



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken,

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 onderneming (rechtspersoon).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Shanghai Garden Restaurant B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	54252490
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Kleveringweg 11, 2616 LZ Delft
Inspectielocatie	Restaurant
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Email:	info@shanghaigarden.nl
Tijdvak:	8 jan 2014 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en magazijnruimten
Veiligheid:	Nvt
Dossiereigenaar	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf



Datum: 1 maart 2016.

Inspecteur: [REDACTED]

Uitslagen genomen richtwaarde monsters tijdens de inspectie van 24 februari zijn in orde.

Bedrijf gaat naar de 2^e Nazorg.

1^e Nazorg

Datum: 24 februari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en een [REDACTED].

Kort verslag.

HACCP: Voldoende. Hygienecode, thermometer en registratielijsten zijn aanwezig. Werken samen met bureau de Wit. Alles is afgedekt en gecodeerd. Geen overtredingen geconstateerd.

Hygiëne: Opmerking gemaakt over de afzuigkap boven de wok met olie en de binnenkant van een van de koelwerkbanken dit moet beter worden gereinigd. Dit als geringe overtreding afgedaan.

Temp: in orde.

Bouwkundig: in orde.

Ongedierte: in orde, hebben nu Rentokil als bestrijder.

Er zijn twee rw monsters genomen.

Gefrituurde kipstukjes. (79808458)

Bereide witte rijst. (79808431)

Afhankelijk van de uitslag kan het bedrijf naar de 2e nazorg of volgt gesprek sluiting.

2e Marsroute inspectie

Datum: 17 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Geen opmerkingen

Ongedierte

Bouwkundig

Hygiëne

Opmerking.

Temperatuur en HACCP

Code, thermometer, registraties waren op orde.

Codering, voorraadbeheer, temperatuur koelcellen en de meeste koelwerkbanken in orde, temperatuur onder de 4 graden. Een koelwerkbank had een te hoge temperatuur. Producten werden direct weggegooid.

Enkele producten die in de keuken stonden hadden een te hoge temperatuur.

te weten:

drie gegaarde speenvarkens hingen te drogen. Temperatuur lag rond de 17,0 graden Celsius.

Deze speenvarkens bleken sinds gisteren (16-12) 23.00 al in de keuken te hangen.

Op een werkbank stond een plateau met rijstvellen (voor rijst sticks). Dit plateau was om ongeveer 12.00 uit de koelcel gehaald om te worden bewerkt. Temperatuur lag rond de 18,0 graden Celsius.

Zowel de speenvarkens als de rijstvellen zijn direct weggegooid.

Gezien het feit dat de processen voor het grootste deel netjes werden beheerst, de hygiëne in orde was, geen ongedierte is aangetroffen en de temperatuur van de koelcellen en de meeste koelwerkbanken in orde was, besloten geen rvb op te maken.

Met [REDACTED] is het bovenstaande besproken. Ondubbelzinnig aangegeven dat als bij een volgende inspectie eenzelfde situatie wordt aangetroffen er een rvb wordt opgemaakt.

De gevolgen van een rvb zijn bij [REDACTED] bekend.

Tevens besproken dat een afwijkend resultaat van één van de monsters stillegging tot gevolg heeft.

Er zijn twee rw monsters genomen.

gegaarde kipstukjes (79423874)

gefrituurde stukjes varkensvlees. (79423882)

Afhankelijk van de uitslag kan het bedrijf naar de 1e nazorg of wordt opslaan producten stilgelegd.

Beide rw monsters waren niet afwijkend.
Beide monsters hadden een kiemgetal <10.000 en entro's <100.

Bedrijf mag naar 1^e nazorg.

Reactie spd-ers per mail aan TBM op zienswijze op voornemen tot stillegging/sluiting

Datum: 7 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gelet op de informatie uit ISI en de onderstaande zienswijze van de ondernemer op de voornemensbeschikking, komen [REDACTED] en ik tot de volgende reactie:

De argumentatie van de inspecteurs tijdens de laatste inspectie om richtwaardemonsters te nemen kunnen we volgen. Er zijn immers tijdens de inspectie geen tekortkomingen, dan wel alleen geringe tekortkomingen geconstateerd die van invloed zijn op de beheersing van het voedselbereidingproces. Daarom zijn er ter verificatie procesmonsters genomen. Aangezien de temperatuur van het richtwaardemonster 7,7 graden Celsius was en de terugkoelfase nog niet verstreken was, zijn de correcte parameters getoetst. Dit conform de meting van de inspecteur, de verklaring van [REDACTED] en de voorschriften uit de Hygiënecode voor de horeca. Betreffende het opstellen van de voornemensbeschikking zijn alle inspecties binnen de gestelde termijnen uitgevoerd.

Wij gaan ervanuit dat jullie bij het opstellen van een beschikking betreffende een sluiting/stillegging processen, vanuit TBM op de passage betreffende de monsternamen reageren, zoals jij in onderstaande mail reeds hebt aangegeven.

E-mail van TBM [REDACTED] aan [REDACTED] (SPD) naar aanleiding van vraag over monsternamen

Datum: 3 december 2015

N.a.v. jouw vraag m.b.t. de monsternamen heb ik net overleg gehad of er nu een aanvullend rapport moet worden geschreven.

Het antwoord is nee. Wanneer de ondernemer bij de volgende inspectie weer een RvB krijgt en hierdoor ook een sluiting dan wel stillegging processen, zullen wij vanuit TBM op deze passage reageren.

