

# 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):	De Wok van Zeeland
Inschrijfnummer Kvk en naam:	60354690 De Wok van Zeeland B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Rijksweg 6, 4307 LG Oosterland
@-mail	<a href="mailto:info@wokvanzeeland.nl">info@wokvanzeeland.nl</a>
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11 maart 2016 tot 3 mei 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 3 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.v.t.

SW-nummer: N.v.t.

#### **Kort verslag:**

*Alle beoordeelde aspecten zijn in orde. Het bedrijf kan naar regulier toezicht, en Afzien van voornemen kan worden verstuurd.*

**31 oktober 2016: Monster is in orde, bedrijf kan naar 2<sup>e</sup> nazorg.**

### 1ste Nazorg

Datum: 27 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

**Kort verslag:**

Hygiëne	Opmerking over wat spinrag in het magazijn
Bouwkunde	In orde
Ongedierte	geen sporen aangetroffen
Temperatuur	in orde

Code HACCP 2 uur berging in orde. Temp. Zijn zelfs zo laag dat 2-uur borging eigenlijk niet nodig is. Overige processen worden ook beheerst.

**Monster gekookte Bami genomen (nummer 118093), indien het monster in orde is kan het bedrijf naar de 2<sup>e</sup> nazorg.**

---

**Openingsinspectie**

**Datum:** 29 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Hygiëne: nvt  
Bouwkunde: nvt  
Ongedierte: nvt  
Temperatuur: nvt

Code HACCP: Op 26 augustus 2016 heeft Bureau de Wit een rapportage opgemaakt. Daarin zijn de belangrijkste HACCP punten besproken en uitgelegd. Met name instructies gegeven aan de beide vennoten over de kennis van de inhoud hygiëncode voor de horeca. Tevens de borging van de buffetten middels de 2-uursborging besproken en instructies gegeven. Zie PDF van deze rapportage.

*Bedrijf voldeed aan de beschikking en mag vanaf vandaag weer worden geopend.*

---

**Controle op beschikking**

**Periode:** 24 augustus 2016 - 29 augustus 2016

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****24 augustus 2016:**

Bedrijf was open. Er werd volop bereid en de warme en koude buffetten waren gevuld. Gesproken met [REDACTED] en last onder dwangsom aangezegd. [REDACTED] gaf aan zijn reserveringen voor deze dag niet meer af te kunnen zeggen en het risico wilde lopen. Tevens gaf hij aan dat hij miv 25 augustus 2016 wel dicht gaat. Controle beschikking uitgevoerd door [REDACTED]

**25 augustus 2016** [REDACTED]: bedrijf was gesloten.

**26 augustus 2016** [REDACTED]: \_bedrijf was gesloten.

**27 augustus 2016** [REDACTED]: bedrijf was gesloten

**28 augustus 2016** [REDACTED]: bedrijf was gesloten

---

**Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 24 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** na enige discussie over de gisteren genomen maatregelen, beschikking uiteindelijk uitgereikt en besproken. Tussendoor telefonisch contact gehad met [REDACTED]

Iedereen probeerde ons te bewegen om af te zien van de sluiting. [REDACTED] wilde direct in bezwaar gaan. Uitleg gegeven over de procedures en het traject VeTo. [REDACTED] liep telkens boos weg. Uiteindelijk vroeg [REDACTED] hoe ze de sluiting kenbaar moesten maken aan de klanten, maar we zijn niet overtuigd dat het bedrijf definitief gesloten blijft. Controle op sluiting wordt vanavond nog gestart.

---

### **1ste Nazorg**

**Datum:** dinsdag 23 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281930815 (temp. + HACCP)

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

- *Hygiëne: voldoende*
- *Bouwkunde: voldoende*
- *Ongedierte: in orde, geen sporen*
- *Temperatuur: sushi op buffet resp. 10,5- en 12,1 °C*
  - Surimisalade 11,2°C, gerookte zalm 12,0 °C*
  - Bami rond 12 uur bereid 20,8 °C*
  - 2 x rijst bereid rond 10 uur resp. 9,2- en 8,1 °C*
- *HACCP: afkoelproces van bami en rijst onbeheerst*

*Zegt, dat op het buffet van de sushi een 2 uursborging van toepassing is. Deze borging wordt echter op generlei wijze onderbouwd. Producten zijn niet gecodeerd. Evenmin kan er een registratie met datum, naam product, aantal of hoeveelheid product, begin en/of eindtijd, aantal of hoeveelheid derving, naam medewerker worden overlegd.*

Er wordt een sluitingsbeschikking opgemaakt.

---

### **2de marsroute inspectie**

**Datum:** 23 juni 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** n.v.t.

**SW-nummer:** n.v.t.

#### **Kort verslag:**

- *Hygiëne: opmerking, magazijn stof/spinrag*
- *Bouwkunde: voldoende*
- *Ongedierte: in orde, geen sporen*
- *Temperatuur: in orde (ook op het buffet)*
- *HACCP: voldoende. Hoewel bij deze inspectie vanwege de juiste temperaturen niet relevant, hebben wij naar aanleiding van de mededeling door [REDACTED] (d.d. 3 juni jl.) m.b.t. een 2 uursborging, hiernaar onderzoek gedaan. Hieruit bleek dat hieromtrent geen registratie kon worden overlegd. Overige registratie was in orde en up to date. Echter wel benadrukt, dat ook bij geringe afwijkingen een ondernomen actie moet worden opgetekend.*

Procesmonster (nr. 89117429) bereide kipsaté

Indien monster voldoet kan het bedrijf naar de 1<sup>e</sup> nazorg (module I)

**28 juni 2016: Monster is in orde, bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> nazorg.**

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 3 juni 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** [REDACTED] zegt dat er een twee uur borgingssysteem zou zijn voor het buffet en dat daar registratie van bijgehouden wordt!

---

#### **BaH gesprek**

**Datum:** 1 juni 2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

---

**Kort verslag:** aantal aanpassingen doorvoeren in rvb. 1<sup>e</sup> rvb opgemaakt op 6 maart 2014 is opgemaakt toen De Wok van Zeeland geen BV maar VOF was. Echter komen twee van de drie vennoten [REDACTED] uit de VOF komen terug in de BV. Verder is de derde vennoot [REDACTED] ook nog actief in het bedrijf. Aan algemene en specifieke voorwaarden is voldaan om historie mee te nemen. Uitreiking zal plaatsvinden op vrijdag 3 juni.

---

#### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 26 mei 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281470738

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne: opmerking, magazijn stof/spinrag*

*Bouwkunde: opmerking, stankafsluiter voor afvoer/sifon, wasbak-schroput*

*Ongedierte: in orde, geen sporen*

*Temperatuur: RvB afwijkende temperaturen buffet restaurant.*

*Code HACCP: RvB, oa. geen meting/registratie buffet koeling/afkoelproces*

**RVB opgemaakt-> BAH gesprek**

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 09 mei 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject 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. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- U gaat vergaderen met de koks en de algemene hygiëne en de hygiëncode bespreken
  - U gaat overwegen om een gecertificeerd adviesbureau in te schakelen
  - Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca), zal er worden toegezien op het goed procesmatig werken (behandelen levensmiddelen) en wordt het bedrijf schoongehouden (bedrijfsruimte).
- 

#### **Historie 3<sup>e</sup> Br 4 maart 2015 Maatregelnummer 480003258**

Gesproken met [REDACTED].

De onderziden van de opslagrekken in de koelcel wat verontreinigd (OPM), verder geen opmerkingen.

---

RW witte rijst: Entro's 4000 KVE

**2<sup>e</sup> BR 24 april 2014 Maatregelnummer: 480001255**

HI nav BR samen met BOA Schouwen Duiveland ivm kelder/riolering problemen.

Tevens project ondermaatse tong.

Gesproken met [REDACTED].

Haccp: voldoende

-opm; de kok heeft hygienecode goed gelezen, werkt met datumstickers, koelkasten genummerd en kan de processtappen goed uitleggen en de reigstratielijsten zijn in orde.

Hygiene: voldoende

opm; de rekken in de koelcel licht verontreinigd, en de magnetron licht verontreinigd.

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

opm; de kelder staat water in, alleen flessen en kratten drank.

wel aangegeven dat de kratten beter op vlonders geplaatst kunnen worden.

Ongedierde: voldoende

opm; geen sporen aangetroffen, KIK gering laatste bezoek 4-4-14 geen bijzonderheden.

Tong in de diepvries aangetroffen. is > 24 cm en afkomstig van Visgroothandel de Jong EG 5287 NL

RW Bami: Entro's 5.000 KVE  
Aerob kiemgetal >49.000.000 KVE

**1<sup>e</sup> BR 6 maart 2014 Maatregelnummer: 282810207**

Gesproken met [REDACTED]

- HACCP: Registraties aanwezig, maar lijsten zijn erg vaag ingevuld. Bij navraag bij de kok die deze registraties bijhoudt blijkt hij eigenlijk maar wat te doen en ontbreekt de kennis van de code. Afkoeltijden veel te lang. Koelt in keuken af tot 6 a 7 graden? Grote hoeveelheden vis en vlees in keuken te ontdooien. Meten de koelbuffetten niet. Enz. Nog niets gecodeerd. BR.

- HYGIËNE: BR. Vuil in hoeken vloer. Onder werktafel de vensterbanken raamkant vuil. Stond vis onder te ontdooien. Schrobputten vuil. Achter apparatuur. Rekken in koelcel vuil. Snijmachine vuil. Diverse binnenzijden van laden in de werkbank vuil en overvol gereedschappen, diverse DHZ-materialen en geopende verpakkingen met levensmiddelen.

- TEMPERATUREN: In koelingen in orde. Veel producten ontdooien buiten de koeling.

- BOUWKUNDIG: IN keuken voldoende. Kelder ook nog even bekeken. Hier alleen wat oud servies en drank. In kelder groot vochtprobleem. Kelder is langs de muren een goot gelegd die het water via een pomp moet afvoeren. Lijken ook wat afvoerleidingen afgebroken. Is met huisbaas hierover bezig. Kelder is afgesloten door deur en heeft geen stank of andere overlast naar restaurant of keuken.

- ONGEDIERTE: Heeft in magazijn wat muizen uitwerpselen liggen. Heeft bestrijder.