

### 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):	Tong Fong
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Tong Fong KVK 32035292
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Brinklaan 112, 1404 GS Bussum
Inspectielocatie	
Telefoonnummer:	035 6936836
@ mail	[REDACTED] m (is van [REDACTED])
Tijdvak:	15 oktober 2014
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
dossierhouder	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

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

#### 1<sup>e</sup> nazorg- inspectie

Datum: 30-03-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Hygiëne, temperaturen, haccp, bouwtechnisch en ongedierte geen opmerkingen.

Richtwaarden monster genomen. Indien monster goed dan naar tweede nazorg.

Richtwaarden monster in orde.

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: niets aangetroffen

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Bedrijf kan naar de 2<sup>e</sup> nazorg.

#### Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

#### **2e Marsroute-inspectie**

**Datum: 25-01-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:** temp. Van de buffetkoelingen in orde. Rest van de temp. Ook in orde.

Geen levensmiddelen gezien die aan het ontdooien waren.

Hyg. In orde.

Bouwt. In orde.

Ongedierte: tijdens de inspectie niets waar genomen.  
Richtwaardemonster genomen (varkenssate) met monsternummer 79758256.  
Indien monster in orde bedrijf naar de eerste nazorg.

Uitslag monsteronderzoek in orde. Het bedrijf kan naar 1<sup>e</sup> nazorg.

---

**Opmerking betreffende voormalige 3<sup>e</sup> nazorg uitgevoerd op 23 december 2015**

**Datum:** 15 januari 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

---

**Uitreiken voornemen sluitingsbeschikking**

**Datum:** 4 januari 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]

**Kort verslag:**

[REDACTED] en [REDACTED] waren de afspraak op kantoor vergeten en zijn dus niet op komen dagen. Wij zijn uiteindelijk naar het restaurant gereden en hebben daar het voornemen uitgereikt. Uitgelegd dat er bij de volgende inspectie, na 18 januari, alles in orde moet zijn omdat anders het bedrijf of delen van het bedrijf gesloten kunnen gaan worden.

---

**BAH-gesprek**

**Datum:** 30-12-2015

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

-de marsroute is goed doorlopen.  
-RvB is nog niet voldoende, [REDACTED] past het aan en zendt hem door naar [REDACTED] die hem dan zelf kan aanpassen. [REDACTED] kan geen tekstblokken toevoegen vandaar dat [REDACTED] hem moet aanpassen.  
-[REDACTED] zal [REDACTED] telefonisch op de hoogte brengen en hem verzoeken dit aan te passen.  
Tevens moet in ISI nog de overtreding mbt artikel 15 van het BBL worden ingevoegd.  
-De voornemensbeschikking zal worden opgesteld, echter pas nadat het aangepaste RvB op maandag 4 januari 2016 voor 10 uur is ingediend bij TBM.

Uitreiken voornemen beschikking 4-1-2016 door [REDACTED]

---

**3<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum:** 23 december 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281680275

**Gesproken met:** [REDACTED]. [REDACTED] was ook in bedrijf aanwezig, [REDACTED] was druk aan het werk in de keuken, en sprak slecht Nederlands. Daarom [REDACTED] RvB aangezegd.

**Kort verslag:**

Temp. Diverse koelingen te hoge temperatuur van producten waargenomen. RvB. 281680275.

Hygiëncode tijdens de inspectie stonden diverse producten buiten de koeling te ontdooien de gemeten temperaturen overschreden de norm van 7 graden Celsius.  
 Haccp ernstige overtreding, presenteren/ serveren.  
 Hyg. In orde.  
 Bouwt. In orde.  
 Ongedierte niets aangetroffen.

---

**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.**

---

## **2<sup>e</sup> nazorg inspectie uitgevoerd**

**Datum:** 4 juni 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Geringe overtreding

Bouwkunde: Vloer reparatie moet vanaf 1 juli 2015 gereed zijn, offerte aanwezig, Bevinding in IS op laten staan

Ongedierte: geen sporen geconstateerd

Temperatuur: in orde

Code HACCP: geringe overtreding

Hygiëne:

-Plafond in keuken is bezet met enige bruinkleurige aanslag. Vlg betrokkene zit deze aanslag er vast op. Aangegeven toch beter te reinigen. Bij volgende inspectie even met alcohol doekje beoordelen.