Zienswijze op voornemen tot stillegging/sluiting

Datum: 2 december 2015

Door: [REDACTED]) per e-mail verzonden aan TBM

Geachte [REDACTED]

Op 02-12-2015 zijn we op bezoek geweest in Den Haag over deze zaak ik [REDACTED] en mijn [REDACTED] tevens [REDACTED] van Restaurant Shanghai Garden te Delft.

Wij hebben over de procedures gepraat en het gevolg ervan.

Wij zijn aardig geschokt geraakt toen na de controle op 16-11-2015 mijn [REDACTED] een telefoontje en later een brief hebben ontvangen dat we naar uw kantoor moesten komen en deze rapport werd doorgenomen.

Tijdens de controle van 16-11-2015 heb ik meegelopen met de inspecteurs van de nvwa en daaruit bleek dat alle punten die bij de vorige controle niet in orde waren nu wel op orde is en dat zij heel tevreden waren over de dingen die wij hebben gedaan.

Zij hebben die keer ook monsters meegenomen van meerdere producten en de meeste daarvan waren in orde bleek uit de test, alleen 1 product helaas niet en dat waren de eier noedels. De temperatuur was goed omdat het nog in een af koel fase zat maar de aantal bacteriën niet helaas.

Hierbij wil ik het een en ander uitleggen en hopelijk hiermee dat u alles nogmaals in uw rapport wil herzien.

Die avond ervoor merkte [REDACTED] dat er iets mis was met de koelwerkbank waar de noedels in stonden mis was want hij maakte meer lawaai dan normaal en de temperatuur die normaal 4 graden is nu op 7,8,9 bleef hangen, waarop [REDACTED] mij daarvan op de hoogte heeft gesteld. Heb meteen onze koeltechniek monteur laten weten dat er iets mis mee was en hij is die dag van de controle in de ochtend direct gekomen om er naar te kijken.

Nadat hij die ochtend de koel werkbank weer had gemaakt was hij toen de inspecteurs kwamen nog aanwezig en nog aangegeven dat de koel werkbank weer functioneerde naar behoren.

De koeling is ook meteen leeg gehaald en schoongemaakt en daarna zijn de producten terug geplaatst.

Heb toen zelf niet gekeken op hoeveel de koeling stond tijdens de controle maar die ochtend omstreeks rond 11:45 hebben de koks die eier noedels gekookt en in een gastronom bak gedaan en die ook nog binnen 5 uur norm terug gekoeld moest zijn naar 7 graden of lager, de inspecteurs hebben rond 15:00 de temperatuur opgemeten en bleek toen 7,7 graden te zijn wat mag in de terug koel fase want het product had nog een kleine 2 uur de tijd om terug te koelen naar de 7 graden of lager.

De inspecteurs hebben toen besloten daarvan een monster af te nemen die misschien naar onze mening de manier waarop het gedaan werd misschien daardoor niet helemaal goed is gegaan en mee bacteriën zijn ontstaan.

De inspecteurs hebben met zijn tweeën de monster afgenomen, 1 inspecteur pakte de zak en opende die terwijl de ander met een plastic vork uit de koffer de noedels pakte.

In die tussen tijd hebben zij die bak met noedels er al uitgehaald en op de werkbank geplaatst met de deksel open en zijn toen daarna de spullen gaan pakken.

Terwijl de ene met een vork de noodles pakte en dat in een zak probeerde te doen lag er naast de zak een keuken doek waar de noodles langs zijn gegaan voordat het de zak in ging en toen het in de zak werd gedaan de helft nog uithing buiten de zak waarop de inspecteur met zijn andere blote hand de noedels het in de zak schoof.

Hier door heeft het product er misschien extra bacteriën opgelopen.

De inspecteurs hebben toen ook nog gezegd dat de monsters die zij al die andere keren mee hadden genomen altijd goed waren en vertelde ons dat ze hiervan ook wel uitgingen dat het goed zou gaan.

Maar we blijven mensen en er zijn meerdere trajecten waar het fout heeft kunnen gaan.

Aangezien er sowieso over ongeveer 2 weken een her controle plaats zal vinden willen wij u laten weten wat wij ervan vinden.

We hebben een aardig geschiedenis en daar zijn we van bewust en er is ook geen excuus wat

er toen der tijd is geconstateerd en dat accepteren wij en wij hebben sinds toen ook alle middelen in gezet om het in orde te maken wat niet makkelijk is geweest en financieel zwaar. Als u het rapport bekijkt ziet u ook dat de keuring die dag goed is verlopen en de inspecteurs tevreden ons kon vertellen dat zij ook tevreden waren met wat ze zagen vooral omdat 1 inspecteur ons geschiedenis ook kent en weet waar we vandaan komen.

De locatie van de restaurant was voordat mijn [REDACTED] het overnam heel slecht in bijna alle aspecten vooral de keuken die technisch en hygiënisch niet in orde was wat ik begreep en zelf heb gezien.

De bureau die wij hebben Bureau de Wit heeft ons ook verteld dat hij toen daar in die tijd controles heeft uitgevoerd en hij verbaasd was hoe slecht het was waardoor het een hele slechte naam heeft gekregen.

[REDACTED] en ik met het team die we hebben hebben we alles op alles gezet om dit weer op te bouwen en in orde te maken wat niet gemakkelijk was en wij het heel zwaar hebben gehad de afgelopen jaren.

Gelukkig horen wij steeds vaker dat er mensen tevreden bij ons eten en wij zelf ook tevreden zijn hoe het nu loopt sinds kort en wij eindelijk de dreigende lijnen zien.

Wij hopen nog heel lang door te gaan.

Hierbij wil ik het gaan afsluiten en hopen wij graag van u te horen.

