-2017 t/m 19-04-2017

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

15-04-2017: [redacted] gesloten aangetroffen
12-04-2017: [redacted] Bedrijf gesloten, geen activiteiten waargenomen
06-04-2017: [redacted] bedrijf gesloten.
11-03-2017: [redacted] Bedrijf gesloten, geen activiteiten waargenomen
15-03-2017: [redacted] Bedrijf is gesloten, geen activiteiten waargenomen.
19-03-2017: [redacted] Bedrijf gesloten, geen activiteiten waargenomen
25-03-2017: [redacted] Bedrijf gesloten, geen activiteiten waargenomen
02-04-2017: [redacted] Bedrijf gesloten, geen activiteiten waargenomen

Periode: 23-03-2017 t/m 19-04-2017

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Iedere dinsdag en donderdag via internet gecontroleerd of er bestellingen geplaatst kunnen worden.

Sluitingsbeschikking

Datum: vrijdag 10 maart 2017

Inspecteurs: [redacted]

Gesproken met: [redacted]

Kort verslag:

Telefonisch uitleg gegeven over stillegging aan eigenaar [redacted] eveneens uitleg gegeven over stillegging en aanvragen openingsinspectie. [redacted] zegt dat hij nu definitief zijn zaak sluit. Ter plekke wordt de website op gesloten gezet. Uitleg gegeven dat er geen zelfbereide levensmiddelen meer mogen worden bewaard. In de keuken was nu pasta, sausen en deeg aanwezig. De voorverpakte artikelen mogen wel aanwezig blijven. (bij ben en jerry ice)

BaH gesprek

Datum: 10 maart 2017

Inspecteurs/ TBM: [redacted]

Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 7 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

2e marsroute inspectie.

Heeft alles goed schoongemaakt en muizen nu bestreden (dode muis in klem)

haccp goed verhaal, voert controle uit van opslag.

registratie terugkoelen en verhitten was niet aanwezig.

RW spaghetti genomen 89155606.

Monster Wok huis te Amsterdam is afwijkend → RvB dus sluiting.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 6.800.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 5.300 /g, terwijl dit maximaal 1.000 /g mocht zijn. Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

bacterien (aeroben 30) = 6.800.000

enterobacteriaceae = 5.300

Voornemen tot sluiting

Datum: 16 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Vooraf [REDACTED] is erg gefrustreerd. Er is heel hard gewerkt en er is nu heel veel goed. Dat ziet hij nergens terug, wordt niet genoemd. Daarnaast staan er zaken in het laatste RvB (zoals verdampers) die voorheen ook al niet goed waren maar toen niet genoemd zijn. Uitgelegd dat een inspectie een momentopname is en dat de inspecteurs niet alles zien. Dat het de taak is van de ondernemer om zelf zijn eigen zaak goed schoon te houden op alle punten.

Daarnaast geeft [REDACTED] aan dat wij onze afspraken niet na komen. Om 16.00 uur komen de bezorgers en zij gaan dan schoonmaken/stofzuigen. De zaak is dan nog niet open, maar er worden wel voorbereidingswerkzaamheden gedaan. Uitgelegd dat de zaak schoon moet zijn voordat er werkzaamheden, ook voorbereidingswerkzaamheden, uitgevoerd worden.

Voornemen geheel doorgenomen en besproken.

[REDACTED] geeft aan dat hij zijn zaak beter kan sluiten en dat als wij gaan sluiten hij de zaak beter gesloten kan houden. [REDACTED] geeft aan dat als wij de zaak sluiten dat hij dan iedereen uit zal nodigen om te komen kijken, ook de pers.

Bij volgende inspecties, waarbij mogelijk een sluiting volgt, de afdeling persvoorlichting vooraf informeren. Dan zijn zij al op de hoogte indien de pers door de ondernemer ingeschakeld wordt.

BAH gesprek

Datum: 13 februari 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

In het RvB een paar kleine schrijffoutjes. [REDACTED] zal deze aanpassen.
Journaal datum 1^e Marsroute inspectie aanpassen, datum volgende inspectie toevoegen bij gesprek ondernemer en bij de historie de volgorde van de RvB's aanpassen. [REDACTED] zal het journaal aanpassen. Termijnen zijn gehaald.
Beschikking wordt opgemaakt en donderdag 16 februari uitgereikt door [REDACTED]

Op 10 februari reeds telefonisch een afspraak gemaakt met de ondernemer, [REDACTED], voor uitreiking beschikking op donderdag 16 februari om 11.00 uur op het kantoor in Amsterdam. Deze afspraak per brief bevestigd.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 9 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280580397

SW-nummer: 280580398

Kort verslag:

Bouwkunde: in orde, muur achter wok wordt nog goed afgewerkt.

Hygiëne

RVB bedrijfsruimte en RVB apparatuur:

In de keuken:

- de vloer onder de wok tafel verontreinigd was met zwart aangekoekt vuil;
- de afzuigkap en afvoerbuis aan een kant boven de oven verontreinigd waren met aangekoekt vet en stoffig vuil;
- de vloer, met name achter de staande vrieskasten en onder werkbanken verontreinigd was met enkele muizenuitwerpselen.

In de koelcel:

- de verdamperunit en het rooster ernstig verontreinigd was met meerkleurig schimmel; (foto 1)
- de koelslangen, de lamparmatuur, de elektrabedrading van de lamp en van de temperatuursensor verontreinigd waren met meerkleurig schimmel; (foto 2)
- het plafond, de wand bij de deur en bij de verdamperunit bij de deur verontreinigd was met zwart schimmel.
- de linker boven rand van de deur verontreinigd was met zwart schimmel.

Apparatuur:

- een koelwerkbank, met daarin onder andere kip en garnalen, was aan de binnenzijde verontreinigd met wit schimmel en vuil;
- de rails van de lades vervuild waren met wit schimmel;
- de bodem in de koelwerkbank verontreinigd was met een laag vocht waar schimmel in groeide;
- De onderzijden van de zwarte stelling in de koelcel verontreinigd waren met wit schimmel;
- de bovenkant van de deegmixer verontreinigd was met ingedroogde productresten.

Ongedierte: gering, enkele sporen aangetroffen, Rentokil komt elke woensdag. Rapportage kon niet worden ingezien indien [REDACTED] niet wist hoe dit moest. Hij kon echter wel vertellen wat er gebeurd was (nieuwe vallen en gif) en dat hij nu 2 gaten moet dichten.

Temperatuur: opmerking: werkbank met drie deuren, waar onder andere sla en cheddar kaas bewaard werd, had een temp. van rond de 9 graden Celsius. Er werd niets bederfelijks bewaard, maar [REDACTED] wel laten weten dat de temperatuur boven de 7 graden Celsius is en hij er dus geen bederfelijke producten in kan bewaren bij die temperatuur.

Code HACCP: SW

- er wordt gewerkt met een oude hygiëne code; (adres khn achtergelaten)
- er was geen werkende kernthermometer aanwezig;
- er werd niet geregistreerd; echter wel kritische processen zoals verhitten en terug koelen.
- men vertelde dat alles dagvers wordt gemaakt en men dus niet bewaard, maar wel tomatensaus en pasta aangetroffen die de dag ervoor waren gemaakt. Aangeraden het stickeren op te pakken om het bewaarproces te kunnen borgen.

Let op: bedrijf gaat om 16 uur open. De bezorgers hebben om 16 uur de taak om eerst de stofzuigen in het bedrijf zodat de muizenuitwerpselen onder de werkbanken weg zijn. Dit om efficiënt met de uren om te kunnen gaan van de bezorgers. Uitgelegd dat het eigenlijk voor 16 uur moet. Maar begrip getoond voor zijn manier.

Gesprek ondernemer

Datum: 19 januari 2017

6-1 en 16-1 Gesprek Ondernemer niet door gegaan vanwege o.a. ziekte ondernemer

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Er is uitleg gegeven

1. Over de NVWA en het traject Verscherpt toezicht en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. Uitleg over de mogelijkheden van openbaarmakingsverzoeken door derden.
4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
5. De afspraken die met ons gemaakt heeft zijn:
 - *Dat in ieder geval het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden. Ze hebben daartoe een waterzuiger aangeschaft.*
 - *Ongedierte bestrijdingsplan wordt met behulp van ongediertebestrijder (Rentokil) uitgevoerd.*
 - *Schoonmaken gebeurt zolang er ongedierte aanwezig zijn na afloop van de werkzaamheden, maar ook voor aanvang van werkzaamheden.*
 - *Met betrekking tot het procesmatig werken, wordt er gewerkt middels de Hygiëncode.*
 - *[REDACTED] trekt zich terug en [REDACTED] neemt de leiding over en wordt de verantwoordelijke cq. aanspreekpunt in het bedrijf.*

Inspectie uitvoeren na 2 februari 2017.

Historie:

3^{de} RVB: 14 december 2016 ([REDACTED])

Rvb nr: 281540803

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

SWnr: 281540804

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

2^{de} RVB: 21 september 2016. ([REDACTED])

Rvb nr: 282510678

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

1^{ste} RVB: 17 augustus 2016 ([REDACTED])

RVBnr: 281780656

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

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