

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):	Restaurant Mei
Inschrijfnummer Kvk en naam:	53721330 YangHong BV
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Westersingel 80, 2651EL Berkel en Rodenrijs
Inspectielocatie	
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED] of 010 5112454
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Plattegrond van het bedrijf

2^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1^e Nazorg

Datum: dinsdag 26 april

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Maatregelnummer: geen

Kort verslag:

Het bedrijf voldeed. Het zag er netjes uit. Bedrijf kan door naar 2^{de} nazorg.

Hygiëne:

Het bedrijf is elke maandag dicht, en op zondagavond worden dan alle koelwerkbanken leeg gehaald en schoongemaakt. Tijdens de inspectie waren ze druk bezig met het schoonmaken van

apparatuur en de afzuigkap. Het zag er voldoende netjes uit. Wel stond er nog een hoop vuile vaat van zondag. Opgemerkt dat het niet zo fris is om borden met etensresten te laten staan

HACCP:

- Steek en infraroodthermometer en registratielijsten waren aanwezig.
- Kennis was voldoende. Producten worden max 3 dagen bewaard en de levensmiddelen waren afgedekt en gestickerd.
- Sushi wordt elke dag vers gemaakt en gekoeld bewaard. Wel opgemerkt dat de rauwe vis op bordjes moet ipv zo in het koelinkje.

Temperatuur, ongedierte en bouwkunde: In orde

Richtwaardenmonster van witte rijst met ei meegenomen. Zondagavond bereid. Ivm koningsdag het monster ingevroren.

1 monster genomen:

Bereide rijst met ei (temp. 6,0 °C), processtap "opslag", monsternr. 79424366

Uitslag richtwaarde monster: niet afwijkend, geen maatregel.

Openingsinspectie

Datum: 25 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf is nu meer dan voldoende schoon.
Bedrijf mag weer open.

Bedrijf mag naar 1^e nazorg.

Controle op beschikking

Datum: 24 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf voldoet.

Gesproken met meerdere werknemers en een persoon van een schoonmaakbedrijf. Een van de grote bakplaten in de keuken was verwijderd en de andere staat op wieltjes. Ze aren volgens zeggen bezig met de laatste puntjes en waarschijnlijk willen ze morgen bellen voor een openingsinspectie.

De witte bus die eerst voor de deur stond, met daarin alle diepvriesproducten is weg en alle producten liggen nu in de vriescel. Dat is in orde, de koelcel en vriescel mogen ze gebruiken deze staan niet op de beschikking.

Controle op beschikking

Datum: 21 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf voldoet

er brandt licht in het bedrijf, deur dicht, op een A4tje staat nu dat het bedrijf dicht ivm een verbouwing
in het restaurant staan veel pullen, er zijn 2 vrouwen binnen

Controle op beschikking

Datum: 19 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf voldoet

[REDACTED] is aanwezig met een aantal mensen.

Bedrijf is gesloten voor gasten. Niet binnen geweest

Controle op beschikking**Datum: 17 februari 2016****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag: bedrijf voldoet**

Inspectie om 19.30 uur. Alles donker

Controle op beschikking**Datum: 16 februari 2016****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag: bedrijf voldoet**

Inspectie om 20:00 uur

Bedrijf dicht alles donker, in restaurant staan veel spullen

Het busje met koeling weg, ligt nog ijs op de straat

Openingsinspectie**Datum: 15 februari 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken:** [REDACTED]**Kort verslag: Bedrijf voldoet niet en mag niet open.**

Het bar gedeelte, waarin de sushi wordt bereid was de vloer, de kasten, de onderkant van de spoelbak en de ruimte onder de opzetkoelingen nog verontreinigd. Verder was de bierborstel en de ruimte onder de vrieskist nog verontreinigd. Het spoelbakje en de ijs lepels zijn nog vuil. Onder de koffiemachine was het nog vuil.

De gang naar de keuken: Daar staat een kastje met daarop zeil gelegd. Het zeil was nog verontreinigd en de vloer onder het kastje was ook nog verontreinigd.