Met vriendelijke groet,

[REDACTED]

Restaurant Shanghai garden

Telefonisch onderhoud

Datum: 2 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Navraag gedaan naar de monsternamen van de eiernoedels naar aanleiding van de opmerking van de [REDACTED] tijdens het uitreiken van het voornemen tot stillegging/sluiting. [REDACTED] geeft hierop aan dat hij conform onze kwaliteitsprocedure heeft gehandeld.

Voornemen tot stillegging/sluiting

Datum: 2 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

-Beschikking uitgelegd en besproken. Expliciet aangegeven dat LOD opgelegd kan worden. Hierop geeft [REDACTED] aan dat hij al een contract heeft met Bureau De Wit. Tevens uitgelegd dat het voornemen voor de hele periode van het verscherpt toezicht van kracht is.

-Verkort overzicht Verscherpt toezicht nogmaals besproken en kopie meegegeven.

-Concept RvB besproken en uitgereikt. [REDACTED] geeft hierbij aan dat:

- de temperatuur van de koelwerkbank waar de eiernoedels in stonden te hoog is geweest en dat hiervoor in de ochtend een monteur langs is geweest. Deze heeft gas toegevoegd.
- de monsternamen van de eiernoedels niet correct is verlopen. Aangezien de inspecteur de noedels die uit de zak hingen met zijn hand in de zak heeft gedaan. Hij geeft aan hierover een grap te hebben gemaakt tijdens de inspectie. ([REDACTED] gaat hier navraag naar doen bij de inspecteur)

- hij twijfels heeft over de temperatuur in de koelbox van de inspecteur. Hierop aangegeven dat de logger is uitgelezen en dat hieruit blijkt dat de temperatuur correct is geweest. Tevens uitgelegd dat in de kwaliteitsprocedures is opgenomen dat de inspecteur maximaal tien minuten met het monster mag lopen.

2^e Marsroute inspectie zal uitgevoerd worden na 16 december 2015.

BAH Gesprek

Datum: 27 november 2015

NVWA: [REDACTED]

-De marsroute is goed doorlopen. Voorstel is om voor bedrijven die terugkomen in het NO-traject een nieuw journaal aan te maken. Dit maakt het overzichtelijk aangezien enkel de informatie van de laatste 2 jaar relevant is. [REDACTED] heeft op 2 december 2015 dit punt per mail aangegeven bij de kerngroep NO.

-Rapport van Bevindingen is correct. Wel de data voluit schrijven + bij tijdstippen het woordje "uur" plaatsen. Tevens een punt plaatsen tussen de duizendtallen bij de kiemgetallen. [REDACTED] geeft dit door aan [REDACTED]. Dit is direct dezelfde dag aangepast. Logger is gecheckt en temperatuur was goed.

-Het voornemen wordt opgesteld. Tijdens het uitreiken tevens aangegeven dat een LOD onderdeel kan zijn van de sluitings en/of stilleggingsbeschikking (is standaard omdat marsroute wordt besproken).

1ste Marsroute inspectie.

Datum: 14 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Gesproken met [REDACTED] en tevens [REDACTED]

HACCP:

Hygiëncode voor de Horeca.

Kernthermometer aanwezig.

Alle processen geborgd.

Werken met coderingen op alle bederfelijke waar.

nr. 1 is van maandag, 2 van dinsdag etc... Na 2 dagen koelcel worden producten weggegooid.

Geen bedorven producten aangetroffen.

Hygiëne, geringe overtreding:

- iets schimmel op wand groentencel
- enkele muizenkeutels op schap in magazijn
- binnenzijde van een niet in gebruik zijnde bordenkast wat aangekoekte productresten

- hebben alle magazijnen opgeruimd en aangepakt

- koelwerkbanken hebben nieuwe deurrubbers

Bouwkundig i.o.

Temperaturen i.o.

Ongedierte: hebben nog steeds last van ongedierte maar veel minder. Maken veel schoon en ruimen goed op. Tijdens het opruimen van de magazijnen zijn ze muizennesten tegen gekomen.

Ongediertebestrijder is na het opzeggen van het contract, eind 2015, niet meer langs geweest.

[REDACTED] zit hier achteraan dat ze zich aan het contract houden. Per 2016 komt rentokil, deze voert nu ook deels al de ongediertebestrijding uit.

Roken i.o.

Richtwaardemonsters: 2 monsters genomen in de afkoelfase.

Eiernoedels in afkoelfase: 300.000 kweekbare m.o.

> 410 entero's

Inspectiemaatregelen:

Richtwaarde RvB-nummer: 480002911

SW-nummer : nvt

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257.

Gesprek ondernemer

Datum: donderdag 22 oktober 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

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

Korte weergave van het gesprek:

Besproken laatste RvB en concept uitgereikt.

Er werd aangegeven dat ze een drukke periode achter de rug hadden en onderbezet waren, maar gaven aan dat dit geen excuus mocht zijn voor hetgeen is geconstateerd. Ze baalde hier zelf ook erg van.

De huidige ongedierte bestrijder (Blue Pest Control) voldoet niet en men heeft het contract per 31 december 2015 opgezegd. Vanaf 1 januari 2016 hebben ze een contract met Rentokill.

Rentokill is al wel bezig om een kaart te brengen.

Verder is Bureau de Wit ingeschakeld om hen te helpen tav de procedures voedselveiligheid.

De volgende verbeteringen zijn inmiddels al ingesteld:

- alle rubbers worden vervangen, van zowel de koelcellen als de werkbanken;
- rekken in de koelcellen worden vervangen door kunststof rekken;
- stellingen in het magazijn worden vervangen;
- er is inmiddels ook al schoongemaakt ([REDACTED] liet mij enkele foto's op zijn telefoon zien).

