

Reactie Taste of Culture

Bent U het eens met de constatering die door de opstellers van de bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking tot uw zaak?

De meeste constatering die door de opstellers van de bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking tot uw zaak.

Wat is op dit moment de situatie omtrent de voedselveiligheid en hygiëne in uw bedrijf?

De situatie op dit moment is helemaal volgens de regels van de NVWA.

Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?

Wij hebben een extern bedrijf ingeschakeld welke ons heeft begeleid om ons bedrijf volgens de regels van de NVWA te laten voldoen.

Is er nog iets anders wat u zou willen opmerken naar aanleiding van bijgevoegd NVWA-journaals?

Als slot wil ik wel opmerken dat een publicatie geen positief beeld zal schetsen maar juist een negatief beeld, ondanks alle verbeteringen hopen wij wel dat uw publicatie wel ook de verbeteringen benadrukt, zoals ook een eindcontrole van de NVWA heeft getoond.



Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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 TASTE OF CULTURE
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34179855 Restaurant Dim Sum Court
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	■■■■ en ■■■■
Adres:	Korte Leidsedwarsstraat 139 -141 1017PZ Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	020-42 71 136 (■■■■■■■■■■)
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	koelcel, keldermagazijn, keuken, smal magazijn.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: ■■■■■■■■■■

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP



Openingsinspectie**Datum:** 23 juni 2016 van 14:10 tot 14:40**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Bedrijf voldoet aan het gesteld in de beschikking en mag weer open.

- Rapportage Controle-adviesbureau met officieel kenmerk aanwezig en digitaal aan ons verstrekt.

Tevens is er contact geweest de controleur van Bureau de Wit, [REDACTED] omdat onduidelijk was welke Controle-adviesbureau het bovenstaande had uitgevoerd. Het bedrijf heeft nu namelijk twee Controle-adviesbureaus. Bureau de Wit is voor de beschikking ingeschakeld. De tweede is ARVO Food Consultancy.

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

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

Controle op beschikking**Datum:** 21 juni '16 om 14:00 uur**Door:** [REDACTED]**Gesproken met de** [REDACTED] **en** [REDACTED]

Bij binnenkomst waren in restaurant/ zit gedeelte diverse levensmiddelen op tafels en stoelen bewaard. Het waren levensmiddelen die uit de vriezer werden gehaald om vriezer schoon te maken. Vennoten vertelden dat het net uit de vriezer was uitgehaald en dat ze deze teruggaan plaatsen zodra vriezer schoon is. In de keuken zagen we dat een persoon vriezer aan het schoonmaken was en andere medewerkers in de keuken bezig waren om andere zaken te schoonmaken.

We hebben tegen [REDACTED] gezegd dat hij er voor moet zorgen dat de vriezer door alle medewerkers schoongemaakt moet gaan worden zo dat het snel klaar is en dat de levensmiddelen die nu buiten de vriezer staan zo snel mogelijk weer teruggeplaatst worden zo dat producten niet te warm worden.

Alle zelf gemaakte bederfelijke producten waren al verwijderd. Op de deur werd middels een bericht op een papier aangegeven dat ze wegens verbouwing dicht zijn.

Sluitingsbeschikking**Datum:** 20 juni 2016 om 16:00**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] **en** [REDACTED]**Kort verslag:**

Vandaag beschikking uitgereikt en toegelicht. Vennoten werden bijgestaan door [REDACTED], [REDACTED] van ARVO Food Consultancy.

Bedrijf is sinds 18 juni gesloten geweest. We hebben aan bedrijf uitgelegd dat alle zelf bereide bederfelijke producten in bedrijf niet mogen bewaard worden. In de keuken en magazijn hebben we een koelcel, een vriezer en twee koelkasten gezien en aangewezen dat daar in geen producten, zoals hier boven genoemd werden, meer mogen bewaren. Ondernemers gaven aan dat het duidelijk is en dat ze alles weg zullen halen.

Ze zullen ook bureau de Wit inschakelen om ze te laten adviseren en [REDACTED], [REDACTED] ARVO Food Consultancy zal opleiding voor personeel worden verzorgd en gegeven.

BaH gesprek

Datum 21 juni '16

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Sluitingsbeschikking kan worden opgemaakt. Procedures zijn correct gevolgd.

Sluitingsbeschikking

Datum: 18 juni 2016 om 14:30

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Op vrijdag avond is bekend gemaakt dat de monster genomen op 14 juni 2016 afwijkend was. Vandaag op 18 juni 2016 toelichting gegeven aan vennoot.

We hebben verteld dat hij in het bedrijf volgende bereidings- en behandelingsprocessen van levensmiddelen moet stilleggen: opslaan van producten en (voor)Bereiden van gerechten En dat hij er moet zorgdragen voor de inhuur van een controle- en adviesbureau in Nederland.

Aan de bedrijf zal maandag beschikking uitgereikt worden. [REDACTED] gaf aan dat hij al advies bureau de Wit in dienst heeft en hij zal maandag met hun al contact opnemen.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 14 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003609

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiënecode

Er was een digitale kernthermometer aanwezig/in gebruik.

Er was een uittreksel van de hygiënecode voor de horeca 2016, gemaakt door de Chinese Horeca ondernemers, aanwezig. De registratielijsten waren aanwezig en werden bijgehouden.