De keuken: De vloer en dan met name onder de tafels met daarop de wok branders, onder de frituur. De wanden onder de wok branders waren verontreinigd. De poten zelf en rondom de poten lag nog vuil. De koelwerkbank met drie deuren was nog verontreinigd. De twee grote bakplaten en de ruimte daarachter was nog ernstig verontreinigd.

De ruimte achter de keuken (magazijn) daar was de werkbank met spoelbak nog verontreinigd.

[REDACTED] zal snel terugkomen naar Nederland. Over een maand zal de kelder leeggehaald worden. Dit werd door de [REDACTED] aangegeven.

Controle op beschikking**Datum: 14 februari 2016****Inspecteur:** [REDACTED]**Kort verslag: bedrijf voldoet**

controle op beschikking

niet binnen geweest zag door de ramen dat ze nog druk bezig zijn met schoonmaken. Overal spullen in het restaurant

Op tafels stonden asbakken met as en peuken

witte diepvries bus stond nog voor de deur, Aan buitenkant aangevroren

Controle op beschikking

Datum: 12 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf voldoet

Gesproken met de [REDACTED] bedrijf was gesloten voor gasten.
Schoonmaakteam was aanwezig, keuken en koelcel waren helemaal leeg.
Veel spullen stonden in het restaurantgedeelte.

[REDACTED] geeft aan waarschijnlijk maandag te bellen voor een openingsinspectie.
Dit weekend hebben ze nog nodig om schoon te maken.

Controle op beschikking

Datum: 11 februari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: bedrijf voldoet.

Gesproken met [REDACTED].

In de keuken, gedeelte in het restaurant, magazijn en gedeelte achter zijn alle levensmiddelen weg. Voor de deur van het bedrijf staat een witte bus waar alle diepvries spullen staan opgeslagen. Temp -20C.

Schoonmaakbedrijf was bezig en gaf aan het hele weekend nog wel bezig te zijn. Willen het grondig aanpakken. Het was nu heel vies en vuil.

[REDACTED] gaf aan vrijdag te willen bellen omdat hij maandag een openingscontroles zou willen. Aangegeven pas bellen als het schoon is!

Sluitingsbeschikking

Datum: 10-2-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Sluitingsbeschikking uitgereikt en uitgelegd. Er zijn wat extra foto's toegevoegd met de omschrijving wat onder de therm "keuken" valt. Het is namelijk een open keuken met diverse ruimtes die hierop aansluiten. Let op dit is een sluitingsbeschikking met een extra bijlage "ondernemer moet schoonmaakbedrijf inschakelen" de voorwaarden staan in de beschikking. [REDACTED] was er weer niet. (wij vragen ons ook af of zij echt de [REDACTED] De beschikking is getekend door [REDACTED]. Ik heb zijn BSN nummer mee op de beschikking gezet.

[REDACTED] gaaf aan dat hij al een schoonmaakbedrijf heeft ingeschakeld.

[REDACTED]

BSN: [REDACTED]

Rijbewijsnummer: [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

2^e marsroute inspectie

Datum: 09-02-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282920599

SW-nummer:

Kort verslag:

Bouwkundig, oke

Haccp, oke

Ongedierte, oke

Hygiene: (BR).

- bedrijfsruimte op diverse plaatsen verontreinigd.

- artikel/uitrustingsstukken verontreinigd.

Wederom RvB opgemaakt, uitleg gegeven aan [REDACTED], dat er een sluiting van de bedrijfskeuken komt.

Voornemen tot sluiting

Datum: 21-1-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] / middels machtiging

Kort verslag:

[REDACTED] was deze keer weer niet aanwezig daarom ook nog een schriftelijke machtiging voor [REDACTED]

[REDACTED] Omdat in dit traject [REDACTED] nooit aanwezig is heb ik ook de gegevens (rijbewijs) van [REDACTED] opgenomen:

Rijbewijsnummer: [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Voornemen uitgelegd en op de consequenties gewezen bij volgende RvB. Ook nog een keer het traject Notoire uitgelegd omdat de [REDACTED] hier veel vragen over had en bij het laatste gesprek niet aanwezig was.