1^{ste} marsroute inspectie kan worden ingepland na donderdag 12 november 2015.

1^e Nazorg

Datum: 14 oktober 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Hygiëne: op meerdere plaatsen in het bedrijf muizen uitwerpselen en oude productresten

Bouwkunde: op orde

Ongedierte: muizenoverlast toegenomen

Temperatuur: op orde

Code HACCP: opslag onvoldoende beheerst, oude producten en beschimmeld in voorraad.

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: 281780545

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

In kleine magazijnruimte met voorraad blikken en kratten verpakte suikerblokken sporen van muizen en aanvraat van de suikerblokken.

In de keuken op meerdere plaatsen muizen uitwerpselen en onder apparatuur oude productresten. Hiervoor een RvB opgemaakt.

Verder in de koelcel met vis een hoeveelheid beschimmelde marinade aangetroffen en in de koelingen meerdere zelfbereide producten met een sticker van do, dus 7 dagen oud en tevens meerdere producten zonder sticker.

Hiervoor een RvB opgemaakt voor onvoldoende toepassen haccp.
 Tevens ongeschikte levensmiddelen in voorraad, ook in RvB meegenomen.
 Klacht MOS muis in restaurant gegrond.

█ gaf aan niet tevreden te zijn met de huidige ongediertebestrijder en gaan volgend jaar met Rentokil beginnen.
 Zegt verder dat de oude stickers op de bakjes zijn blijven zitten en weet zeker dat de producten niet ouder zijn dan twee dagen.
 De marinade is in een te grote hoeveelheid gemaakt en had onder olie moeten staan, dan was hij niet beschimmeld geraakt.
 Heeft al veel producten in plastic boxen gedaan en gaat de blokken suiker nu ook in een afsluitbare bak doen.
 Gaat het magazijn direct schoonmaken.
 Er zijn een groot aantal afsluitrubbers van koelingen kapot, hiervoor is een offerte aangevraagd, deze bij de volgende inspectie beoordelen.
 Omdraaien van afsluitrubbers ging niet?
 BdW gaat binnenkort voor de koks een cursus omgaan met haccp organiseren.
 Ik heb in de afgelopen maanden gedacht dat men voortvarend te werk ging in dit bedrijf, maar ben helaas teleurgesteld in de uitvoering.

4^e Inspectie

Datum: Woensdag 12 augustus 2015.

Inspecteurs: █

Gesproken met: █

Inspectiebevindingen:

Hygiëne:

In magazijn voor droge opslag enkel muizenultwerpsele op de voorraadplanken, geen aangevreten producten aangetroffen.

Koelcellen en rekken zijn schoon, geen beschimmelde producten.

Enkele afsluitrubbers

Bouwkunde:

Geen.

Ongedierte:

Hotel heeft een ongediertebestrijder.

Temperatuur:

Koelingen enz in orde.

Code HACCP:

Er zijn stickers in de keuken in gebruik dit kan beter en graag op alle in voorraad zijnde zelfbereide eetwaren.

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Mail Carola dB. op 02-07-2015.

Ik heb Restaurant Shanghai Garden, Kleveringweg 11, 2616LZ te Delft getoetst en deze voldoet aan de criteria voor het Notoire overtreders traject.

Ik heb in ISI de letters **HWHM** geplaatst bij de openingstijden en in het informatieveld vermeld dat ik vandaag het bedrijf heb getoetst.

@█ wil jij dit bedrijf inplannen? Dit bedrijf heeft eerder in het Notoire overtreders traject gezeten. Toen was █ de bedrijvenbeheerder. Ik heb █ een mail gestuurd of hij weer bedrijvenbeheerder wil worden en of hij kan aangeven of hij dan niet teveel bedrijven heeft in dit traject. De map van dit bedrijf kan uit het archief worden gehaald, aangepast worden aan de actuele situatie en vervolgens worden geplaatst in het actuele bedrijvenbestand.

@ [REDACTED] ik zie in ISI bij de inspectie (nog) geen maatregel staan. Zou het kunnen dat jij deze nog niet definitief hebt gemaakt? Let op: de kennisgeving van dit rapport van bevindingen moet wel verzonden worden! Deze telt immers als 3e rapport van bevindingen. Kan zijn dat TA deze niet opstelt, omdat ik de letters **HWHM** in ISI heb geplaatst.

Op 1 juli een herinspectie uitgevoerd door [REDACTED]

Bedrijf bezocht nav openstaand sw voor kat in magazijn.

Kat niet gezien, maar wel de katten bak, grit ed. Volgens medewerker zou de kat de dag voor onze inspectie pas een nieuw onderkomen gehad te hebben en nu dus 1 dag weg. Deze sw laten we openstaan om dat opnieuw te bekijken de volgende keer.

Tijdens zoektocht naar deze kat zagen wij dat er veel productie was in de keuken. Bij vraag en doorvraag bleek dat er gerechten waren die niet binnen 5 uur onder de 7 waren. Daarop verder gaan kijken en stonden spullen in vriezer op -1 omdat de vriezer kapot was gegaan, daar stonden 3 bakken bereid gerecht om 14 uur gemaakt en om 1915 uur nog 20 graden.

Veel was gestickerd maar niet goed of werd te lang bewaard, veel was ook niet gestickerd standaard antwoord was dat het 1 of 2 dagen oud was.

Koelcel was vies en flink beschimmeld en stond blauwe beschimmelde emmer in. De inhoud die nalang beraad marinade voor rundvlees moest zijn was in de emmer beschimmeld met duidelijke groei bovenop de marinade.

