

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):	Sweet Asia
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34256706 Sweet Asia
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Eerste van Swindenstraat 463-467
Inspectielocatie	1093 GB Amsterdam
@-mail	info@sweetasia.nl
Telefoonnummer:	020-4638020
Tijdvak:	Nummer op uittreksel klopt NIET.
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Vanaf 11 juni 2015
Veiligheid:	Nvt
Dossierbeheerder:	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

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.

NB: het BR schrijven hoort niet bij de tijd die geregistreerd wordt.

1^e Nazorg

Datum: 15 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

1e nazorginspectie.

Monsternamen door Houwersgroep was op orde.

Vorige monsternamen NVWA was op orde en situatie is onveranderd.

Zeeppompje bij wasbak in keuken besproken.

opm:

buitenzijde van vuilnisbak in keuken is vuil.

buitenzijde van magnetron en ventilator (stond uit) vettige aanslag.

RW monster mihoen nr. 7946072 in orde

RW monster nasi nr. 7946099 in orde

RW monsters in orde: door naar 2e nazorginspectie.

Hygiëne io
Bouwkunde io
Ongedierte io
Temperatuur io
Code HACCP io

1^e Marsroute

Datum: 12 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne io
Bouwkunde io
Ongedierte io
Temperatuur io
Code HACCP io

Hebben Bureau Houwers en Holtakkers in dienst genomen voor controle.

Hebben 4 januari inspectie van hun gehad.

Er zijn die dag ook monsters genomen en uitslag is nog niet bekend.

RW monster mihoen nr. 79753734 in orde

RW monster nasi nr. 79533726 in orde

RW monsters in orde: door naar 1e nazorginspectie.

Voornemen tot sluiting

Datum: 23 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemensbeschikking uitgereikt. [REDACTED] had alleen vragen over de mihoen. Begreep niet hoe het kiemgetal zo hoog kon zijn. Het product was slechts 1 dag oud. Aangegeven dat waarschijnlijk het afkoelproces te lang heeft geduurd. Geadviseerd een controlebureau in te schakelen. De link naar onze site met de geaccrediteerde laboratoria naar [REDACTED] gemaaild.

BaH gesprek**Datum:** 17 december 2015**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

Kort verslag: Termijnen zijn gehaald. RvB op 1 klein puntje in orde.

Voornemens beschikking wordt opgemaakt. En afspraak voor uitreiking op woensdag 23 december 2015 gemaakt.

1^e Nazorg**Datum:** 8 december 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Gesproken met de [REDACTED].

Enkele schimmelpuntjes op het rek in de koelcel, opmerking.

Door ongediertebestrijder DiYi er is een behandeling voor overlast van kakkerlakken uitgevoerd.

Terugkoelen van gerecht met garnalen in de verkoopvitrine besproken.

Dit kan beter in de koelcel gebeuren en als het koud is dan in de verkoopvitrine presenteren en koud aan de klant meegeven.

Mihoen van maakdatum voorzien.

Goed verhaal over terugkoelen, maar geen tijd genoteerd hoe lang het nu werkelijk duurt.

Aanpassing aan ventilatiekanaal is gedaan.

Wist nog te melden dat [REDACTED] bij hem was geweest en opnames heeft gemaakt in het bedrijf.

Hygiëne op orde

Bouwkunde op orde

Ongedierte wering en behandeling uitgevoerd

Temperatuur op orde

Code HACCP als voldoende beoordeeld

RW genomen van Mihoen en bereide kip

Uitslag monsters op 11 december 2015:

Mihoen: kgt 21.000.000 / g

Bereide kip: in orde

BAH gesprek aangevraagd voor donderdag 17 december 2015

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.

5^e Inspectie**Datum:** 29-09-2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Hygiëne in orde

HACCP, in orde maar na binnenkomst worden de bakken met bami die staan af te koelen in de koeling gezet en in plastic bakken gedaan. Deze bakken worden vervolgens afgesloten met deksel. Dit goed besproken.

Bouwkundig in orde. Er moeten nog wat aanpassingen gedaan worden van de ventilatieafvoerpijpen.
Geen ongedierte

RW genomen van bereide bami en rijst met ei.

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiënecode 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: 11 september 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

De marsroute besproken met [REDACTED] en de juridische gevolgen uitgelegd.
Tevens uitleg gegeven over de mogelijke manieren van nabesmetting, en de gevolgen van te lang bewaren van producten.

Korte weergave van het gesprek:

- U gaat de Hygiënecode voor de horeca in de Chinese taal bestellen en bespreken met de vennoten en het personeel. Na uitleg over de microbiologisch uitgroei van bacteriën en Enterobacteriaceae, gaat u zelf letten op de hygiënische werkwijze in het bedrijf.
- Bedrijf zal na 25 September weer bezocht worden.

08-09-2015:

Uitslagen richtwaarden monsters:

79630381: bereide kip, bewaarfase: *niet afwijkend*

79630403: Chinese bami, bewaarfase: *bacterien: 25.000.000, entero: 490.000*

4^e Inspectie – A-inspectie

Datum: 03-09-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding vloer onder werkbank bij overgang naar wand

Bouwkunde: als voldoende beoordeeld

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: als voldoende beoordeeld

2 richtwaarden monsters genomen:

79630381: bereide kip, bewaarfase

79630403: Chinese bami, bewaarfase

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiënecode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? Hygiënecode voor de Horeca en aanwezig
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies? mondeling

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis? Ja mondeling
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil? mondeling
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd? XXXXXXXXXX

Historie

3^e BR: 11-06-2015, 480002549, richtwaarden br gekookte bami, bacteriën en entero

2^e BR: 21-05-2015, 281600658, **br apparatuur en uitrustingsstukken: messen, garden, buitenzijde bakken met meel, randen werkbanken.**

1^e BR: 11-02-2015, 281780439 , **br vuile bedrijfsruimte, vloer, wanden schapruimten enz.**
