

# 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):	Asian Paradise
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Asian Paradise Zeewolde BV
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Spiekweg 15
Inspectielocatie	████████████████████
@-mail	info@asianparadise.nl
Telefoonnummer:	██████████
Tijdvak:	Open vanaf 16:30
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

**Dossiereigenaar:** ██████████

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

### 1ste 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:**



---

**Voornemen tot sluiting**

**Datum: 5 juli 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Voornemen beschikking uitgereikt op NVWA kantoor te Utrecht.

---

Beschikking helemaal doorgenomen en uitleg gegeven. Duidelijk uitgelegd dat er bij een volgende maatregel een sluiting of stillegging volgt. Tevens toegelicht dat deze beschikking het hele VeTo traject van kracht blijft. Aangegeven dat volgende inspectie na 19 juli plaatsvindt.

■■■■■ heeft bureau de Witt gebeld, zij komen morgen langs. Advies gegeven om hen duidelijk te vertellen hoe processen uitgevoerd worden, zodat zij een goed beeld hebben en goed kunnen adviseren. Op basis van wat ■■■■■ verteld (rijst om 12 uur koken, om half 3 weer opwarmen met ei erbij, daarna tot 8 uur op werkbank laten staan en daarna in koeling) lijkt het proces terugkoelen niet volgens de richtlijnen in de hygiënecode uitgevoerd te worden.

■■■■■ geeft aan dat hij angst heeft voor de volgende inspecties, dat we zijn zaak sluiten. Hij denkt erover om wellicht het afhaal gedeelte van zijn zaak helemaal af te stoten.

#### **BAH gesprek**

**Datum: 1 juli 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** ■■■■■

**Kort verslag:**

- De marsroute is goed doorlopen.
- Enkele kleine tekstuele aanpassingen in het RvB worden nog doorgevoerd door de inspecteur.
- Journaal zal aangepast worden door ■■■■■ Historie minder uitgebreid en maatregelnummers vermelden.

Voornemen wordt opgesteld en zal op dinsdag 5 juli 2016 worden uitgereikt door ■■■■■ en ■■■■■

#### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 23-06-2016**

**Inspecteurs:** ■■■■■

**Gesproken met:** ■■■■■ )

**BR-nummer: n.v.t**

**SW-nummer: n.v.t.**

**Kort verslag:**

*Hygiëne: beetje schimmelfazetting in scherfijsmachine (ijs wordt gebruikt als koelmiddel, niet voor consumptie)*

*Bouwkunde: voegen in de vloertegels in de ruimte voor de koel- en vriescel beter schoonhouden.*

*Ongedierte: niet aangetroffen. Ongediertebestrijder in dienst.*

*Temperatuur: in orde. Temperaturen van producten op het buffet worden wel gemeten, echter niet geregistreerd.*

*Code HACCP: werken nog met oude code. Nieuwe zal besteld worden.*

*Richtwaardemonster rijst met ei genomen in afkoelfase (monsternummer 8925047).*

*Indien monster voldoet kan bedrijf naar 1<sup>e</sup> nazorg.*

*Monster voldeed **NIET**. Kiemen: 1.900.000 en Entero's: 5.300*

*RvB nummer: 480003650*

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 3-6-2016**

**Deelnemers NVWA:** ■■■■■

**Gesproken met:** ■■■■■

**Korte weergave van het gesprek:**

Traject notoire uitgelegd. ■■■■■ was het niet eens dat wij bij de laatste HI niet alleen op de onderwerpen hebben gecontroleerd die fout waren maar dat wij hem ook weer over een vuile bedrijfsruimte en apparatuur een RvB hebben gegeven. Ik heb hem onze werkwijze uitgelegd en gezien de hoeveelheid punten die in orde waren de inspecteur niet voor dingen op zoek was.

■■■■■ gaf aan dat hij de laatste inspecteur niet meer terug wil zien. Ook hier heb ik hem uitgelegd dat hij niet bepaald welke inspecteur komt en wie niet maar dat ik daar rekening mee wil houden.

Afgesproken dat het gehele bedrijf schoongemaakt en schoongehouden zal worden.

Volgende inspectie na 17 juni 2016.

---

**Historie:****3<sup>e</sup> RvB:****Datum: 11-5-2016****BR-nummer: 283180589****SW-nummer: n.v.t.****Kort verslag:**

De herinspectie was gericht op bouwkundige zaken. Echter gaandeweg is de inspectie verschoven naar de hygiëne.

RvB hygiëne apparatuur:

Vergieten, gardes, blikopener, bakken waarin levensmiddelen bewaard werden, bodem koelwerbank en geleiders, koelkast en rekken verontreinigd met vuil en oude etensresten.

RvB hygiëne bedrijfsruimte:

Buitenzijde koelwerkbank, vloeren, schoonmaakmaterialen, stellingen, plafond, spoelbak incl kraan verontreinigd met vuil en oude etensresten.

Code niet beoordeeld.

Ongedierte niet beoordeeld.

Het bedrijf wordt voorgedragen voor Verscherpt Toezicht.storie:

**Datum: 8-1-2016****BR-nummer: n.v.t.****SW-nummer: n.v.t.****Kort verslag:**

Herinspectie. Alles in orde.

Bouwkundige bevinding blijft nog open staan aangezien de termijn hiervoor nog niet verstreken is.

**2<sup>e</sup> RvB:****Datum: 19-11-2015****BR-nummer: 283180559****SW-nummer: n.v.t.****Kort verslag:**

RvB HACCP

Temperatuur presenteren te hoog, deze wordt niet gecontroleerd, geen twee uursborging.

Afkoelproces voldoet niet aan de eisen.

RvB hygiëne bedrijfsruimte

Voeren, kitranden, schappen, rooster verdamper, koelcel, plafond, gasbranders verontreinigd met vuil.

Bouwkundig

- de voegen in de vloeren in de keuken en in het magazijn voor de koelcellen zijn dermate diep uitgesleten dat deze dienen te worden vervangen.

Hiervoor is bij de vorige inspectie een termijn gegeven tot 25-01-2016.

Ongedierte in orde.

**1<sup>e</sup> RvB:****Datum: 2-10-2015****BR-nummer: 281300427****SW-nummer: 281300426**

**Kort verslag:**

Insp. nav klachtnr. 432283.

Betreft:

- Ziek geworden na eten van Foe Yong Hai met nasi.

SW HACCP:

Geen houdbaarheidsdatum, te lang bewaard, niet afgedekt, geen borging van processen.

SW bouwkundig:

Voegen van de vloer voor de koelingen en in de keuken diep uitgesleten.

SW temperatuur (2 artikelen) :

Presenteren van zalm op buffet met een temp van 9,5gr.C

Presenteren van gebakken garnalen op het buffet met een temp. van 50,0gr.C.

RvB hygiëne bedrijfsruimte:

Wastafel, koelcel, vloeren, ruimten onder werkbanken, kitranden, kasten, afzuiging, plafond verontreinigd met vuil en vet.

RvB hygiëne apparatuur:

Messenhouder, zeef, blikopener, koelkast, wokbranders verontreinigd met vuil en productresten.

RvB onveiligere producten:

In de koelcel lag een open zak met bedorven varkensvlees, met een penetrante geur en tevens lag deze open zak in een plas met bloed en dripvocht.

Ongedierte niet waargenomen.