Veel deuren open zonder horren.

Samengevalt:

sw kat blijft open staan.

sw hor voor open deuren ivm vliegen ed.

BR hygiene materiaal koelcel rekken ed en rubbers van koelingen ed.

BR haccp niet goed terugkoelen, stickeren ed.

Bouwkundig in orde.

Op 6 mei via de mail een antwoord op de gestelde vragen en mogelijke verbeteringen

Hierbij alvast dingen die wij willen gaan uitvoeren en verbeteren.

Na onze gesprek wat betreft de HACCP in de keuken en de waarschuwing die u ons heeft gegeven zijn wij ook geschrokken en gaan wij ons uiterste best doen om alle punten te verbeteren en onderhouden.

Ik heb een lijst gemaakt voor de schoonmaakpersoneel die wij sinds 1 Mei in dienst hebben genomen om de keuken te onderhouden op advies van uw collega.

Taken lijst:

Afwassen

Afwas machine schoon houden elke dag

Na het afwassen de keuken vloer schoonmaken

Afvalbakken schoon houden binnen en buitenkant en nieuwe zakken erin

Koelcellen de deuren binnen en buitenkant schoonhouden minimaal 1x per week

Koelcel vloer 2x per week schoonmaken

Koelcel rekken schoonmaken 2x per week

Koelcel muren en plafond schoonhouden 1x per week

Alle muren in de keuken schoonhouden minimaal 1x per week

Alle machines zoals de 2 grote ovens schoonhouden buitenkant

Elke avond buiten de karton vuilnis en lege flessen opruimen

Controleer ook de containers dat er geen piepschuim bakken en karton in ligt die moeten er dan uit en apart leggen naast de container de piepschuim bakken

2x per week de afvoer putten schoonmaken

Alle muren bij de afwas en de koelcellen gedeelte schoonhouden

Alles werktafels en poten schoonhouden

Afzuigkap binnen en buitenkant minimaal 1x per week

Alle doeken in de keuken einde van de avond verzamelen en in de wasmachine leggen en programma aan zetten en volgende dag de doeken terug in de keuken laten drogen.

Afzuigroosters minimaal 2x per week

De poes is weg gehaald en we gaan de magazijnen de komende tijd opruimen en schoonmaken.

Wij hebben ook direct na uw bezoek contact op genomen met onze ongedierte bestrijding Bleu Pest Control.

Zij hebben aangeven dat voor hun ook weer veel dingen gaan veranderen in hun wet regels en dat zei de komende weken ons erop zullen wijzen wat er gaat veranderen en hoe we in de toekomst het bestrijden en weren van ongedierte zullen aanpakken.

2 dagen na uw bezoek is het bedrijf langs gekomen voor de rubbers voor de grote koelcellen in de keuken.

Ze zijn vervangen en zullen goed worden onderhouden om scheuren en vuil/schimmels te voorkomen.

De lekkages bij de woktafels wordt iemand ervoor langs gestuurd via [REDACTED].

Hierbij stuur ik ook onze onderzoeken en resultaten van Bureau de Wit zoals gevraagd.

Mocht u nog meer willen weten dan horen wij dat graag en we zullen u ook op de hoogte houden van alles.

Ik zal volgende keer wat foto's opsturen van de dingen die wij hebben gedaan.

Hoop u hierbij voldoende te hebben geïnformeerd.

3° Nazorg

Datum: 22 april 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Bouwkundig in orde

Hygiëne:

Er zijn nieuwe afsluitrubbers besteld en ik heb hiervan de offerte gezien (worden volgende week geplaatst)

Magazijnen ngs

Afspraak deze op prioriteitslijst te zetten en vaker te controleren.

Bordenkasten en andere voorraadkast in keuken aan de binnenzijde reinigen.

Rek van groenten koelcel ngs, andere voorraadrekken wel.

HACCP als voldoende beoordeeld:

BdW is langs geweest en hiervan krijg ik nog het rapport.

Niet overal sticker aangebracht op werkvoorraad, duidelijk verhaal.

Temperaturen op orde:

De koelcel met vis en groenten gaf een te hoge temperatuur aan:

[REDACTED] heeft reeds de monteur gebeld en deze komt langs.

Nu een gemeten temperatuur van 8 graden.

Afspraak de bederfelijke eetwaren uit deze koelcel te halen.

Ongedierte, nog oude sporen en kat.

Afspraak kat te verwijderen en magazijn goed schoon te maken.

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: 281780473

Kort verslag:

De bevindingen besproken met [REDACTED]

[REDACTED] heeft een goed en duidelijk verhaal mbt tot de bedrijfsvoering van de keuken en het restaurant.

Maar in de praktijk blijkt niet alles is zo als hij het graag wil.

In de keuken heeft [REDACTED] en de koks het voor het zeggen.

Men is wel van goede wil en gaat voortvarend aan het werk.

Hebben in de afgelopen tijd een probleem gehad met de bestrijding van muizen.

Ondanks bestrijding vanuit het hotel bleek dit onvoldoende.

Ze kwamen er na verloop van tijd achter dat het probleem is het magazijn zat en wel in de verpakking van de voorraad borden en ander serviesgoed.

Hierin hadden muizen zich genesteld.

Men heeft met lijmplaten en de aanschaf van een kat de situatie onder controle proberen te krijgen en dit is deels gelukt.

In kleine magazijnen nog enkele sporen van muizen en in opslagplaats van serviesgoed.

Hier zit ook de rode kater en staat de kattenbak.

SW voor aanwezigheid van de kat opgemaakt.

