

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

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Lounge 8
Inschrijfnummer Kvk en naam:	17175932 Wokparadijs Eindhoven B.V.
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	██████████
Inspectielocatie Adres:	Catharinaplein 37, 5611 DE Eindhoven
Correspondentie adres:	
@-mail:	info@wokparadijs.nl
Telefoonnummer:	040-2468808
Tijdvak:	NO vanaf 4-12-2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
Dossiereigenaar:	██████████

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum: 20-3-2016

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████, resp. ██████████

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: nog enkele aandachtspunten. O.a.

- *de vloer onder de werkbank met daarop de bain marie.*
- *de vloer onder de vetbak.*
- *Wat oud vuil in de hoek naast de koelwerkbank sushi op de sushi afdeling.*
- *de hoekjes naast de lamellen aan de binnenkant van de ijsblokjes machine.*

Ongediertebestrijding/wering:

De bestrijder is na ons vorige bezoek nog geweest, op 24-1-2016.

Geen sporen aangetroffen.

Er zijn nieuwe koelingen aangeschaft. O.a. op de sushi afdeling en er is een nieuwe frituuroven geplaatst.

Er is een RW monster creme brulee genomen. Indien in orde gaat dit bedrijf naar de 2^e nazorg.

1-4-2016. Het monster is in orde. Het bedrijf kan naar de 2^e 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^{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:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 20-1-2016

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED], voormalig [REDACTED] en [REDACTED], nieuwe [REDACTED]
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

De muren in het magazijn waren betegeld.

Hygiënisch was het bedrijf aanzienlijk verbeterd op enkele aandachtspunten na.

- De muur onder de frituur was verontreinigd met zwart vuil. Volgens [REDACTED] wordt deze apparatuur binnenkort geheel vernieuwd.
- Er waren nog enkele muizenuitwerpselen aanwezig op de vloer onder de koffie corner.

haccp: Nagenoeg alle producten waren gedateerd.

Opmerking: De temperatuur van de koelcel was rond de 5 graden Celsius.

Er waren enkele producten aanwezig van 3 a 4 dagen oud. Een bak Tsa Siuw en een bak bereid vlees. Deze producten zijn gelijk weggegooid.

De koeling van de sushi groenten stond op 11,1 gr.C. De hierin aanwezige groenten zijn gelijk weggegooid.

De registratielijsten waren aanwezig. Doch [REDACTED] had niet helemaal begrepen hoe hij het terugkoelproces moest registreren.

Dit hebben wij met [REDACTED] en [REDACTED] besproken.

De temperaturen waren buiten de bovengenoemde koeling verder allemaal in orde.

Bouwkundig: De schappen in de keuken waren vervangen door rvs schappen.

Ongediertebestrijding/wering: enkele uitwerpselen (oud?) op de vloer in de koffiëcorner. Verder geen sporen. Werken nu met een andere bestrijder, Diyi te Rijswijk.

*RW monster gekookte rijst genomen nr. 79136751, maar de logger in de koelbox heeft niet geregistreerd. **Indien de uitslag van het onderzoek fout is bij volgende bezoek (1^e nazorg) opnieuw een monster nemen.***

25-1-2016. De uitslag van het monster onderzoek is goed. Bedrijf gaat naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 05-01-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED] (gemachtigd)

Korte weergave van het gesprek:

-
- *U gaat enkele bouwkundige zaken aanpassen.*
 - *Tot die tijd is afgesproken dat in ieder geval het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden.*
 - *Ongedierte bestrijdingsplan wordt met de ongediertebestrijder (u overweegt tevens een andere ongediertebestrijder) nieuw geïmplementeerd.*
 - *Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiënecode worden de schoonmaakschema's aangepast (voedselveiligheidsplan), zal er worden toegezien op verontreinigde levensmiddelen (behandelen levensmiddelen) en wordt het bedrijf schoongehouden (bedrijfsruimte).*
 - *Tevens zullen alle aspecten m.b.t. het voedselveiligheidsplan opnieuw bekeken en doorgevoerd worden,*
-

Historie**3^e BR, maatregelnummer: 280041001**

gesproken met de [REDACTED].

Wederom een RvB opgemaakt --> bedrijf gaat naar NO.

[REDACTED] geeft te kennen te gaan stoppen, als hij al niet ontslagen wordt door [REDACTED]. Ik heb hem de route van NO uitgelegd en hem de folder overhandigd. Hij zegt dat we voor het gesprek niet hem maar [REDACTED] moeten uitnodigen, deze zit momenteel in China.

Haccp --> producten worden niet gecodeerd

Hyg --> vuile werbanken, vuile wokkeuken, vuile voorbereidingskeuken, vuil magazijn,

Temp --> goed

Bouwk --> magazijn wordt gebruikt als keuken, wanden zijn niet afwasbaar

Ongedierte --> muizenkeutels aangetroffen.

In de koelwerkbank van de wokkeuken bedorven lamskoteletten en bedorven garnalen (staarten van de reuzegarnalen) aangetroffen

RvB regel 2 en 8

2^e BR maatregelnummer: 280211221

herinspectie nav BR, gesproken met medewerker bediening de heer Korver.

-Hygiene BR (regel 8)

•*wokafdeling: vuile afzuiging, vuile koelwerkbanken, vuile vloer en tegels/ leidingen onder de werkbank, afvoergoot slijmerig water en rooster op sommige plaatsen dichtgekoekt,

•*vuile vloer diepvriescel, •*vloer koelcel met opgedroogde resten.

-Temperaturen sw (regel 11): zalm 9,6 en tonijn 12,9 graden op sushi afdeling.

-bouwkundig opm plafondplaten in ruimte achter de bar niet aanwezig.

-Ongedierte tov de vorige inspectie in orde. geen muizenuitwerpselen meer gezien, geen aangevreten producten meer. Op zoldertje een lijmplaat aangetroffen, zonder muis sw (regel 20).

-Haccp sw (regel 3): geen code, geen thermometer, geen registraties/ metingen, geen datering van producten.

-De rookruimte stond open en was niet als zodanig aangeduid, hiervoor sw.

1^e BR maatregelnummer: 280071176

Naar aanleiding van klacht (365253) Muizen in het restaurant.

Gesproken met [REDACTED].

HACCP: niet beoordeeld. Volgende keer meenemen.

Hygiëne:

Bedrijfsruimte (BR)

- Op meerdere plekken in het keukengedeelte lagen tientallen tot honderden muizen uitwerpselen.
- In de ruimte waar desserts werden bereid en de koelcel was stond een stelling met diverse producten welke verontreinigd waren met tientallen muizen uitwerpselen.
- Hoeken en randen vloer op diverse plaatsen verontreinigd met zwart vuil.

Apparatuur (BR)

- rekken in de koelcel aan de onderzijde plaatselijk verontreinigd met witte schimmels.
- Werkbank onder en naast de magnetron verontreinigd met muizen uitwerpselen.

BR ongeschikte levensmiddelen: aangevreten producten aangetroffen in de stelling in de ruimte met de koelcel. Namelijk suiker, rietsuiker en sushirijst.

Temperaturen:

- Rauwe kip op de werkbank stond te ontdooien, gemeten op 9,2 C.

Bouwkundig: Op diverse plaatsen ontbraken wat stukken van wandtegels. Ook waren sommige plafondplaten weggehaald in de ruimte achter de bar.

Ongedierte: Zungo ongediertebestrijder in dienst. Laatste bezoek was op 03-04-2015 (weinig actie en opname).