BaH gesprek

Datum 18-1-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Dossier besproken, marsroute gevolgd geen bijzonderheden. Uitreiken voornemen op 21-1-2016 in het bedrijf. [REDACTED] r [REDACTED] was tel. Niet te bereiken. Volgens [REDACTED] is zij in Hong-Kong. De uitnodiging en de machtiging ook digitaal verstuurd en uitgelegd dat zij dan de [REDACTED] moet machtigen voor het gesprek.

1^e Nazorg inspectie

Datum: 13-01-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282920570

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

Gesproken met de [REDACTED], [REDACTED].
1^e nazorg inspectie uitgevoerd.

De eigenaresse [REDACTED], is niet aanwezig. Volgens [REDACTED] is [REDACTED] al een maand in Hong Kong.

Temperatuur, oke
Bouwkundig, oke
Ongedierte, oke
Haccp, oke
Hygiene;
- bedrijfskeuken is op diverse plaatsen verontreinigd.
- rekken in de koelcel zijn verontreinigd met schimmel en aangekoekte productresten.

Rvb opgemaakt en Bah gesprek volgt.

1^e Marsroute inspectie

Datum: 10-11-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Per 1 oktober 2015 is de vernieuwde marsroute in werking getreden. Gewijzigd zijn de benamingen van de vervolgstappen en de termijnen tussen de verschillende vervolgstappen. Deze vernieuwde termijn is in dit specifieke geval niet gehaald. De ondernemer heeft daar geen negatieve gevolgen van ondervonden. In de volgende stap (het gesprek/de 1^e marsrouteinspectie) zal worden uitgelegd wat de vervolgstappen zijn.

Kort verslag:

gesproken met [REDACTED], [REDACTED]

1e marsroute inspectie notoire overtreder uitgevoerd. Indien in orde gaat bedrijf naar 1e nazorg. Indien RvB volgt BAH gesprek.

Er wordt gewerkt met de hygienecode voor de horeca. Er is een goedwerkende digitale steekthermometer aanwezig.

Bedrijf is in orde. Temperaturen en HACCP in orde. Hygiene, ongedierte, bouwkundige staat in orde.

Opmerking gemaakt, over de processtap "bereiding", temperaturen worden wel gemeten, maar niet altijd geregistreerd.

Opmerking gemaakt over het vaststellen van de PH waarde (zuurtegraad) van de zelfbereide "sushi rijst" met behulp van "teststrookjes". Collega inspecteur had "teststrookjes" bij zich en na onderzoek bleek de PH waarde van de "sushi rijst" in orde (ongeveer 4,2).

Bereide rijst met ei, processtap "opslag", als richtwaarde monster voor micro, procesbeoordeling genomen.

1 monster genomen:

Bereide rijst met ei (temp. 2,5 °C), processtap "opslag", monsternr. 79687421

Uitslag richtwaarde monster:

Bereide rijst met ei, monsternr. 79687421, bacterien (aeroben 30): analyseresultaat, 11000 /g, norm 1000.000, enterobacteriaceae: analyseresultaat < 100/g, norm 1000, niet afwijkend, Geen Maatregel.

RESULTAAT: Bedrijf in orde, kan naar 1e nazorg, het genomen richtwaarde monster "bereide rijst met ei" voor micro is in orde.

Gesprek teamleider

Datum: 16 oktober 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] geven aan dat zowel [REDACTED] als de [REDACTED] niet wilden komen voor dit gesprek. Reden hiervoor is dat zij vinden dat zij niet goed genoeg Nederlands spreken. Daarom heeft [REDACTED], [REDACTED] gemachtigd voor dit gesprek.

