

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 Wonderland
Inschrijfnummer Kvk en naam:	14129315, SBY Invest B.V.
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Stationsstraat 8,
Inspectielocatie	5111 CK Baarle-Nassau
Adres van de B.V.:	[REDACTED]
@-mail	info@wokwonderland.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	28 juli 2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurant met teppanyakitafels, - Buffetten in het restaurant met een bar, - buffetkeuken en - Voorbereidingskeuken. - Soort magazijn: Via een deur in de voorbereidingskeuken kom je uit in een gang, alwaar de ijsblokjesmachine en een machine voor het schaafts staan en een diepvrieskist en ton met rijst.
Veiligheid:	---
Bedrijfsleider:	[REDACTED]

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	8-11-2017		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Kies overtreding	Kies interventie	
Bouwkunde	Kies overtreding	Kies interventie	

Ongediepte	Kies overtreding	Kies interventie	
Temperatuur	Kies overtreding	Kies interventie	
HACCP	Kies overtreding	Kies interventie	
Overige opmerkingen	Monsternamen niet mogelijk.		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstep	Selecteer vervolgstep	Bedrijf kan naar 2 ^{de} nazorg	
Is de logger uitgelezen?		Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Voldoet deze?		Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>

Openingsinspectie			
Datum	Vrijdag 8 september 2017 (17 u)		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
Mag het bedrijf open?		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Overige opmerkingen			

Beschikking met LOD			
Datum	Vrijdag 8 september 2017 (15.30 u)		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	Tevens gesproken met		

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	Donderdag 7 september 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			

Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
RvB nummer	280091550		
SW nummer			
Hygiëne	bedrijfsruimte	rvb	
Bouwkunde	Kies overtreding	Kies interventie	
Ongedierde	Wering en overlast	rvb	
Temperatuur	Kies overtreding	Kies interventie	
HACCP	Kies overtreding	Kies interventie	
Overige opmerkingen	Bedrijf wordt gesloten. Tevens met ■■■■■		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap	Selecteer vervolgstap		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee *	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee *	

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 06-07-2017

Inspecteurs: ■■■■■

Gesproken met: ■■■■■

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne:

Geen opmerkingen. Netjes in orde.

Bouwkunde:

Goed het advies van Rentokil opvolgen ivm evt. open kieren. ■■■■■ gaf aan dat Rentokil ook had aangegeven dat het een oud gebouw was met een dikke spouwmuur en ideaal was voor muizen. ■■■■■ houdt het in de gaten.

Wering:

Rentokil komt met de regelmaat voor controle en in orde. Wel in de adviezen opvolgen.

HACCP:

pH strips aangeschaft en werden gebruikt. Nieuwe code aanwezig in het chinees aanwezig. Processen werden beheerst en temperaturen waren nu in orde.

Geen monsternamen mogelijk ivm geen voorraad aanwezig omdat men alles vers maakt.

Uitreiking Beschikking voornemen tot sluiting/stillegging op kantoor te Zwijndrecht

Datum: 20 juni 2017 15.00 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Beschikking uitgelegd en overhandigd.

RvB van 13 juni 2017 doorgesproken.

Acties zijn door bedrijf al ondernomen zoals reiniging, bestelling van pH-strips en maken van temperatuurlijsten. Ontbrekende tegels worden ook hersteld door metaalbekleding.

BaH gesprek

Datum: 15 juni 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: inspecties voldoen aan termijnen. RvB is akkoord met kleine opmerkingen.

Beschikking voornemen tot sluiten wordt uitgereikt op dinsdag 20 juni 2017 door [REDACTED] in Zwijndrecht. Ondernemer is uitgenodigd.

2de Nazorg

Datum: 13 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280302866

SW-nummer: 280302869

Kort verslag:

RvB:

- Onvoldoende schone en onvoldoende onderhouden bedrijfsruimten
- Onvoldoende schone apparatuur en materialen
- Onveilige voedselbereiding:
 - # te hoge temperatuur van bederfelijke producten in de dessert koeling icm geen registratie van temperaturen
 - # geen meting van aangezuurde sushirijst

SW:

- aanwezigheid karton met lijm om muizen te vangen, zonder muis.

Uitslag monstername

22 november 2016: Monster is in orde, bedrijf kan naar de 2^e nazorg.

1ste Nazorg

Datum: 17-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

De nieuwe buffetkoelingen stonden gereed om geïnstalleerd te worden. Bleken niet te passen. Moeten aangepast/vervangen worden.

Hygiëne: enkele opmerkingen, niet maatregelwaardig:

- bij het buffet: stofvorming onder de koelwerkbanken
- in de voorbereidingskeuken: in de kier tussen de vaatwasser en spoelbak en in de kier tussen de dubbele spoelbak en werkbank zat een rand opgedroogde productresten en vet. Voor de koelcel

stond een defecte koelwerkbank, de binnenzijde was op enkele plekken vervuild met oude productresten. De koelwerkbank wordt z.s.m. gerepareerd en gereinigd.
- in de koelcel stonden diverse emmers met o.a. gekookte eieren op de tegelvloer. Tevens stond een rode krat met geschildre uien op de vloer.

Bouwkunde, wering en HACCP: geen opmerkingen

Temp: de warme producten in saus waren > 65 graden Celsius. De losse snacks, zoals gefrituurde stukken frikandel hadden, met infrarood thermometer een temperatuur tussen de 50-55 graden Celsius. [REDACTED] gaat het buffet en de presentatiewijze onderzoeken om dit op te lossen.
Micro-monster genomen. Gekookte rijst, 89178258

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 19 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Voor de ramen en de achterdeur zijn horren geplaatst.

De buffetkoelingen worden nu ook met ijsblokken gevuld en regelmatig bijgevuld.

[REDACTED] alle buffetten worden vervangen, om temperaturen nog beter te bewaken. Leverancier is [REDACTED]. Deels al aanbetaald. Levering over ongeveer 7 weken.

De sushi wordt in minimale hoeveelheden bereid.

In de kleine keuken, links van de afwaskeuken, stond een koelwerkbank. Deze stond sinds het weekeinde uit. Hierin lagen 3 voorverpakkingen met maatjesharing. Vergeten te verwijderen. (als incident beoordeeld).

Temp: in gehele bedrijf goed.

Bouwkunde: put in de wokcorner geheel betegeld. Een tegel van de wand, onder de vaatwasser, lag los. (gering)

Hyg; in de afwaskeuken stonden 10 grijze plastic bakken, gebruikt voor vervoer van ijsblokken naar de buffetten. Buitenzijde wat vervuild met aangekoekt ondefinieerbaar vuil. Op de wand, onder de grill zat wat aangekoekt oud vet. Op de deksel en op het mes van de blender zat een geringe hoeveelheid vervuiling (gering).

wering: laatste bezoek Rentokil op 5-8-2016. In de kast met voorverpakte koekjes lagen nog enkele muizenkeutels. In de kleine keuken, waar een, niet in werking zijnde koelwerkbank stond, vlogen enkele vliegen rond. Aan gegeven om de aanwezigheid van vliegen te bespreken met Rentokil.

In de kelder, achter de diepvriescel, lopen mieren. [REDACTED] gaat deze bestrijden.

HACCP: registratielijsten worden 1 maal per week ingevuld. Elke dag meten.

Monsternamen niet mogelijk, geen bereide producten aanwezig.

Gesprek ondernemer

Datum: 24 augustus 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

1. De afspraken die gemaakt heeft zijn:
 - U houdt de bewaring van de sushi's na productie goed in de gaten: of gekoelde bewaring of ongekoelde bewaring/presentatie met borging van de tijd dat het ongekoeld ligt;
 - U beheerst de temperaturen in alle koelingen en ook in de buffetkoelingen. U denkt hierbij aan een constructie met kappen over de producten;
 - U beperkt de voorraad in het buffet voor betere beheersing van de temperatuur;

- apparatuur, materialen en de bedrijfsruimten, ook bij de woktafel, houdt U in goede hygiënische staat;
- U houdt de bedrijfsruimten vrij van ongedierte;
- U plaatst horren voor ramen die open staan in ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd;
- U voorziet bederfelijke levensmiddelen van een houdbaarheidskenmerk en houdt de producten zoveel mogelijk afgedekt;

2. [REDACTED] heeft aangegeven dat:

- de keuken en de bereidingskeuken in het restaurant is schoongemaakt;
- ook onder de bakplaat en de ventilatieput is schoongemaakt;
- Rentokil nu 1x per maand komt;
- nu werkt met scherfijs in de buffetten voor extra koude voor de producten.

