

JOURNAAL

Verscherpt toezicht (notoire overtreders)

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

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Inspectielocatie: | Shanghai Garden |
| Dossier van bedrijf (handelsnaam): | Shanghai Garden |
| KvK nummer | 60070420 |
| Rechtsvorm: | Vennootschap Onder Firma |
| Dossiereigenaar: | ██████████ |
| Naam ondernemer: | ██████████████████ |
| Adres: | Europaboulevard 184, 1825 SH Alkmaar |
| Telefoon: | 072-56 22 077 |
| e-mail: | info@restaurantshanghaigarden.nl |
| Tijdvak: | 28-12-2015 – heden |
| Ruimten: | |
| Veiligheid: | |

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

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^{de} 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:

1ste Nazorg

Datum: 30-03-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Genomen richtwaarde monster niet kunnen inzetten. Door niet werkende koelbox is deze op te hoge temperatuur vervoerd.

Binnenkort zullen de inspecteurs teruggaan om een nieuw richtwaarde monster te nemen.

HACCP:
Voldoende

Hygiëne: gering
In het magazijn achter beide vrieskisten een tiental muizen uitwerpselen.

Temperaturen: Voldoende

Ongedierte: Voldoende
Bestrijding wordt door het winkelcentrum geregeld.
Er zijn klapvallen in het bedrijf.

Bouwkunde: Voldoende

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 28-1-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: thermometer registratie aanwezig.

- er stonden grote emmers met vlees in saus 1 uur geleden bereid, rond de tachtig graden. Er werd aangegeven dat ze de vlees in saus niet binnen de 5 uur onder de 7 graden krijgen. Geen feiten. Terug koelen uitgelegd.

Hygiëne/bouwkundig: goed

*temperaturen: geen afwijkingen.
ongedierte niet aangetroffen.*

Richtwaarden van bereide rijst genomen. (nummer 79473952) (geen afwijkingen)

Gesprek ondernemer

Datum: 8 januari 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]) en [REDACTED]

a [REDACTED], ook [REDACTED] aanwezig.

Korte weergave van het gesprek:

Uitleg gegeven van traject notoir met overzicht marsroute en nazorg. Termijnen besproken en mogelijke gevolgen bij onvoldoende naleving wetgeving. Besproken dat de hele warenwet van toepassing is. De financiële gevolgen bij onvoldoende naleving kenbaar gemaakt.

[REDACTED] geven aan dat ze van plan zijn een professioneel schoonmaakbedrijf in te schakelen om het bedrijf éénmalig grondig te laten reinigen. Hierna kunnen de koks het dan bijhouden. Ze willen zo snel mogelijk aan alles voldoen zodat ze meteen na de 1^e marsroute-inspectie in de nazorg komen.

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 18 november 2015.

283060743;

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED] en [REDACTED]

HACCP:

- Hygiëncode voor de horeca (chinees) aanwezig.
- Er wordt gewerkt met registratielijsten waarin de ontvangst van goederen geregistreerd worden.
- Er is een digitale steekthermometer aanwezig.

Temperaturen: opmerking, regel 10

- Rijst in de koelcel aangetroffen op 13,2 graden. Uit verklaring bleek dat deze rijst op de werkbank had gestaan om te worden gebakken. De kok heeft de rijst in de koelcel geplaatst. Overige temperaturen in orde. Afgedaan als incident.

Hygiëne: sw voor hygiëne bedrijfsruimte, vanwege recidive opgeschaald naar een rrv;

- vloer en rekken in magazijn verontreinigd met mk's;
- In het magazijn, achter een zak rijst een muizenklem, met een dode opgedroogde muis aangetroffen.
- Een vrieskist in het magazijn was verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen;
- Naden tussen koelwerkbank en werkbank in keuken verontreinigd met donker vuil;
- Onderkant van woktafel verontreinigd met donkerbruin vettig vuil;
- Vloer naast de koelcel verontreinigd met donkerkleurig vuil;
- Enkele mk's op het rek onder de woktafel;
- Wanden in de keuken deels verontreinigd met een waas van bruinkleurig vuil;
- diverse schappen in de keuken verontreinigd met bruinkleurig vuil.

Apparatuur: opmerking, regel 6

- Een vergiet voor de bami was op de gaten bezet met geelkleurig vuil;
- Pannen vertoonden op de handgrepen een geelkleurige aanslag

Ongedierte:

Meerdere mk's in het magazijn en in de keuken aangetroffen. Er is via het winkelcentrum een ongediertebestrijder actief (Attack). Deze hebben geen logboek achtergelaten. Meerder lokdoosjes op verschillende plekken aanwezig.