Het verhaal mbt de omgang met voedsel (verhitten, terugkoelen e.d.) klonk goed. RW monsters genomen. [update: monster van de rijsticks was RvB waardig fout]

Hygiëne

Bedrijfsruimte

De hygiëne van de bedrijfsruimte was voldoende. Nog wel enkele geringe overtredingen besproken.

Op enkele plaatsen nog wel wat muizenkeutels aangetroffen.

- in de keuken op een stekkerblok bij de magnetron
- in het magazijn rechts van de deur
- op de plank boven de klike's
- in het keldermagazijn

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch. Kleine uitzondering hierop was de mengmachine in het magazijn. Deze was deels vervuild met bruinkleurig vuil.

Temperatuur

De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm. Kleine uitzondering hierop was de geroosterde kip in de onderkoeling waarop de magnetron stond. Deze kip was 10,4°C. Dit kwam omdat de pekingeenden van die dag in dezelfde koeling werden geplaatst om terug te koelen. Mogelijk werden daardoor de overige producten warmer.

Bouwkundig

Er waren op meerdere plaatsen gaten in de muren aanwezig. Met name op plaatsen waar leidingen door de muur liepen. Er was net een nieuwe ongediertebestrijder in dienst, Ronada. Deze waren op 10-6 voor het eerst en laatst geweest. Er werden geen adviezen gegeven. De ondernemer hierop gewezen.

Ongedierte

Zie bedrijfsruimte. De deur in het magazijn, waar de kliko's stonden, stond open. De hor die hierbij geplaatst was was open. Geen vliegen in de keuken gezien.

Roken

Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

Voornemen tot sluiting

Datum: vrijdag 27 mei 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] was emotioneel. Hij is van mening dat de koelwerkbanken helemaal niet bezet waren met schimmel. Hij had er wel plastic op zitten.

Bezwaarmogelijkheid rvb uitgelegd.

Verder voornemensbeschikking uitgelegd, zienswijze binnen 5 werkdagen en controle na 10 juni 2016.

[REDACTED] wil nog steeds met een adviesbureau voor de Chinese horeca aan de gang. Had wel een code/werkboek in het chinees meegenomen.

Gesproken over de processen en de monsterneming bij volgende inspecties. [REDACTED] geeft aan veel stress te hebben en het allemaal niet meer te kunnen betalen.

BAH gesprek

Datum: 24 mei 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking voornemen tot sluiten kan worden opgemaakt. Er zijn tijdens BAH gesprek geen belemmeringen geconstateerd om beschikking niet te kunnen opmaken.

Ondernemer, [REDACTED], is telefonisch gesproken en hij zal op vrijdag 27 mei 2016 om 15:00 uur aanwezig zijn bij het gesprek en uitreiking.

Uitnodigingbrief is op 24 mei 2016 verstuurd.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 18-5-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: *Gesproken* [REDACTED]

BR-nummer: 283220374

SW-nummer:

Kort verslag:

[REDACTED] was ziek thuis.

[REDACTED] telefonisch op de hoogte laten brengen van ons bezoek.

Code; in orde, regi+thermom.

Hyg; BR apparatuur...KWB 3 stuks binnen en buitenzijde vuil+schimmel dikke lagen..producten onverpakt.

Bouwk; in orde.

Temp; in orde.

Onged; enkele mp aangetroffen.

Men had een hoop schoongemaakt.

De koelcel was schoon,.de bedrijfsruimte was schoon,. magazijn en andere opslag was schoon.

Men was dus de 3 KWB vergeten.

Men is wel druk bezig de zaak op orde te krijgen.

(opmerking: 25-5-2016 [REDACTED])

door met andere collega op kantoor te spreken, bleek dat het magazijn en kelderruimte over het hoofd is gezien. En niet meegenomen in inspectie 18/5/2016)

Gesprek ondernemer

Datum: donderdag 28 april 2016 om 11.00 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] ([REDACTED], [REDACTED]) geeft aan dat het moeilijk is om te zorgen dat de chinese koks luisteren naar hem. Hij heeft contact met de branche vereniging voor chinese ondernemers. Hij wil het schoonmaken gaan uitbesteden aan een ander zodat de koks het niet zelf meer hoeven te doen. Daarnaast wil hij een andere ongediertebestrijder dan P. v. Loon & Zoon. Dit contract loopt nog tot 1 juli 2016. Voor nu zal hij nadere afspraken maken met de ongediertebestrijder.

Svp bij volgende inspectie het logboek van de ongediertebestrijder bekijken en beoordelen. Uit de inspectie van 5 april 2016 blijkt dat dit niet is beoordeeld.

Bedrijf kan ingepland worden na 12 mei 2016.

21 april 2016 diverse keren contact met [REDACTED] gezocht. Uitnodigingsbrief verzonden zonder telefonisch contact.

Historie RVB 6 oktober 2015 281700833

bedrijfsruimten en Apparatuur

Historie RVB 16-jan-2016 281120026

bedrijfsruimten en Apparatuur

Historie RVB 05-apr-2016-2016 281120026

bedrijfsruimten en Apparatuur

20-4-2016 [REDACTED]. Alle rvb zijn verzonden