De volgende inspectie zal kort na 7 september 2016 plaatsvinden.

Datum: 17 augustus 2016.

[REDACTED] gesproken, bedrijfseider. Spreekt beter Nederlands dan [REDACTED]
Afspraak voor gesprek ondernemer gemaakt voor woensdag 24 augustus 2016 om 11.00 uur te Eindhoven.

Historie: 3^{de} RVB

Datum: 28 juli 2016

Inspecteur: [REDACTED].

Maatregelnummer RvB: 280572084

Maatregelnummer SW : 280572085

onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was **(RvB) (art. 15/BBI)**

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden **(RvB) (art. 4/852)**

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen **(RvB) (art. 5/852)**

in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt **(SW)**

Inspectiebevindingen:

Retribueerbare herinspectie.

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne:

Kelder: Was n.a.v. de vorige inspectie volgens [REDACTED] grondig schoongemaakt en opgeruimd. Op een enkele opmerking na was de kelder nu in orde (geen sporen van ongedierte kunnen waarnemen)

De vloer in de vriescel was nu schoon.

Wokcorner:

Vloer en put in de wokcorner waren nog steeds vuil (BR).

Apparatuur was volgens [REDACTED] n.a.v. de vorige inspectie allemaal schoongemaakt en worden nu beter bijgehouden. Nu geen tekortkomingen kunnen vaststellen.

Temperatuur:

Temperaturen in de buffetten op diverse plaatsen nog steeds te hoog (BR)

Ongedierte:

In de keuken stond een klapraam open. Tevens vastgesteld dat er sprake is van vliegenoverlast in de keuken. (SW)

HACCP:

De laatste maand zijn er i.v.m. de vakantie geen controles meer uitgevoerd.

In de koelcel staan diverse bederfelijke eetwaren van de vorige dag die niet zijn voorzien van houdbaarheidskenmerk, en daarnaast ook niet zijn afgedekt.

In het restaurant staan diverse gekoelde presentatiebuffetten. Uit de registratie en de toelichting van de bedrijfsleider [REDACTED] is gebleken dat er elke week slechts een presentatiemeubel gecontroleerd wordt, terwijl vandaag is geconstateerd dat verschillende gepresenteerde bederfelijke eetwaren in deze buffetten een flinke overschrijding van de maximale bewaar temperatuur van 7 graden te zien geven. (BR)

Regel 4.1, 7b, 8, 12.

Historie: 2^{de} RVB

Datum: 6 mei 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Maatregelnummer RvB: 280311019

Maatregelnummer SW : 280311020

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden **(RvB) (art. 4/852)**

artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet **(RvB) (art. 4/852)**

de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C **(SW)**

onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was **(SW)**

Inspectiebevindingen:

Herinspectie zonder retributie i.v.m. verlopen tijd. De HACCP was lastig te controleren. Het was erg druk met etende gasten bij het lopend buffet. Was wel een thermometer aanwezig en werken met de hygiëncode voor de horeca. Bij de HI de HACCP meenemen en dan eerder in tijd gaan. De keuken is open vanaf 13.00 uur.

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne Bedrijfsruimte/apparatuur BR:

Bedrijfsruimte

Kelder:

- de werkvloer onder de bewaarschappen waar voorverpakte levensmiddelen op werden bewaard bezet waren met meerdere muizenuitwerpselen.
- op de bewaarrekken restanten van levensmiddelen en meerder muizenuitwerpselen lagen.
- boven de bewaarschappen was het verontreinigd met spinrag
- Een penetrante urine lucht was duidelijk waarneembaar boven de bewaarschappen van voorverpakte producten.
- de vloer in de vriescel was bezet met een dikke laag opgehoopt vuil.

Wokcorner:

- vloer onder bakwand en vloer bij de hoek van de werkbank/afwasgedeelte, was verontreinigd met plakkerig geel/bruin vuil/vet.
- buitenzijde deuren van de werkbank, binnenzijde werkbank en scharnieren verontreinigd met kruimels, plakkerig vuil/vet en oude productresten.

-binnen en buitenzijde van de koeling waar het vlees op ijs lag, was in het geheel verontreinigd met plakkerig vuil en witte en zwarte schimmel en vuil.

Desserthoek:

- de vloer achter de corner was verontreinigd met kruimels, oude productresten en ander vuil.
- in meerdere kastjes bij de dessertcorner lagen enkele muizenuitwerpselen.

apparatuur in het restaurant:

- buitenzijde deuren van de werkbank, binnenzijde werkbank en scharnieren waren verontreinigd met kruimels, plakkerig vuil/vet en oude productresten.
- binnen en buitenzijde van de koeling waar het vlees op ijs lag, was in het geheel verontreinigd met plakkerig vuil en witte en zwarte schimmel en vuil.

Temp SW:

- Buffet: vis (makreel/forel) 9,6/ gerookte paling 10,9/ gekookt ei 9,7/ garnalen 9,3/ frikandellen tussen 45 en 60 graden.
- Sushihoek: gerookte zalm in koelwerkbank 12,7/ cocktail met rivierkreeftjes 12,1/ verse opengebroken oesters 13,1 en 14,9
- Desserthoek: slagroomsoesjes 8,4 en 11,1/ minitompouce 7,9 en 9,6

In de keuken stonden enkele klapramen open. Opmerking gegeven dat er een hor voor moet als deze open staan.

Regel 11, 14 en 7, 7a.

Historie: 1^{ste} RVB

Datum: 17 december 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Maatregelnummer: RvB: 280941939 (art. 4/852)

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

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

levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie

Inspectiebevindingen:

Herinspectie met retributie.

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne onvoldoende: RvB IB02-SPEC37 regel 7

keuken voldoende.

koelcel voldoende.

kelder onvoldoende:

- vloer en schappen, waar voorverpakte levensmiddelen op werden bewaard meerdere muizenuitwerpselen. Op verpakkingen muizenuitwerpselen. Penetrante urine lucht duidelijk waarneembaar boven schappen en voorverpakte producten. Er liggen resten van bloem en suiker op de vloer. Waarschijnlijk door vraat, echter dit niet kunnen waarnemen.

Op deksel opslag container geopende verpakking zak bloem enkele muizenuitwerpselen.

- vriescel in de kelder onvoldoende schoon. Deur binnen- en buitenzijde donker vuil. Vloer in vriescel bezet met een dikke laag opgehoopt vuil.

restaurant onvoldoende:

- 2x teppanyaki onvoldoende schoon;

- vloer onder apparatuur vetaanslag en opgehoopte verkoolde resten van levensmiddelen;

- binnenzijde niet in gebruik zijnde apparatuur bezet met een vetaanslag en ander vuil.

Deurrubbers bezet met bruine vetaanslag;

- bodem van koelwerkbank bezet met plakkerig aanvoelend ingedroogd vuil.

Vraat aan bakboter. RvB IB02-SPEC37 regel 2.

Verteld werd dat als er vraat is aan de verpakking het product wordt weggegooid. Gevoel van een structureel karakter is hiermee versterkt.

HACCP voldoende.
hygienecode gezien.
thermometer en registratie gezien. Registratie zowel van opslag als van buffetten.

Temperaturen in orde.

Bouwkundig:
vloertegel in spoelkeuken kapot. Vervangen.

Ongedierte:
Bestrijder Wijnen actief.
Aantal muizenlokdozen waargenomen in de kelder.
Geen verslaglegging gegevens kunnen inzien. Map niet gevonden.