Advies:

Kan uit het traject en naar regulier

12-08-14 [REDACTED]

Resultaten monster bekend. Monster was fout, voorstel lab BR. Logger gaf aan dat temperaturen te hoog waren. In overleg met [REDACTED] besloten om geen maatregel op te maken.

2° Nazorg

Datum: 05-08-14

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Bouwkunde; goed.

Hygiene; voldoende, zie opmerkingen.

Ongedierde; voldoende, zie opmerkingen.

Temp; goed

Code; goed

Opmerkingen:

- enkele mk's in de hoek bij menger.

- deurrubber van 1 kwb vull.

- enkele rekken van 1 koelcel vull.

- bij de entree naar de keuken en de koelcel zit een gaatje onderin waar muizen naar binnen kunnen.

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Advies:

1° Nazorg

Datum: 3 juni 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Hygiëne: geringe overtreding

Bouwkunde: op orde

Ongedierde: enkel sporen in klein magazijn

Temperatuur: op orde

Code HACCP: voldoende beheerst

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Aanwezig [REDACTED] en [REDACTED].

Nu een score van 78% bij BdW en hierdoor bijna in het groen.

[REDACTED] heeft de verbeterpunten in het rapport aangegeven met een vinkje en is hier serieus mee bezig.

Bij de inspectie bleek dat in de koelcel de verdamper bezet was met schimmelaanslag aan de achterzijde en één voorraadrek in de groentenkoelcel had wat schimmel.

Verder in de kleine magazijnruimte met bakken meel en nootjes een tiental muizenultwerpselen.

Bij alle eerdere inspecties is er niet naar de verdamper gekeken en omdat hier een voorraadrek onderstaat is dit ook moeilijk te controleren.

Ik heb het rek laten verwijderen en [REDACTED] de achterzijde laten zien en met hem de afspraak gemaakt dat dit direct wordt schoongemaakt en beter gecontroleerd wordt in de toekomst.

Men gaat de ongediertebestrijder van het hotel opdracht geven maatregelen in het magazijn te treffen.

In een eierdoos knaagsporen aangetroffen en besproken deze goed te controleren op aanwezigheid van muizen en de eieren koel (in de koelcel) te bewaren.

HACCP wordt beheerst en sauzen worden niet meer onder de overkapping teruggekoeld.

Hygiëne, zie opmerking magazijn en één afsluitrubber iets schimmel en bordenkast iets vettig.

■■■■ gaf aan dat drie koks uit dienst zijn gegaan en dat er de afgelopen dagen grote groepen gasten het bedrijf hebben bezocht.

Hebben een tweetal schoonmakers apart in dienst.

Advies:

In grote lijnen gaat het hier goed, wel aangegeven dat gevolg moet worden gegeven aan verbeterpunten en verwachtingen van de NVWA.

Bedrijf kan naar de 2e nazorginspectie.

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Inspectiebevindingen:

Hygiëne:

Bouwkunde:

Ongedierte:

Temperatuur:

Code HACCP:

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Advies:

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

6^e inspectie

Datum: 29-04-2014

Inspecteurs: ■■■■

Gesproken met: ■■■■

Inspectiebevindingen:

Hygiëne: op orde

Bouwkunde: op orde, men heeft nog kleine aanpassingen in de keuken gedaan (RVS)

Ongedierte: geen sporen

Temperatuur: op orde, rijst werd op hoge temperatuur in koeling gezet vanuit de steamer.

Code HACCP: lijkt nu begrepen, lijsten van BdW ingevuld en toegepast.

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken [redacted] en verantwoordelijk voor de haccp controle.

[redacted] was niet aanwezig.

Hebben bouwkundig nog wat aanpassingen in de keuken gedaan.

Verder controle door BdW opgestart en monsternamen.

Uitslag van onderzoek was goed.

Score nu 50%.

HACCP lijsten worden ingevuld.

Opm:

Tijdens inspectie stonden bakken met gegaarde rijst afgedekt in regaalwagen op 55 graden.

Afspraak pas afdekken nadat het teruggekoeld is.

Bij de vluchtrap stonden in de deels openlucht emmers met warme sauzen af te koelen.

Afspraak dit binnen te doen in een veilige omgeving.

Controleformulier was ingevuld (kopie meegenomen voor dossier)

Koks lopen nu in koksbuizen en dragen hoofddeksel

HACCP kennis steeds meer aanwezig door informeren van de koks over de uitvoering van de code.

[redacted] neemt dit op zich omdat de koks geen Nederlands spreken maar Kantonees.

Advies:

Bedrijf kan naar de 1e nazorginspectie.

Voornemen tot sluiting

Datum: 1-4-2014

Inspecteurs: [redacted]

Gesproken met: [redacted]

Beschikking uitgelegd en besproken. [redacted] (was er zelf niet) machtiging word nog opgestuurd. Bedrijf kan na 22 april weer bezocht worden.

Beschikking art. 5, hebben zelf bureau de Witt voor de monsternamen.

Kort verslag:

BAH Gesprek

Datum 25 maart 2014

Discussie of er art. 15 van BBL ook meegenomen moest worden. Na lang discussie en gesprekken tussen [redacted] zo gelaten. (zie stuk 5^e inspectie)

Beschikking (voornemen) word op art. 5 opgemaakt en op 1-4-2014 om 14:00 in Zwijndrecht uitgereikt.

5^e Inspectie

Datum: 20 maart 2014

Inspecteurs: [redacted]

Gesproken met: [redacted].