-Enige bedieningsknoppen van de wokbranders vuil

-Verdamper koelcel lekt iets, staan nu een opvangemmertje onder.

Kruisbesmetting:

-bewaren van rauwe groente in kunststofbakjes die in elkaar stonden, zonder afdekking.

HACCP:

[REDACTED] vult de lijsten op een verkeerde wijze in mbt tijd. Uit het verhaal met betrokkene blijkt dat de processen goed gaan, ter verificatie een richtwaarde monster genomen.

Bedrijf kan maar zo de verkeerde kant gaan op een aantal items, hygiëne en toepassen code.

## **Uitslag RW monster: in orde**

Nummer 79469688

Productnaam: vergiet in koelcel

Processtap: afkoelfase, 13.30 uur bereid op de inspectiedatum

Temperatuur: 22,1 graden Celsius

Aangetroffen: Vergiet in koelcel

---

## **1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum:** 1 april 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

De verdamper was schoongemaakt en men had de temperatuur van het buffet gemeten.

Afspraak deze eerder aan te zetten voor voldoende werking in de avond.

Ook de warme presentatie te meten.

Bouwkundig:

De vloer is niet gerepareerd en ook geen offerte.

Had wel 1 bedrijf gebeld maar deze wilde alleen nieuwe keukens doen en geen bestaande.

Nu de afspraak gemaakt dit binnen 3 maanden te verhelpen.

SW met termijn tot 1 juli 2015.

HACCP als voldoende beoordeeld, monster was in orde

Ongedierte geen sporen

Hygiëne op orde

Temperaturen op orde

Kan door naar 2e nazorginspectie

### **Donderdag 26 februari.**

Inspectiebevindingen nog eens goed door gesproken [REDACTED].

Er zit aan de voorkant van het bedrijf een restaurant met buffeten met de All you can eat Formule.

Dit komt nergens in de verslagen terug.

Verteld dat hij deze keuken in de controles meeneemt en ook de Sushi module gaat toepassen.

Duidelijk verteld of gekoeld of met de 2 uursborging werken .

### **6e Inspectie**

**Datum: 25-02-2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Gesproken [REDACTED] en [REDACTED], [REDACTED].

Haccp: als voldoende beoordeeld, maar registratie blijf gebrekkig.

Werkvoorraad blijft mogelijk te lang buiten de koeling,

Hygiëne: geringe overtreding:

- verdamper in koelcel aan de binnenzijde veel schimmel, ( openschroeven )
- onder trap wat vuilresten in de hoek;
- schappen naast de trap opruimen, schoonmaken;

Temperaturen: in orde

Bouwkundig: in orde: vloerplaten scheuren open op de lijmverbinding,

Dit besproken en verteld bij de volgende inspectie een offerte of reparatiedatum te tonen, anders een SW;

Ongedierte: geen sporen van muizen of muizenuitwerpselen waargenomen.

Richtwaarde monster: Koe Yu Luk. 79677205.

Als het monster goed is gaat het bedrijf naar 1e nazorg.

### **Uitreiking voornemensbeschikking**

**Datum: 4 februari 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met: de** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Verhoor nav laatste boeterapport afgenomen

-uitleg gegeven over de procedure en welke maatregelen genomen moeten worden aan de hand van de laatste inspectie.

Goed letten op schoon werken, het juiste terugkoelen en niet te lang bewaren.

De volgende afspraken zijn gemaakt:

Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca) zal er worden toegezien de processtappen en kritische processtappen die in de Hygiëncode staan.

██████████ zelf was er niet wel ██████████. Die had geen machtiging bij zich. Afgesproken deze nog te mailen.

Let op bij volgende gesprekken graag op attenderen dat er een machtiging word ingevuld.

---

28 januari, ██████████ opgebeld en gesproken met ██████████ deze komt woensdag 4 februari naar utrecht voor een Uitreiking voornemensbeschikking.

27 januari , uitslag monster babi pangang was fout;

Het aantal kweekbare micro-organismen was 7800000

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 210000

---

#### **BAH-gesprek**

**Datum: 28-1-2015**

**Deelnemers NVWA: ██████████**

**Korte weergave van het gesprek:**

**Tijd inspecteur 1: 1uur**

**Bedrijf voldoet marsroute in orde uitreiken beschikking 4-2-2015**

---

#### **1<sup>e</sup> Nazorg**

Datum: 21 januari 2015

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████ ██████████

BR-nummer: nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende, opm:  
onder trap wat vuil aan de randen;  
rechts van de frituur wat oude vetresten.  
Opmerking over kapotte vaatdoekjes gemaakt  
Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: wordt voldoende toegepast, maar kennis vader wat betreft registreren blijft lastig. Hij schreef bij terug koelen bami 6 uur op. Bij doorvragen is dat de totale tijd incl voorbereidingen.

██████████ gaat het registreren nog eens uitleggen.

Werkwijze gaat volgens ons wel goed.

Richtwaarde monster babipangang genomen, was maandag 19 januari bereid.

79633984. temp 2,5 graad

---

#### **5<sup>e</sup> Inspectie**

**Datum: 17 december 2014**

**Inspecteurs: ██████████**

**Gesproken met: ██████████, ██████████**

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

**Kort verslag:**

Gesproken ██████████.

Bedrijf is voldoende schoon.

(kranen kunnen nog beter schoon)

Temperaturen zijn goed

HACCP verhaal is goed ondanks dat enkele datumstickers niet kloppen en een kleine hoeveelheid bereide rijst terug gekoeld werd in afgesloten bak.(ger. overtreding)

---

**RW monsters genomen van tomatensoep en bereide kipballetjes**

**Let op!! 15 augustus was er een SW op olie. Hiervan nog een keer een herbemonstering uitvoeren.!!!**

**Gesprek teamleider**

**Datum: 2 december 2014**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

-uitleg gegeven over de procedure en welke maatregelen genomen moeten worden aan de hand van de laatste inspectie.

Goed letten op schoon werken, het juiste terugkoelen en niet te lang bewaren.

De volgende afspraken zijn gemaakt:

Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca) zal er worden toegezien de processtappen en kritische processtappen die in de Hygiëncode staan.

[REDACTED] zelf was er niet we [REDACTED]. Die had geen machtiging bij zich. Afgesproken deze nog te mailen.

Let op bij volgende gesprekken graag op attenderen dat er een machtiging word ingevuld.

27- 11- 2014 Monsteruitslag wite rijst was fout.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 17.000.000

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 250.000

Bedrijf op de hoogte gesteld en SPD collega [REDACTED] heeft en gesprek met de [REDACTED] op dinsdag 2 december 2014 rond 13.30 uur.

**4<sup>e</sup> Inspectie – A-inspectie**

**Datum: 19 november 2014**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met** [REDACTED];.

**Kort verslag:**

Haccp: voldoende,

Hygiëne:voldoende;

Temperatuur, in orde;

Bouwkundig: voldoende;

Ongedierte: geen sporen van muizen uitwerpselen of muizen waargenomen

Richtwaarde monster: 79633852: gekookte witte rijst.

Als de monsteruitslag in orde is kan het bedrijf naar de 2e nazorg.

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? Hygiëncode voor de Horeca

- 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? Regelmatig controles op de werkwijze.

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?: code geregeld bespreken

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd? [REDACTED]

---

**Historie**

3<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

15 oktober 2014 - 79652261 - Richtwaarden monster.  
Het aantal kweekbare micro-organismen was 4.500.000  
Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 370.000.

2<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

20 augustus 2014 - 281540460 - Bedrijfsruimte ,artikelen en code.

1<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

26 juni 2014 - 281750237 - Bedrijfsruimte en artikelen.

---