Uitleg gegeven over en in de brief opgenomen:

1. Over de NVWA en het project Notoire Overtreders en de daarbij horende maatregelen. U heeft een kopie ontvangen van de marsroute van het verscherpte toezicht.
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 via bestuursdwang.
3. De retributietarieven zijn nader toegelicht.
4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
5. Er is uitleg gegeven betreffende de mogelijkheden om tijdens inspecties microbiologische richtwaarde monsters te nemen en de mogelijke oorzaak van een te hoog kiemgetal/enterobacteriaceae.
6. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - *U zorgt dat het gehele bedrijf en alle apparatuur en gereedschap grondig schoongehouden wordt. U ziet erop toe dat dit goed wordt uitgevoerd.*
 - *U past de procedures uit de Hygiënecode voor de horeca toe. U gaat de Hygiënecode voor de horeca opnieuw downloaden, zodat u beschikt over deze code met volledige bereiding en eventueel aanvullende modules zoals de bereiding van sushi.*

Tevens uitleg gegeven over de Wet Openbaarheid van Bestuur en de gevolgen hiervan en nog gewezen op het zelf in de hand nemen van een adviesburo. Geadviseerd om een zaklamp te kopen om het schoonmaken te controleren.

Volgende inspectie na 30 oktober.

Historie

3^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen): 11-06-2015, 282840613

Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- er werden onvoldoende temperaturen van bederfelijke levensmiddelen gecontroleerd
- er was geen beheersing bij het bereiden van de sushi

Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C. De gemeten temperaturen bedroegen:

- gekruid varkensvlees, in een emmer inde keuken 19,7 °C;
- makreelfilet, in een bakje met water bij de sushi 20,2 °C;
- rauwe zalm in de koeling bij de sush tussen de 12,7 en 14,2 °C;
- rauwe tonijn, in de koeling bij de sushitussen de 9,7 en 13,8 °C;
- sushi rijst, in een isolatiepan van de vorige dag, 25,4 °C.

2^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen): 08-04-2015, 282880452.

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- de koelkast in de sushibar is aan de binnenzijde bezet dan wel verontreinigd met vuil en oude produktresten.
- de zijkant van de grill in de keuken is bezet dan wel verontreinigd met bruin vet.

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- het vloeroppervlak was met name onder de koelwerkbanken, werktafels met onder andere gasbranders met wokapparatuur, frituur, combi steamer en andere apparatuur in de keuken bezet dan wel verontreinigd met vuil, vet en oude produktresten;
- de wanden van de koelcel zijn bezet dan wel verontreinigd met schimmel.
- de vloer van de koelcel is bezet dan wel verontreinigd met oude productresten.
- het vloeroppervlak, muuroppervlak en leidingwerk van de spoelkeuken met afwasapparatuur was bezet dan wel verontreinigd met vuil;
- de kitranden van de afwasapparatuur naar het muuroppervlak in de spoelkeuken was bezet dan wel verontreinigd met vuil.

1^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen): 14-01-2015, 280100996.

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- de rubbers, binnenkant uitschuiflades, binnenkant deuren, wanden van de koelwerkbanken in de keuken waren bezet dan wel verontreinigd met vuil en oude produktresten.

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- het vloeroppervlak was met name onder de koelwerkbanken, werktafels met onder andere gasbranders met wokapparatuur, frituur, combi steamer en andere apparatuur in de keuken bezet dan wel verontreinigd met vuil, vet en oude produktresten;
- het plafondoppervlak in de keuken was bezet dan wel verontreinigd met gele aanslag van vet;

- de binnenkant van de afzuifkap boven de kookapparatuur in de keuken bezet dan wel verontreinigd was met vuil en vet;
- het vloeroppervlak, muuroppervlak en leidingwerk van de spoelkeuken met afwasapparatuur was bezet dan wel verontreinigd met vuil;
- de kitranden van de afwasapparatuur naar het muuroppervlak in de spoelkeuken was bezet dan wel verontreinigd met vuil.

Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiënecode, namelijk de hygiënecode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiënecode niet of onvoldoende werden toegepast.

Let op is SW

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- bovenstaande processtappen werden niet geborgd/geregistreerd in een weeklijst. Er waren voor het laatst in week 38 van het jaar 2014 temperaturen gemeten en geregistreerd;
-