

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):	Golden Lion Restaurant/Hotel
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56718578
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED] en [REDACTED]
Adres:	Rijksstraatweg 30
Inspectielocatie	3286 LS Klaaswaal
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	0186-571312
Tijdvak:	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Van 12-01-2015
Veiligheid:	In de kelder koelcel en vriescel en magazijn met droog waar.

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: 01 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende geen opmerkingen

Bouwkundig: in orde

Temperaturen: goed zowel het warme als koude buffet.

Ongedierte: geen sporen aangetroffen. Hebben preventief een bestrijder in dienst.

HACCP: Thermometer, nieuwe Chinese hygienecode voor de horeca en registratie aanwezig. Werken nu met een 2-uursborging op het koude buffet. Na 2 uur wordt alles ververst en wat van het buffet afkomt weggegooid. Hierdoor hoeft volgens de hygienecode (blz. 64) geen registratie bij gehouden te worden van de borging. Wel moet dit op het buffet worden aangeduid. Dit was niet aanwezig.

RW-monster kipsaté genomen.

RW-monster was in orde. Bedrijf mag door 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:

Datum: 06-04-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Telefonisch medegedeeld dat het monster bami afwijkend was.
Bacteriën 7.800.000 max 1.000.000
Enterobacteriaceae 47.000 max 1000

[REDACTED] uitgelegd wat daar mogelijk de oorzaak van zou kunnen zijn en gewezen op het evt. zelf laten onderzoeken van monsters.

Doordat de gegevens van de logger zoekgeraakt zijn op de laptop kunnen wij als NVWA niet aantonen dat het transport van inspectielokatie naar monsterafgiftepunt goed verlopen is. Hierdoor zal het voornemen niet omgezet worden in een sluiting/proces stillegging maar blijft het bedrijf open.

Het bedrijf kan ingepland worden voor de 1^{ste} nazorginspectie over 2 maanden.

2^{de} marsroute inspectie**Datum: 30-03-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED], de onlangs ingetreden [REDACTED]. [REDACTED] belde tijdens de reis er naar toe om te vragen wanneer hij een HI kon verwachten omdat hij de komende tijd niet in de buurt was en hij er graag bij wilde zijn. Hem op de hoogte gebracht van het verloop van de marsroute. Ook uitgelegd dat wij van te voren niet aangeven wanneer en hoe laat we komen. [REDACTED] gaat proberen wat structuur te brengen in het bedrijf.

- *Hygiëne*: in orde, onderste plaat woktafel weggehaald waardoor er meer ruimte is om schoon te maken.

Verder alle werktafels, aanrecht en naden bain marie e.d. afgekit zodat daar geen vuil tussen kan komen.

Onder het aanrecht nog wel de restanten van pur schuim (opvullen) weghalen om te voorkomen dat dit een obstakel gaat vormen en vuil zich gaat hechten.

- *Temperaturen*: in het buffet stonden enkele gerechten die net in het buffet geplaatst waren met een temperatuur tussen de 7 en 10 gr.C

Gezegd te zorgen dat deze gerechten minimaal 7 gr.C of kouder zijn of anders gebruik te maken van de 2 uursborging met volledige registratie.

Rest temperaturen in orde.

- *HACCP*: controles bijgehouden, echter de buffetten worden niet elke keer gemeten. Gezegd een overzicht te maken van de warme en koude buffetten zodat deze wekelijks gemeten worden.

In de koelcel stonden enkele ontdooide producten en geopende verpakkingen waarop geen datum van ontdooien of openen was aangebracht. Gezegd hierop te letten.

- *Bouwkundig*: NB

- *Ongedierte*: geen sporen.

79798509: monster gekookte bami.

Indien monster in orde, door naar de 1^{ste} nazorg inspectie

Datum: 23-03-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]

Op verzoek van collega [REDACTED] van TBM, (deze had hem doorgestuurd) Gesproken met [REDACTED] Toetredend [REDACTED] van Golden Lion. Hij wilde graag weten wat er moest gebeuren.

Kort e.e.a. uitgelegd en marsroute veto toegelicht.

Hij vroeg ook om uitstel op de HI. gezegd dat dit ligt vastgelegd in de marsroute en dat uitstel niet mogelijk is.

Uitreiking voornemen**Datum 9 maart 2016****Inspecteurs** [REDACTED]**Betrokkenen** [REDACTED]**Kort verslag:** kopie RvB 1 maart en voornemen sluiting uitgereikt en toegelicht.**BaH gesprek****Datum 7 maart 2016****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

Kort verslag: Enkele kleine tekortkomingen in RvB worden aangepast. Termijnen zijn als afgesproken doorlopen. Uitreiking voornemen zal plaatsvinden op wo 9 maart 2016

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 01-03-2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280743111

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

HACCP: voldoende bijgehouden. Opmerking: Niet vergeten alles te coderen in de koeling en alle buffetten warm/koud te controleren.

- *Temperaturen in orde, buffetten worden nu op het laatste moment gevuld.*
- *Ongedierte: geen sporen.*
- *Bouwkundig: in orde.*
- *Hygiëne: apparaten voldoende schoon.*

De keuken was onvoldoende schoon op onder meer de volgende onderdelen:

- *de vloer onder koelwerkbanken, werktafels en onder wok tafel verontreinigd met zwart vuil en aangekoekte productresten,*
- *onderstellen bain marie en oven verontreinigd met aangekoekt vuil,*
- *poten werkbanken verontreinigd met aangekoekt vuil,*
- *deksel op bain marie naast oven verontreinigd met plakkerige resten.*

Op het week formulier was steeds afgetekend dat de hygiëne in de keuken in orde was.