Bouwkunde: voldoet

Er een toilet aanwezig met een enkele deur uitkomend in het magazijn. Alle levensmiddelen in het magazijn waren tijdens de inspectie verpakt.

Roken: geen

Bedrijf gaat naar N.O.

2^e BR maatregelnummer: 10 augustus 2015.

281140587

herinspectie op bedrijfsruimte, apparatuur, code en temperaturen

gesproken met [REDACTED]

BR; bedrijfsruimte en apparatuur

SW: code

geen boek, geen registraties, terugkoelen van de rijst van gister 2 bakken in de koelcel; 8,4 en 17,3 graden Celsius.

temperaturen: voldoende

1^e BR maatregelnummer: 19 mei 2015.

281700760;

Gesproken met [REDACTED]

[REDACTED] en spreekt zeer slecht nederlands.

[REDACTED] spreekt redelijk nederlands

Keuken:

Onder de werkbank in het midden van de keuken staat een bak met rijst (5 a 8 kg). Gisteren gemaakt en omstreeks 12:15 uit koelcel gehaald.

- meting 1: 21,8 graden

- meting 2: 21,5 graden
- meting 3: 21,3 graden

- de planken boven de vrieskist, naast de deur naar het magazijn, waren deels aanekoekt bruin vuil
- een houten balk aan de muur achter de vrieskist was vervuild met oude productresten
- de buitenkant van de deur van de koelcel was bij het handvat en de scharnieren deels bruin aanekoekt vuil
- op metalen platen, onder kunststof platen, onder een werkbank voor de koelcel oude rottende productresten en waterig vuil
- de muur onder de voornoemde werkbank deels bruin aanekoekt vuil
- kitrand tussen werkbank en snijmachine bruin vuil
- op de vleessnijmachine oude productresten. Machine volgens zeggen niet meer in gebruik. Ze kopen nu voorgesneden ham in
- deur en handvat van een Sharp magnetron deels plakkerig bruinkleurig vuil
- de binnekant van de Sharp magnetron deels aanekoekt bruinkleurig vuil
- Naast de servieskast onder het uitgifteluik tientallen muizen uitwerpselen
- planken boven het uitgifteluik bruin vuil
- Het onderstel van de werkbank in het midden van de keuken deels aanekoekt bruin vuil
- de vloer onder de werkbank in het midden van de keuken aanekoekt bruin vuil
- Onder de metalen planken onder de woktafel honderden muizen uitwerpselen
- De kwb in het midden van de keuken bij de motot aanekoekt bruin vuil
- Mes van de blikopener zwart vuil en splinters
- Kranen van de wokbranders aanekoekt zwart vuil
- wokbranders aanekoekt zwartkleurig vuil
- Leidingen en een metaken schot naast de woktafel aanekoekt bruinkleurig vettig vuil
- De muur onder een werkbank met spoelunit naast de deur naar het magazijn aanekoekt bruin vuil. De vloer onder de spoelunit bedekt met oude etensresten en tientallen muizen uitwerpselen
- Op de koelcel honderden muizen uitwerpselen

Koelcel:

De koelcel steekt door een muur vanuit de keuken naar het magazijn. Ongeveer de helft in de keuken en de helft in het magazijn.

- op de rekken grijskleurige schimmel
- op de wanden grijskleurige schimmel
- op het plafond grijskleurige schimmel en de roosters van de verdamper grijskleurige schimmel
- Op de vloer oude rottende en schimmelende etensresten en slijmerig vuil

Magazijn:

- op de deksel van een vrieskist 10 muizen uitwerpselen
- op de planken tientallen muizen uitwerpselen en buiksmeer en urinesporen van muizen.
- op de vloer in totaal honderden muizen uitwerpselen en donkerkleurige rottende productresten
- op de koelcel honderden muizen uitwerpselen
- de deur naar buiten open zonder hor. Geen vliegen

Grill gedeelte in restaurant:

- op de vloer tientallen muizen uitwerpselen en oude productresten

Code:

Ze hebben volgens zeggen een horecacode. Deze niet gezien.

De thermometer konden ze niet laten zien maar deze was volgens zeggen al een maand niet meer werkzaam. De batterijen zouden leeg zijn.

Zware twijfel bij de terugkoelprocesse.

Zelfbereide waren niet gedateerd en o.a. nekken en vlees in saus bewaren ze langer dan de code toe staat

Bestrijder Attack. Deze werkt in het hele winkelcentrum. Logboek niet inzichtelijk.

BR:

- Hygiene algemeen
- Hygiene materiaal

SW:

-temperatuur rijst
-code