Inspectiebevindingen:*Hygiëne:* in orde*Bouwkunde:* in orde*Ongedierte:* geen sporen van ongedierte*Temperatuur:* 5 bakken met gekookte rijst buiten de koeling op bijna 20 graden

Code HACCP: Verkeerde bereiding. [REDACTED] de bakken met rijst om 9.00 uur uit de koeling gezet (bleek later volgens verklaring van [REDACTED] Men had er meerdere bakken met rijst uitgehaald aangezien men niet wist hoeveel rijst er voor een lunch die [REDACTED] verzorgde nodig was. Toen wij er om 12.00 uur kwamen stonden deze bakken nog buiten de koeling. In eerste instantie dachten wij dat de rijst niet in de koeling was geweest en de avond ervoor gekookt was en de hele nacht buiten de koeling gestaan had. Om 12.15 uur waren de bakken met rijst door een kok in de steamer gezet. [REDACTED] begrijpt het probleem wel, maar de koks lijken het allemaal niet zo belangrijk te vinden. De registratielijsten worden wel netjes ingevuld. De sw die we opgemaakt hebben is voor artikel 15 van het BBL en we hebben hiervoor gekozen omdat we het structurele karakter van de overtreding niet vast kosten leggen. In principe is de overtreding van de rijst ook een incident, maar aangezien er in het verleden meerdere malen voor artikel 5 beboet is, is hiervoor een BR opgemaakt. We weten dat de bedrijfsvoering op het moment van de inspectie niet juist was, maar of dit een gebruikelijke werkwijze is daar zijn we niet op doorgegaan. Naderhand nog met meerdere personen overlegd en uiteindelijk kon iedereen zich er in vinden.

Inspectiemaatregelen:*BR-nummer:* 280841858*SW-nummer:* 280841859**Kort verslag:** zie boven.**Advies:** koks gaan bijscholen.**Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Gesprek teamleider**Datum:** 4 maart 2014**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]) en [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg NVWA/ project Notoire overtreders. Bedrijf heeft plan van aanpak ingevuld (ook in het hoofd lijkt te zitten wat wij willen) en is reeds met Bureau de Wit aan de slag. BdW gaf een score van 22%. Aangegeven BdW nu volop te betrekken en niet over ruim een maand pas weer, daar volgende inspectie van ons dan al weer geweest is.

- U gaat het plan van aanpak uitvoeren.
- U gaat werken conform de Hygiëncode voor de Horeca en heeft ook de Chineestalige code voor de koks aangeschaft. U gaat uw koks begeleiden met het doornemen van deze hygiëncode.
- U gaat de producten in verband met de houdbaarheid beter coderen.
- U gaat zorg dragen dat de levensmiddelen bij de juiste bewaar temperatuur opgeslagen worden.
- U gaat verhitte en verwarmde producten terugkoelen, conform de eisen vermeld in de hygiëncode.
- U zorgt dat het bedrijf schoon is en controleert of er voldoende schoongemaakt is.
- Bureau de Wit gaat u hierbij assisteren.

4^e Inspectie – A-inspectie

Datum: Woensdag 26 februari 2014.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:**Hygiëne:****=> Geringe overtreding.**

Koelcel met rekken onderzijde begin van vervuiling. Koelwerkbank achter de lades wat productresten, koelwerkbanken tegenover de woktafels lades en grepen wat vuil, woktafel poten en rondom poten vloer begin van vervuiling, warmhoudkast schapplanken wat vuil. Plafond gedeeltelijk bezet met een waas van roet door het roosteren van varkens, op een open (houtscool?)grill.

Bouwkunde:

Geen.

Ongedierte:

Geen.

Hotel heeft een ongediertebestrijder.

Temperatuur:

Koelingen enz in orde.

5-tal pekingeenden schoongemaakt in de wasbak, staan op een temperatuur van 16,1 en 17,3 graden. 2 Bakken gekookte rijst in een regaalwagen naast de steamer, afgedekt met folie 20,3 en 20,7 graden.(niet actief aan het terugkoelen, waarom staat de rijst niet in de koelcel) Vergiet met krab temperatuur 19,0 graden, kok is hiermee bezig om de krab in een gerecht, kip in een wok te verwerken.

Code HACCP:**=> BR art 5.**

Hebben Buro de Wit in de arm genomen voor de begeleiding, zijn begonnen te registreren, probleem is de kennis van Chinese koks, spreken de taal niet en zijn niet gewend aan de werkvoorschriften in Nederland.

Bij binnenkomst was er niemand die ons te woord wilde staan, [REDACTED] uit bediening wilde de koks geen vragen stellen.

Op een later moment komt [REDACTED] erbij. Dan is de gekookte rijst omstreeks 12:30 - 13:00 uur in de steamer bereid.

In de vriescel staan enkele producten gecodeerd, het meer en deel van de bereide levensmiddelen daar staat niet op vermeld. Dubbel-deurs vrieskast hetzelfde verhaal.

Zie ook bij de temperaturen.

Bij alle inspecties is voor art. 5 een maatregel opgemaakt, nu geen mogelijkheid om af te wijken.

Opmerkingen:

Olie in de wok werd snel weggegooid!

Verder een ketel met een substantie wat staat te fermenteren, onder een werkbank.

Meneer heeft het erover dat de substantie later in een soort kaasdoek van het vocht wordt ontdaan, Chinees gerecht voor eigen gebruik?

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **281810418**

SW-nummer: geen

Gesprek teamleider:

Afspraak ter plaatse gemaakt met [REDACTED] voor dinsdag 4 maart 2014, 10:00 uur in Zwijndrecht.

Gesprek zal gevoerd worden door [REDACTED] (SPDer) en [REDACTED] (bedrijfsbeheerder)

Uitnodigingsbrief en machtiging verstuurt 27 febr 2014.