Bedrijf gaat via het BAH gesprek door naar uitreiken voornemensbeschikking.

Gesprek ondernemer

Datum: 10-02-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: Marsroute Verscherpt Toezicht en consequenties besproken en toegelicht. Laatste RvB besproken. Enkele zaken zijn volgens opgave al aangepast, maar de temperatuur van de voorgerechten blijft een probleem. Aangegeven dat ze de voorraad beter eerst kunnen terugkoelen in de koelcel en een kleine voorraad presenteren op het buffet. De temperatuur moet ook beter worden bewaakt en geregistreerd. Gespreksverslag opgemaakt en opgestuurd. Volgende inspectie na 24 februari 2016.

Historie

3^{de} RVB

Inspecteur [REDACTED]

Datum 12-01-2016 Maatregelnummer 281470668

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

Korte weergave van gesprek:

gesproken met [REDACTED]

vertaling door [REDACTED]

Hygiëne: nu voldoende

Temperatuur: onvoldoende, koeling in bijkeuken display op 16 gr. en producten op buffet te hoog in temperatuur.

HACCP: HC voor Horeca aanwezig

steekthermometer aanwezig

volgens [REDACTED] geen temperatuurmetingen verricht na week 51 2015, dit blijkt ook uit de registratie.

niet alle koelingen worden gecontroleerd, geen metingen worden uitgevoerd van koelingen in de keuken.

BR voor temperatuur/artikel 5

2^{de} RVB

Inspecteur [REDACTED]

Datum 21-10-2015 Maatregelnummer 281291151

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

Korte weergave van gesprek:

Gesproken met de [REDACTED] en [REDACTED] en [REDACTED]

RvB:

- artikel 5
- BBL onverpakt >7
- vuile bedrijfsruimte
- vuile apparatuur

- HACCP: Werken met de Chinese versie van de horecacode. Er worden registraties bijgehouden onduidelijk door wie en wanneer deze worden uitgevoerd. Er zijn veel registratieformulieren gewijzigd, van 2014 is de 4 gewijzigd in een 5, waardoor het lijkt alsof het om 2015 gaat. Tijdens de voorbereidingen in de keuken loopt de temperatuur van rauw gesneden kipfilet, rauw gepaneerde kipfilet en rauwe pangasiusfilet op naar temperaturen van 9,8 tot 17,9. terugkoelen van 2 schalen bami met ei in ruimte bij oude bar achter de keuken. In de kelder koelcel worden onder andere bereide varkensnekken niet afgedekt en niet voorzien van productiedatum of houdbaarheidsdatum bewaard. Deze bereide varkensnekken zouden gegaard worden ingekocht bij Vleeshandel de Koning. in deze koelcel staan 6 schalen met bereide rijst deze zijn afgedekt maar niet voorzien van een productiedatum of houdbaarheidsdatum. [REDACTED] hebben geen kennis van terugkoelen van de rijst en bami met ei en er worden geen controles uitgevoerd van het terugkoelen.

- Hygiëne: de keukenvloer is op de moeilijk bereikbare plaatsen onder werkbanken, gekoelde werkbanken, het aanrecht, wokeiland, frituuroven en vaatwasser vuil. De deurrubbers en deurlijsten van de gekoelde werkbanken zijn vuil. Achter de lades van gekoelde werkbanken is het vuil onder andere bij de sushi bar een verrotte slijmerige komkommer en oude productresten. De kit rand bij het aanrecht is zwart beschimmeld. De Frituuroven is aan de binnenzijde vervuild met oude aangekoekte productresten. De kelderruimte is onder de opslagrekken en op de moeilijk bereikbare plaatsen verontreinigd met oude productresten, oude verpakkingsmaterialen en spinrag. Naast de koelcel is de vloer en de rand van de koelcel verontreinigd met een slijmerige beschimmelde laag van condenswater.
- Bouwkundig: in orde
- Temperatuur: rauw gesneden kipfilet, rauw gepaneerde kipfilet en rauwe pangasiusfilet op naar temperaturen van 9,8 tot 17,9. Koelingen en gekoelde en warme buffetten geen afwijkingen.
- Ongedierte niet waargenomen

1^{ste} RVB

Inspecteur [REDACTED]

Datum 08-08-2015 Maatregelnummer 280131373

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

Korte weergave van gesprek:

Gesproken met [REDACTED], [REDACTED], tevens [REDACTED] van de [REDACTED] Steekproef uitgevoerd met name n.a.v. code en temperaturen

Hygiëne: rekken en verdampers in de koelcel licht verontreinigd met witte schimmel, vloer onder de achterste koelwerkbank in de keuken verontreinigd met zwart vuil en oude productresten. Vloer onder het rek in het magazijn beneden verontreinigd met oude productresten en zwart vuil.

SW opgemaakt vanwege de geringe aard van de hygiëne.

- Bouwkundig: in orde, geen opmerkingen
- Ongedierte: geen sporen aangetroffen.
- Temperaturen: koelingen en vriezers waren in orde. Koelbuffet te warm:
 - gesnipperde gerookte zalm: 12,3 graden
 - Hollandse garnalen: 11,9 graden
 - Noorse garnalen: 14,3 graden
 - salade met gerookte kip: 14,7 graden

HACCP: thermometer, registratie en hygienecode (chinees) aanwezig. Registratie alleen aanwezig van de weken 25, 26 en 29. Verhitten/terugkoelen en het koude buffet in het restaurant wordt niet gemeten. De rest van de processtappen mondjesmaat. Producten in de koelingen zijn wel gecodeerd maar niet afgedekt. Geen kennis m.b.t. processtap verhitten/terugkoelen, bewaren.

BR Interventie: regel 4, 7 en 12

SW maatregelnr. 280131374

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet