

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):	Zhao Yuan Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61468207
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	Voorheen Viming Dining B.V. met ingang van 06 december 2016 ADTG B.V.
Bestuurders:	[REDACTED]
	LET OP: volgens KvK uitdraai van 2 mei 2017 is [REDACTED].
Adres:	Wagenstraat 100, 2512 AZ 's-Gravenhage
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 7 augustus 2016 (spoedsluiting)- 19 mei 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken / 2 ^e keuken / koelcel / afwasruimte
Veiligheid:	ja

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Met ingang van 19 mei 2017 is het bedrijf opnieuw overgenomen. De nieuwe eigenaar is **CHINATOWN DEN HAAG HORECA MANAGEMENT B.V.**

2^{de} marsroute

Datum: 17-05-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: -

BR-nummer: -

SW-nummer:-

Kort verslag: Het bedrijf was gesloten. Er hing een briefje op de deur dat het bedrijf heel de maand mei gesloten is voor verbouwing, en dat het in juni weer open gaat onder een nieuwe naam.

Mutatie:

Datum: 4 mei 2017

SPD: [REDACTED]

Op 2 mei 2017 is de eerste nazorginspectie uitgevoerd, waarbij een RvB is opgemaakt. Volgens procedure is onmiddellijk na afloop van deze inspectie de ondernemer aangezegd dat hij het bedrijf

moest sluiten en dat de sluitingsbeschikking op woensdag 3 mei 2017 uitgereikt zou worden. De ondernemer heeft de zaak op dat moment daadwerkelijk gesloten voor het publiek. Bij opmaak van het RvB, ter zake de inspectie van 2 mei 2017, bleek dat het Uittreksel KvK met nummer 67426522 met uitdraaidatum 2 mei 2017, niet geheel overeen kwam met het Uittreksel met uitdraaidatum 22 februari 2017. Gelet op de naam op de gevel van het restaurant en het vestigingsadres (Zhao Yuan Restaurant, Wagenstraat 100, 2512 AZ 's-Gravenhage), was dit restaurant niet meer te koppelen aan het Uittreksel KvK met nummer 67426522 met uitdraaidatum 2 mei 2017. Ook viel op dat op de laatste uitdraai nog maar een bestuurder vermeld stond, namelijk ene [REDACTED]. Deze feiten doorgegeven aan TBM ([REDACTED]) om rekening mee te houden bij opmaak van de sluitingsbeschikking. TBM ([REDACTED]) heeft vervolgens overleg gehad met JZ ([REDACTED]).

JZ heeft daarna het volgende aangegeven: Er moest duidelijkheid komen over de verschillen in de twee genoemde uitdraaien KvK, wie was er juridisch verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering in het bedrijf op 2 mei 2017. Ook kon de aangezegde sluiting geen stand houden, omdat er kennelijk nooit een voornemen was uitgereikt aan de nieuwe rechtsvorm ADTG B.V. Er zou geen sluitingsbeschikking volgen. Voorts ben ik, (samen met [REDACTED]), op 3 mei 2017 naar het bedrijf gegaan en sprak ik met beide bestuurders, genoemd op de uitdraai van 22 februari 2017. Ik heb hen aangezegd dat er geen sluitingsbeschikking opgemaakt zou worden en dat ze weer open konden voor het publiek. Ter plaatse heb ik een verklaring opgenomen van de op dat moment verantwoordelijke bestuurder. Met deze verklaring en beide Uittreksels heb ik een aanvullend Rapport van Bevinding opgemaakt op RvB 2017/280580437. Op basis van deze feiten en bevindingen is een voornemen sluiting of stillegging processen opgemaakt. Dit voornemen heb ik (samen met [REDACTED]) op donderdag 4 mei 2017 uitgereikt aan de enig bestuurder van ADTG B.V. de [REDACTED], in aanwezigheid van voormalig bestuurder [REDACTED]. Het voornemen is inhoudelijk besproken met beide heren. In dit voornemen is wel maatwerk toegepast voor wat betreft de termijn van de nieuwe controle. de her-inspectie moet ingepland worden direct na de zienswijzetermijn (dus na vijf werkdagen). Rekening houdend met de nota Termijnoverschrijding (i.c. maximale overschrijding van 5 werkdagen), betekent dit dat er na 11 mei, maar uiterlijk 18 mei een inspectie uitgevoerd moet worden.

1e Nazorg

Datum: 02-05-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280580437

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: Onvoldoende, zowel Bedrijfsruimte als Apparatuur

Bouwkunde: gering, plafond deel ontbrak achter afzuiger

Ongedierte: gering; enkele sporen aangetroffen

Temperatuur: geen opmerkingen

Code HACCP: geen code/ registratie ingezien, wel thermometer, ivm taalbarrière en geen feiten gering. Wel uitgelegd dat het aanwezig dient te zijn en een ieder hiervan kennis moet hebben in de keuken.

Bedrijf wederom gesloten. Beschikking wordt 03-05-2017 uitgereikt

Openingsinspectie

Datum: 24-02-2017 16.15 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

-ventilator was voldoende schoongemaakt;

-vloer in keuken voldoende schoon;

Bedrijf mag open.

Beschikking opgeheven op 28-02-2017

Hygiëne: voldoende (zie boven)

Bouwkunde: NB
Ongedierte: NB
Temperatuur: NB
Code HACCP: NB

Openingsinspectie

Datum: 24-02-2017 14.05 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

-ventilator is niet schoongemaakt, er zit een dikke laag schimmel op
-vloer in keuken, in het midden en rechterkant bij bestrijdingsdoosje, was niet voldoende schoon !
-op enkele plaatsen in het bedrijf ligt hier en daar nog een keutel.
Bedrijf mag nog niet open

Hygiëne: nog onvoldoende (zie boven)

Bouwkunde: NB
Ongedierte: NB
Temperatuur: NB
Code HACCP: NB

Sluitingsbeschikking

Datum: 23-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bij aankomst op de locatie is de deur op slot. Er hangt een papiertje op de deur dat het bedrijf tot vrijdag gesloten is. In het bedrijf was [REDACTED] aanwezig. Het gesprek is gevoerd in de Engelse taal. [REDACTED] gaf aan dat ze een schoonmaakbedrijf in dienst hebben, maar dat ze geen goed werk afleveren. Het probleem zit in de controle op de schoonmaakwerkzaamheden zegt hij. De beschikking is toegelicht en aangegeven dat dit eigenlijk een herhaling was van de sluiting in december. [REDACTED] gaf aan dat hij later op de dag iemand zou hebben om de beschikking met hem te vertalen en door te nemen. Hij gaf aan dat hij begreep wat nu de bedoeling was. Hij wil donderdag of vrijdag een openingsinspectie aanvragen. Beschikking betekend omstreeks 16:00 uur.

Mutatie

Datum: 22-02-2017

SPD: [REDACTED]

Zhao Yuan Restaurant die voorheen onder de Vining Dining B.V. viel heeft per 6 december 2016 zijn bedrijfsactiviteiten voortgezet onder de nieuwe B.V. genaamd: ADTG B.V. De bedrijfsactiviteiten en de bestuurders zoals die waren opgenomen in het uittreksel van de kamer van koophandel van Vining Dining B.V. komen overeen met de bedrijfsactiviteiten en de bestuurders zoals die staan beschreven in het uittreksel van de kamer van koophandel onder de huidige B.V. "ADTG B.V." De activiteiten worden als volgt beschreven
"Het exploiteren van horeca onderneming(en), waaronder restaurants en cafébedrijven, en het verrichten van diverse aan horeca gerelateerde zaken, waaronder het organiseren van evenementen en bijeenkomsten."

Boven de entree op de voorgevel van het pand aan de wagenstraat 100 staat tijdens inspectie op 21-02-2017 met rode letters de naam "Zhao Yuan Restaurant."

Tijdens inspectie op 21-02-2017 bleek dat de bedrijfsactiviteiten en de ruimtes met de daarbij behorende inventaris niet of nauwelijks veranderd waren ten opzichte van eerdere inspecties uitgevoerd in Zhao Yuon Restaurant.

Overleg gehad met TBM () Na afstemming tussen TBM en JZ besloten dat historie van Vining Dining BV overgaat naar ADTG BV. Sluitingsbeschikking wordt opgemaakt.

Controle op sluiting

Datum: 21-02-2017

Inspecteur: ()

Controle op sluiting in de avond, bedrijf was gesloten

1ste Nazorg

Datum: 21-02-2017

Inspecteurs: ()

Gesproken met: ()

BR-nummer: 280420610

SW-nummer:-

Kort verslag:

Hygiëne onvoldoende: bedrijfsruimte (keukens) nog veel muizenkeutels en vettig vuil op de vloer. Diverse koelwerkbanken aangekoekt vuil en één koelwerkbank aan de binnenzijde beschimmeld.

Bouwkunde -

Ongedierte De 4 uit Mijdrecht is op 17-02-2017 nog geweest. Opmerking: schoonmaken

Temperatuur-

Code HACCP: op een aanrechtblad staat rauw varkensvlees in warm water te ontdooien.

Temperatuur 15,8 graden. Was het enige dat te warm was, weg laten gooien.

Omdat bedrijf onvoldoende schoon was, meteen gesloten.

Openingsinspectie

Datum: 13-12

Inspecteurs: ()

Gesproken met: ()

Kort verslag: Bedrijf was nu schoon. Meeste muizenuitwerpselen verwijderd.

Geen etenswaren in de beschikkingruimtes.

Heeft nieuwe ongediertebestrijder en deze is 9-12 en 12-12 geweest. (15 muizen gevangen)

Eigenaar laat nu 2x p/wk schoonmaakbedrijf (heeft ook daar contract afgesloten) komen en heeft schoonmaakplan.

Andere dagen word er door de werknemers schoongemaakt en gecontroleerd op muizenuitwerpselen.

Beschikking opgeheven op 13-12-2016 14:30u

Bedrijf gaat volgens () 14-12 weer open.

Hygiëne: nu voldoende (zie boven)

Bouwkunde: NB

Ongedierte: zie boven

Temperatuur: NB

Code HACCP: NB

Controle op beschikking

Periode: 11-12-2016 () 16:00

Bedrijf was gesloten

Controle op beschikking

Periode: 10-12-2016 [REDACTED] **15:30**

Bedrijf was gesloten

Controle op beschikking

Periode: 09-12-2016 [REDACTED] **15:30**

Bedrijf was gesloten

Sluitingsbeschikking

Datum: 8-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Het gehele gesprek is in de Engelse taal gevoerd.

Bij aankomst op de locatie is de deur op slot. Er hangt een papiertje op de deur met de tekst "vandaag gesloten" in de Chinese taal.

Men heeft sinds gisteren al veel gedaan in het bedrijf. De bestrijder, OFS Facility Services, is gebeld, maar deze moet nog terugbellen. De kier onder de deur van de koelcel is dicht gemaakt. Veel etenswaren zijn al weggehaald en er is al schoongemaakt.

[REDACTED] geeft aan dat de muizen het probleem zijn. Waarschijnlijk komen deze uit de kelder. Hij heeft een bestrijder, maar deze komt te weinig langs. De bestrijder heeft aangegeven dat het gif pas na 2-3 werkt, daarom komt hij dan pas terug.

[REDACTED] denkt erover na om de kelder dicht te maken en de koelcel tijdelijk niet te gebruiken. Advies gegeven om met de bestrijder te praten over wering en over het soort gif wat gebruikt wordt. Daarnaast aangegeven dat er elke dag schoongemaakt moet worden.

De link naar het adviesbureau die [REDACTED] ontvangen heeft werkt niet. Deze link opnieuw per mail verstuurd.

Beschikking uitgereikt en uitgebreid doorgesproken. Aangegeven welke ruimtes moeten sluiten en dat alle producten in deze ruimtes wegmoeten.

Daarnaast gesproken over het inhuren van een schoonmaakbedrijf en het inhuren van een ongediertebestrijder en de rol van deze.

De huidige ongediertebestrijder, OFS, staat niet op de website van NVPB. De vraag is of deze bestrijder dan voldoet aan de eisen die in de beschikking gesteld staan.

Telefonisch contact opgenomen met teamleider [REDACTED]. Navraag leert dat in dit geval de bestrijder niet voldoet aan de beschikking. Nergens blijkt dat dit een professionele bestrijder is (geen diploma's of iets dergelijks in map aanwezig, niet aangesloten bij een overkoepelende instantie). Daarnaast moet de bestrijding passen bij de mate van overlast. Dit is bij deze bestrijder niet het geval, aangezien dit ten laste gelegd is in het RvB wat ten grondslag ligt aan deze sluiting. Tegen de ondernemer gezegd dat hij een bestrijder moet kiezen uit de lijst van NVPB.

Meermalen aangegeven dat er geen openingsinspectie kan plaatsvinden in het weekend. Aangezien er toch geen reserveringen zijn dit weekend vind de ondernemer dit geen probleem.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 7-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282880588

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bedrijf is nog steeds onvoldoende, met name veel muizen uitwerpselen en resten van muizengif in de koelcel, onder werbanken dim-sum keuken. Ook onder werkbanken in de grote keuken en spoelkeuken muizen uitwerpselen aangetroffen.
Heeft inmiddels wel een ongediertebestrijder in dienst.
Ongediertebestrijder is op 25-11-2016 voor het laatst geweest.
Bedrijf is direct gesloten.

Voornemen tot sluiting

Datum: 18 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

De uitreiking van het voornemen, de bespreking van het RvB en bespreken van het verkort overzicht verscherpt toezicht is gedaan in de Engelse taal.

-het voornemen besproken en doorgenomen. Meneer wil nadenken over de inhuur van een adviesbureau. Hem de link naar de adviesbureaus per mail op 23 november gezonden (2^e e-mailadres).

-het RvB besproken. Tevens hem gevraagd waarom er geen ongediertebestrijder actief is. Hij geeft aan dat hij deze meerdere keren heeft gebeld, maar dat hij niet terug wordt gebeld. Aangegeven dat dit veel te lang duurt en dat wij doorgaan in de marsroute. Tevens aangegeven dat hij de tuin leeg moet maken, aangezien ongedierte zich hier kan nestelen.

-de marsroute nogmaals doorgesproken en kopie van het "Verkort overzicht verscherpt toezicht" achtergelaten.

Bedrijf kan na 2 december ingepland worden voor de 2^e marsroute inspectie. Planner ingelicht.

BAH gesprek

Datum: 16 november 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-Marsroute goed doorlopen.

-Besproken dat er nu geen ongediertebestrijder is, terwijl deze er op 9 augustus 2016 wel was.

-Volgorde in het Journaal moet aangepast worden (actie [REDACTED] en de bevindingen van 7 augustus 2016 moeten worden vermeld + persoon waarmee is gesproken (actie [REDACTED]).

Voornemen zal uitgereikt worden op vrijdag 18 november door [REDACTED].

Herhaalde 1^e Nazorg (afgestemd met kerngroep VeTo)

Datum: 9 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280101211

SW-nummer: 280101212

Kort verslag:

Het bedrijf is niet in orde, wederom RvB opgemaakt, er volgt nu een "BAH" gesprek. Hygiëne, ongedierte wederom onvoldoende.

Er is nog steeds geen "professionele" ongedierte bestrijder actief naar aanleiding van de voorgaande inspectie op 12 oktober 2016.

In de keuken een ongeschikt levensmiddel aangetroffen. Tijdens de inspectie zag de inspecteur, dat een kom met zout, op de werkbank in de keuken, was verontreinigd met een uitwerpsel van een muis, RvB opgemaakt.

Een tweetal gedroogde pekingeenden, opgehangen in de keuken, stonden buiten de koeling en hadden een temperatuur boven de 7°C (16,0°C). Deze producten horen ook, tot aan de

uiteindelijke verdere bereiding gekoeld te worden bewaard, Sw opgemaakt voor temperatuur en HACCP.

Gesprek met ondernemer:

Datum: 21 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Op vrijdag 21 oktober 2016 hebben wij de ondernemer in het bedrijf gesproken. De ondernemer heeft een personeelslid erbij gehaald om dat wat hij niet begreep, voor hem te vertalen. Wij hebben verteld dat er nu geen voornemen wordt uitgereikt, omdat hij het opgemaakte RvB van 7 augustus 2016 nog niet formeel had ontvangen. Wij hebben hem verteld dat hij dit RvB een dezer dagen per reguliere post zou ontvangen. TBM heeft aangegeven dat dit RvB op vrijdag 21 oktober is verstuurd. Ook hebben we verteld dat het recent opgemaakt RvB van 12 oktober 2016 eerdaags aan hem verstuurd zal worden. We hebben hem verteld dat na 4 november 2016 een nazorginspectie uitgevoerd zal worden. Indien dan wederom een RvB wordt opgemaakt, zal een BAH gesprek gehouden worden en zal een voornemen volgen. Ondernemer heeft aangegeven dat hij begrepen heeft wat wij hem verteld hebben.

Planner is ingelicht om bedrijf in te plannen voor een (herhaalde eerste) nazorginspectie.

BAH gesprek

Datum: 18 oktober 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Tijdens het BAH gesprek bleek dat het RvB van 7 augustus 2016 (de spoedsluiting) nog niet formeel aan de overtreder verzonden was. Met dit feit geconfronteerd, is het BAH gesprek afgebroken. De vraag was nu of het voornemensbesluit nog wel uitgereikt kon worden, nu de overtreder het RvB van 7 augustus 2016 nog niet had gekregen. Deze casus aan het kernteam voorgelegd. Op woensdag 19 oktober komt kernteam veto met de volgende aanwijzingen voor een maatwerkoplossing:

- RvB van 12 oktober doorzetten
- Aangezien er in dit traject op meerdere punten zaken niet goed zijn gelopen stellen wij voor om geen BAH gesprek te voeren en om geen voornemen te uitreiken,
- Het bedrijf nog een keer in laten plannen voor de eerste nazorg, indien er dan een RvB wordt opgemaakt dan BAH en voornemen.
- Afspraken in het journaal vastleggen zodat de rest van het traject tijdig doorlopen kan worden.

Op 20 oktober 2016 heb ik met kernteam aanvullende afspraken gemaakt:

De overtreder wordt zo spoedig mogelijk door mij mondeling op de hoogte gebracht van deze maatwerkoplossing. Op vrijdag 21 oktober zal ik de overtreder bezoeken. 14 dagen na dit gesprek wordt bedrijf opnieuw ingepland voor een nazorginspectie. TBM gaat akkoord met dit besluit.

1^e Nazorg

Datum: 12 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

De mede-eigenaar [REDACTED] **wilde niet aan het gesprek deelnemen.**

BR-nummer: 281780663

- Bedrijfsruimte, keuken en dimsum keuken, onvoldoende schoon.
- Toilet rechtstreeks op bereidruimte.

Kort verslag:

In het bedrijf op meerdere plaatsen honderden muizen uitwerpselen en in de keuken oude etensresten en vetig vuil onder apparatuur op de vloer.

In de kelderruimte vele rioolvliegjes en vocht(schimmel) plekken op de muur.

Deze kelderruimte is voor een gedeelte als magazijn ingericht die wel voldoet.
Andere ruimtes daarvan staat de vloer gedeeltelijk onder water zijn ongeschikt als bedrijfsruimten.
In de kelder staat tevens een tweetal koelcellen waarvan één een diepvriezer is.
Beide vloeren van koelruimten zijn vies.
Boven in het restaurant gedeelte is de vloer van de bar en open keukengedeelte verontreinigd met meerdere muizenuitwerpselen.
In het open keukengedeelte tevens de open kastruimte met daarin opgeslagen servies verontreinigd met muizenuitwerpselen.
Op de binnenplaats nog oude stellingen van vorige eigenaar (Chinese supermarkt) deze zouden binnenkort weggehaald worden.
Na twee waarschuwingen voor het ontbreken van de 2e deur bij het toilet die rechtstreeks in de dim sum keuken uitkomt nu een RvB opgemaakt.
In de koelcel is de lekbak niet aangesloten op een afvoerpijp en druppelt het vocht in een emmer.
Dit nu bij een opmerking gehouden.
Bij de vorige inspectie is vastgesteld dat er een ongedierte bestrijder actief is.
In de keuken een nieuwe chef-kok aanwezig [REDACTED] die ik ken van de Chinese Muur.
Hij was nog maar kort in dienst en zei dat [REDACTED] de controle deed.
Hij was wel op de hoogte van de normen vanuit de code.
Er volgt nu een BAH gesprek.

*Hygiëne onvoldoende, ernstig verontreinigd met muizenuitwerpselen
Bouwkunde 2e deur ontbreekt bij toilet en voornamelijk de kelder door wateroverlast aangetast
Ongedierte overlast muizen en rioolvliegjes
Temperatuur op orde
Code HACCP nieuwe chef-kok op de hoogte van de normen*

2e Openingsinspectie

Datum: 9 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne en ongedierte nu in orde. Er zijn werende maatregelen genomen en er is een ongediertebestrijder actief.

Opmerking gemaakt over licht vervuilde deurrubbers van een koelwerkbank in de keuken. (geringe overtreding).

Half ontthawde producten uit de diepvries in de koeling aangetroffen, vanwege de "opening".

In de opgeruimde tuin hebben ze gesorteerd bouwafval liggen van de verbouwing, dat wordt binnenkort weg gehaald en afgevoerd.

De zakken met vuilnis en verrot vlees zijn vandaag rond 12.00 uur opgehaald, verklaarde [REDACTED].

Het bedrijf voldoet aan de beschikking en kan weer open.

Openingsinspectie

Datum: 8 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Aan het begin van de inspectie werd er nog schoon gemaakt. De vloer van de binnenplaats werd nog schoongespoten en in het afwasgedeelte werd de vloer nog aangeveegd.

1. Hygiëne:

- de vloer van de binnenplaats was nu redelijk schoon. Echter stond er nog wel veel grofvuil buiten en stonden er nog een aantal blauwe vuilnis zakken.

- de vloer van het overdekte gedeelte van de binnenplaats, waar tevens een pan met rijst stond, was nog verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen en tientallen cocons van vliegen.
- de vloer van de afwasruimte was in de hoeken verontreinigd met muizen uitwerpselen en cocons van vliegen.
- de vloer van de keuken was onder en achter de werkbanken verontreinigd met geel en bruin vet en oude productresten.
- de muur onder de werkbanken was verontreinigd met geel vet en vliegjes.
- de vloer onder de RVS werkbak met glazen deurtjes was verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen.
- in de keuken hangen nog enkele breide pekingeenden die we hebben weg laten gooien.

Het bedrijf moet GESLOTEN blijven, aangezien er nog werd schoongemaakt bij aanvang van de inspectie en de ruimten die schoon moesten zijn, nog niet voldoende schoon waren.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Gesprek ondernemer en uitreiking sluitingsbeschikking

Datum: 8 augustus 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesprek hoofdzakelijk in Engels gevoerd. [REDACTED] spreekt slecht Nld. [REDACTED] was het eens met de beslissing. Aangegeven dat hij in bezwaar kan gaan maar dit geen opschortende werking heeft. Beschikking toegelicht en uitleg gegeven over procedure VeTo. Ondernemer gaf aan direct een openingsinspectie aan te gaan vragen. Goed aangegeven dat alles (niet hermetisch afgesloten verpakkingen/levensmiddelen) verwijderd moeten zijn en alles goed schoon moet zijn. Bij verlaten pand (om 13.30 uur) stond net Rendac voor. Tijdens ons gesprek werden de containers door het bedrijf gereden, hetgeen een stankoverlast bezorgde.

Spoedsluiting

Datum: 7 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

RvB nummer: 280251890

Kort verslag:

Nav melding tijdens piket, ingeschreven onder MOS nr. 508991.00 inspectie uitgevoerd. Melder was handhaver gemeente Den Haag en betrof stankoverlast van aanwezigheid van zeer grote hoeveelheid afval in tuin van dit bedrijf.

Std. Inspectiebevindingen (1 van 3) Opgeheven Maatr Waarnemingswijze

Ruimte : **bedrijfsruimte J 07-aug-2016 BR ZI**

Object : **bedrijfsruimte >**

Overtred. : **de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden**

>

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. De keuken was verontreinigd. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

De ruimte bij de binnenplaats, waar een barbeque staat en varkensvlees geroosterd werd en waar opgeslagen staan: rijst, reusel, eieren en uien, was ernstig verontreinigd met maden/larven en cocons. Zowel levende als dode exemplaren. Tevens lag de vloer van deze ruimte bezet met muizen uitwerpselen.

In de spoelkeuken (welke in open verbinding stond met de bereidruimten) en bereidruimten zijn dode en levende larven/maden aangetroffen op de vloeren, alsmede ook cocons en grote aantallen

muizen uitwerpselen.

Deze maatregel is gebaseerd op regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Aktiviteit: **behandelen J 07-aug-2016 BR ZI**

Prod.groep: **levensmiddelen** >

Overtred. : **er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen**

>

Constater.: Tijdens de inspectie is gebleken dat er onvoldoende adequate maatregelen waren genomen om ongedierte te bestrijden. Geconstateerd is dat onder andere in de ruimte onder het afdak waar de barbeque stond waar vandaag varkensvlees op bereid was, en waar eieren en rijst bewaard werden, muizen uitwerpselen zijn aangetroffen en maden/larven en coccons.

Uit het vervolgonderzoek bleek dat: u geen professionele ongediertebestrijder ingeschakeld had. Tevens bleek dat u buiten op de binnenplaats, een groot aantal zakken afval had opgeslagen, niet in dichte containers. De ruimte waar de barbeque stond, stond ik open verbinding met de binnenplaats. Veel van deze zakken afval waren opengeknagd door ongedierte. Er waren sporen tussen het afval zichtbaar van rattenkeutels, muizenkeutels, maden/larven, coccons en zwart/blauwe vliegen.

Ruimte : **opslagruimte van afval J 07-aug-2016 BR ZI**

Object : **container** >

Overtred. : **een afvalopslagplaats was niet zo ontworpen of werd niet zo beheerd dat hij schoon of vrij van dieren of van schadelijke organismen kon worden gehouden**

>

Constater.: Door het opslaan van afval in plastic zakken en in grote hopen op de grond gestapeld kunnen muizen en ratten hier makkelijk bij en open knagen, wat ook gebeurd is. Vervolgens kunnen vliegen hier op en bij en gaan deze zowel buiten overal zitten, alsmede in de keuken vliegen.

Vervolgens zit de gehele binnenplaats vol met muizen uitwerpselen, rattenuitwerpselen, maden/larven en cocons en zwart/blauwe vliegen. Tevens zijn ook in de bedrijfsruimten larven/maden en coccons aangetroffen. Als mede vele muizen uitwerpselen in de bedrijfsruimten.

Historie:

3^e RvB

Datum: 4 augustus 2016

Maatregelnummer: 280580287

Tekortkoming:

Bedrijfsruimte, keuken en dimsum keuken, onvoldoende schoon.

Overtreding

artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de verordening (EG) 852/2004

SW nummer: 280580288

Tekortkoming: Toilet rechtstreeks op bereidruimte

Overtreding:

artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 3, van de verordening (EG) 852/2004

2^e RvB

Datum: 28 juni 2016

Maatregelnummer: 280780215

Tekortkoming:

Bedrijfsruimte, keuken, onvoldoende schoon.

Overtreding

artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de verordening (EG) 852/2004

SW nummer: 280780216

Tekortkoming: Toilet rechtstreeks op bereidruimte

Overtreding:

artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 3, van de verordening (EG) 852/2004

1^e RvB

Datum: 31 maart 2016

Maatregelnummer: 282840769

Tekortkoming:

Bedrijfsruimte onvoldoende schoon. Keuken ernstig verontreinigd.

Overtreding:

artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de verordening (EG) 852/2004