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiënecode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
HC voor de horeca 2007
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
In de praktijk, nu zijn een aantal koks werkzaam uit China, spreken geen Nederlands, voortaan doen we de koks per twee opleiden.
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
In de praktijk.
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
Chinese code laten lezen, uitleggen dat we in NL anders werken en waarom.
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?
[REDACTED].

Historie**3^e BR**

Datum: 8 januari 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:**Hygiëne****BR bedrijfsruimte:**

- buitenzijde van deuren van koelcellen en vriezers verontreinigd waren met vuil,
- de wanden in koelcel verontreinigd waren met schimmelpunten,
- de vloer van de koelcellen verontreinigd waren met oud vastgekoekt vuil,
- de keuken vloer onder diverse apparaten en werkbanken verontreinigd was met aangekoekte resten,
- de legplanken onder werktafels met servies/schalen en pannen, verontreinigd waren met etensresten en oud vuil.

BR apparatuur

- diverse rekken in koelcel verontreinigd waren met zichtbare schimmel,
- het rek op wielen verontreinigd was met schimmel,
- rubbers van de koelwerkbank verontreinigd waren met vuil,
- witte voorraadbakken verontreinigd waren met oud vastgekoeld vuil

Code HACCP: BR

De volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- De koks waren niet bekend met de bewaartermijnen/bewaartemperaturen
- De aanwezige koks beheersten niet de HACCP-procedures van de hygienecode,
- Het bereiden en terugkoelen werd niet gecontroleerd,
- Er was geen aantoonbare controle aanwezig van de gebruikte buffetten.

Bouwkunde: nvt

Ongedierte: nvt

Temperatuur: nvt

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: 282840405

SW-nummer:

Kort verslag:

Advies:**2^e BR**Datum: **10 oktober 2013**

Inspecteurs:

Gesproken met: . en telefonisch met

Inspectiebevindingen:**Hygiëne: 2x SW, bedrijfsruimte en apparatuur:**

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

- buitenzijde van deuren van koelcellen en vriezers bezet waren met vuil,
- diverse verdampers van diverse koelcellen bezet waren met vuil en stof,
- de wand in koelcel bezet was met schimmelpunten,
- de keuken vloer onder diverse apparaten bezet was met aangekoekte resten,
- de legplanken onder werktafels met servies/schalen en pannen, bezet waren met resten.

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

- diverse rekken in koelcel bezet waren met resten en schimmel,
- het rek op wielen in koelcel bezet was met schimmel,
- de klutser bezet met aangekoekt vuil en olie/smeer,
- rubbers van de koelwerkbank bezet waren met vuil.

Code HACCP: BR

De volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- Er was geen Hygiëncode voor de Horeca aantoonbaar binnen uw bedrijf.
- Op de zelfbereide bederfelijke levensmiddelen was geen code aangebracht voor de beheersing van de houdbaarheid.
- De koks waren niet bekend met de bewaartermijnen/bewaartemperaturen
- De aanwezige koks beheersten niet de HACCP-procedures van de hygienecode,
- Het bereiden en terugkoelen werd niet gecontroleerd,
- De temperatuur van de rijstepap was na ongeveer 5 uur in de koeling nog rond de 33 graden Celsius.
- Er was geen aantoonbare controle aanwezig van de gebruikte buffetten.

Bouwkunde: nvt

Ongedierte: nvt

Temperatuur: nvt

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **280742618**

SW-nummer: **280742619**

Kort verslag:

gesproken met . en telefonisch met)

HACCP: onvoldoende opnieuw BR Code zou volgens op de PC staan. de kennis is er in ieder geval niet bij de keukenmedewerkers.

Thermometer nu wel aanwezig. Controle en registratie ontvangst en opslag in orde.

- producten in de koelingen niet gecodeerd terwijl er wel stikkers buiten de keuken achter de bar liggen. (in verpakking)

- bewaartermijnen met bewaartemperaturen niet bekend,

kleefrijst 5 dagen tot 1 week

rijstepap voor ontbijt zou 2 weken mee kunnen,

Sia suw max 5 dagen.

Tau fu/ kip en eend 3 dagen weet niet welke temperatuur er bij hoort.

(voor)bereiden/ terugkoelen.

- geen controle en registratie,

onbekend met proces. ze laten het eerst in de keuken staan en als het voldoende koud is gaat het de koeling in.

De rijstepap was die ochtend voor het ontbijt opgewarmd en rond 11:00 uur terug in de koeling gezet. De temperatuur was omstreeks 15:45 nog rond de 33 gr.C

presentatie: in restaurant diverse chafing dishes geen registratie gezien van uitgevoerde controles. Deze lijsten wel aanwezig echter niet in gebruik.

Advies:

1^e BR

Datum: 15 augustus 2013

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Hygiëne :nvt
Bouwkunde :nvt
Ongedierte :nvt
Temperatuur :nvt

Code HACCP

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: 280310710

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Na 2x SW onvoldoende werken met de Hygienecode voor de horecacode

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 doormiddel van een weeklijst.
- Er was geen Hygiëncode voor de Horeca aantoonbaar binnen uw bedrijf.
- Er was geen voedsel steek thermometer aanwezig.

- Op de zelfbereide bederfelijke levensmiddelen was geen code aangebracht voor de beheersing van de houdbaarheid.
- De aanwezige koks beheersten niet de HACCP-procedures van de hygienecode.
- Het terugkoelen van de witte rijst gebeurt niet binnen de 5 uur onder de 7 graden.

Advies:
