

# 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):	Chinees Restaurant Ying-Ping
Inschrijfnummer Kvk en naam:	58001751 Chinees Restaurant Ying-Ping
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Blijhamsterstraat 60, 9671 AX Winschoten
Inspectielocatie	Blijhamsterstraat 60, 9671 AX Winschoten
@-mail	<a href="mailto:info@yingping.nl">info@yingping.nl</a>
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	15-06-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 23mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

*Geen bijzonderheden. Werkformulier ingevuld.*

### 1ste Nazorg

Datum: 2 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Geen bijzonderheden.

Monster gekookte mie genomen. (89378168)

Werkbriefje per email: [REDACTED]

Monster was goed bedrijf gaat naar 2<sup>de</sup> nazorg

**Openingsinspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP*

---

**Controle op beschikking****Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

---

**Sluitingsbeschikking****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

---

**BaH gesprek****Datum****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

---

**2<sup>de</sup> marsroute inspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

---

**Voornemen tot sluiting****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

---

**BAH gesprek****Datum:****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum: 31-8-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*keuken koelcel magazijn etc keurig schoon.*

*Binnen kort wordt er een nieuwe vrieskast geleverd door [REDACTED].*

*registratie code io*

*Enkel geringe overtreding hieronder benoemd.*

- *handen wasgelegenheid niet naast de wasbak gevuld met rauwe kip etc.*
- *geadviseerd handen wasgelegenheid te plaatsen naast de woktafel (ingang keuken).*
- *kranten dekten de loempiavellen af. (ander papier gebruiken).*
- *in wasbak een houten (onbehandeld) rek om hete pannen op te zetten.*
- advies deze van ijzer maken.*
- *haccp lijsten ingevuld echter de week notering ontbrak.*
- *voegen bij afvoerput magazijn/bijkeuken herstellen.*
- *producten verhitten in de magnetron en daarna plaatsen in de bain-marie.*
- nu vlees op 34 graden welke (te?) langzaam verhit worden*

*2tal monsters rijst (afkoelfase) en bami bewaarfase genomen.*

*Retributie-/werkformulier nadien via formdesk ingevuld*

---

*Monster rijst is afwijkend*

*Bami voldeed wel aan de normen*

Voorstel Br bij rijst afkoeltraject bij notoir bedrijf. (kiem 6.800.000 en entero 68.000) Aanvang inspectie 11.30 tot ca 12:00 uur

De grafiek van de logger is niet duidelijk genoeg, om BR door te laten gaan. Zie loggergegevens bestand 31-8 In overleg met Spd-er geen BR.

Op 8-9 is door [REDACTED] overleg geweest met [REDACTED] in bijzijn van medewerkster die vertaalde.

Uitleg gegeven omtrent procedure fout. Mogelijke oorzaken benoemd van foute monster.

Er werd nu aangegeven dat de rijst fout is afgekoeld. Geadviseerd om geen restanten te bewaren.

*Aangegeven dat we nu over ca 7 weken weer komen (gerekend vanaf 31-8).*

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** maandag 15 augustus 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Gesproken met vennoot met behulp van een tolk (telefonisch)

Door gebruik van tolk alles (marsroute & procedures) uit kunnen leggen. Nadruk gelegd op het belang van hygiënisch werken en toepassen van de hygiëne code.

Mijnheer gaf aan alle benoemde punten in het kader van hygiëne aan te pakken, apparatuur en gebruiksartikelen en koelingen worden gerepareerd of zijn reeds gerepareerd. Afgesproken dat genomen actie die tijd kosten en uitgevoerd moeten worden door derden toonbaar moeten zijn door middel van offertes, het moet allemaal wel schoon zijn!

Code wordt nogmaals doorgenomen en toegepast.

---

**Opgemaakt op 15 juni 2016 door** [REDACTED]

**BR 281980461**

- **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**

**SW 281980463**

- **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**

**Opgemaakt op 11 mei 2016 door** [REDACTED]

**BR 281450584**

- 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
- levensmiddelen werden niet in alle stadia van productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor ze zodanig konden worden verontreinigd dat ze redelijkerwijs niet meer in die staat konden worden geconsumeerd

Opgemaakt op 12 april 2016 door [REDACTED]  
BR 281770785

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

SW 281770786

- 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
  - 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
-