

# 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):	Wokmaster B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61608246
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Bachsingel 1, 2625SZ Delft
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf: 14-01-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:** 17 augustus 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** -

### **Kort verslag:**

*Het bedrijf is in orde.*

#### 1. HACCP:

- er was een hygiëncode voor de horeca (2016) aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van het verhitten, terugkoelen, regenereren en warm en koud buffet aantoonbaar aanwezig. Opslag en PH ontbraken. Aangegeven dat dit ook geregistreerd moet worden op de nieuwe registratie lijsten. Hebben voor de PH van de sushirijst wel PH strips en de kennis is voldoende.

#### 2. Hygiëne (geringe overtreding - opmerking):

- de motorruimte onder de koelwerkbank in de keuken was verontreinigd met enkele oude productresten en vet vuil.
- de ruimte onder de groente buffet koeling was verontreinigd met enkele schimmel plekjes.

*Verder was het bedrijf in orde.*

*Bedrijf kan terug naar het rayon.*

---

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 2 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** N.V.T

**SW-nummer:** N.V.T

#### **Kort verslag:**

Het bedrijf is in orde. Temperaturen en HACCP in orde. Opmerking gemaakt over het niet juist invullen van de temperatuur registratielijst bij de processtappen ontvangst en opslag. De gemeten temperaturen van de ontvangst en opslag werden niet op de juiste plaats geregistreerd.

Hygiëne, ongedierte in orde. Bouwkundige staat over het geheel genomen ook in orde, maar wel een opmerking gemaakt over lichte vervuiling onderkant losse koelkasten in de sushikeuken, wordt zo spoedig mogelijk schoon gemaakt (geringe overtreding)

Er zijn nog een geringe hoeveelheid muizenuitwerpselen onder de stellingen met grondstoffen, opslaggedeelte keuken, wordt zo spoedig mogelijk verwijderd en schoon gemaakt (geringe overtreding).

Richtwaarde monster voor micro genomen en tevens contra monster voor "bureau de Wit" achtergelaten.

Het analysesresultaat van het richtwaarde monster "mie" voor micro was in orde.

---

### **Openingsinspectie**

**Datum:** 2 december 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

HI marsroute "Openingsinspectie" naar aanleiding van beschikking uitgevoerd. Hygiëne en ongedierte nu in orde. Er is een ongediertebestrijder actief.

Opmerking gemaakt over het afdoende nemen van werende maatregelen en het hebben van een goed plan van aanpak met de actieve ongediertebestrijder.

---

Er zijn nog een geringe hoeveelheid muizenuitwerpselen naast de koelcel in de hoofdkeuken aangetroffen, wordt zo spoedig mogelijk verwijderd. (geringe overtreding).

Er zijn geen "lijmplaten" meer aangetroffen.

Opmerking gemaakt over het hier en daar licht vervuilde stelling met schapruimte in de keuken. Vervuild stekkerblok sushi keuken (geringe overtredingen).

Het bedrijf voldoet aan de beschikking en kan weer open.

---

### **Sluitingsbeschikking**

**Datum:** 2 december 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Sluitingsbeschikking met rapport van bevindingen uitgereikt en uitgebreid besproken. Tevens het "Verkort overzicht Verscherpt Toezicht" besproken en toegelicht. Kopie hiervan met aantekeningen achtergelaten. Meneer heeft vanmorgen reeds telefonisch aangegeven weer open te willen. Besproken dat hij gaat nadenken of hij dit wil en mij voor 16 uur belt, dan zal de openingsinspectie vandaag nog plaatsvinden.

Tevens een PV van bevindingen opgemaakt van deze uitreiking sluiting.

---

#### **2de Nazorg**

**Datum:** 01-12-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280101218

**SW-nummer:** 280101220

#### **Kort verslag:**

*Het bedrijf is niet in orde. Er volgt sluiting. Hygiëne en "ongedierte" onvoldoende, RvB opgemaakt. De ondernemer heeft voor hygiëne keuken op 17-02-2015 een SW gehad.*

*Tevens twee onbekende "lijmplanken" naast en achter de koelingen in de sushi keuken aangetroffen om waarschijnlijk muizen te vangen (geen muis er op), SW opgemaakt. Er is wel een "professionele" ongedierte bestrijder actief en er staan op strategische plaatsen dozen met gif.*

*Bouwkundige staat, temperaturen en HACCP in orde.*

---

#### **1ste Nazorg**

**Datum:** 19-05-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** N.V.T

**SW-nummer:** N.V.T

#### **Kort verslag:**

*Het bedrijf is in orde. Temperaturen en HACCP in orde. Opmerking gemaakt over de digitale steekthermometer die waarschijnlijk "thuis" lag. Hygiëne, ongedierte in orde. Bouwkundige staat over het geheel genomen ook in orde, maar wel een opmerking gemaakt over het hier en daar bladderende plafond, ter hoogte van de combisteamer in de keuken, wordt zo spoedig mogelijk hersteld en gerepareerd. Richtwaarden voor micro genomen en tevens contramonsters voor "bureau de Wit" achtergelaten.*

*2 monster genomen, zelfbereid verhit product, warm (horeca) / presenteren:*

*bereide rijst, monsternr. 79869082*

*bereide kip pikant, monsternr. 79869104*

*Uitslagen richtwaarden monsters: in orde.*

---

#### **2de marsroute inspectie**

**Datum:** 15-3-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

*Inspectie uitgevoerd. Bedrijf laat nu ook monsters onderzoeken door Buro de Wit. Deze waren niet afwijkend. Tijdens inspectie geen bijzonderheden aangetroffen en dus RW gekookte Bami meegenomen. Dit monster was ook niet afwijkend en dus kan bedrijf door naar 1<sup>e</sup> nazorg.*

---

#### **Voornemen tot sluiting**

**Datum:** 23-02-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

*Voornemen, inclusief de bijlagen uitgereikt in het bedrijf. Uitgelegd wat dit voornemen betekent, tevens het BR van de laatste monsternamen (bami) besproken. Betrokkenen geven aan zsm contact op te nemen met buro De Wit. Na 8 maart inspectie inplannen.*

---

---

### **BAH gesprek**

**Datum:** 19-2-2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Marsroute gevolgd kleine aanpassing in het rvb, Het voornemen wordt op 23 februari 2016 op locatie door [REDACTED] uitgereikt.

---

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

**Datum:** 10-2-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 480003149 RW Bami bewaarfase (kiemgetal/entero's)

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne: Voldoende. Let op met schoonmaken op de moeilijk bereikbare hoekjes.*

*Bouwkunde : Voldoende*

*Ongedierte: Voldoende*

*Temperatuur: Voldoende*

*Code HACCP: Voldoende*

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 22-01-2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED].

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

De procedure van het project Notoire overtreders toegelicht en uitgelegd de Marsroute en nazorg traject. Meneer en mevrouw zijn zich bewust van het feit waar zij zich nu bevinden en de gevolgen die het met zich meebrengt. Aangegeven dat het toepassen van de hygiëncode van groot belang is.

Inspectie uitvoeren na 5 februari 2016

---

### **Historie**

**17-02-2015 BR art. 5 282880427**

03-06-2015 BR RW Gekookte rijst 480002545

02-09-2015 BR RW Gegaarde kip 480002753

22-12-2015 BR RW Bereide Rijst 480002987

---