

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):	Victory Wok BV
Inschrijfnummer KvK:	37107243
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer/onderneming:	Onroerend Goed BV (= KvK 037107228)
Privé adres onderneming:	
Inspectielocatie adres:	Arcadialaan 10, 1813 KN Alkmaar
Telefoonnummer:	072-5409913
@ mail	victorywok@victory-wok.nl
Tijdvak:	16 febr. 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Centrale warme keuken + sushi, een voorbereidings-/spoelkeuken, 2 koelcellen, vriescel, een wokgedeelte (restaurant) en een magazijn.
Veiligheid:	
1 ^e inspecteur	

Inspectie	Bezoekreden
2 ^e marsroute, evaluatie en openingsinspectie	HI Verscherpt Toezicht
Controle op beschikking	AL Inspectie
Openingsinspectie enkel art 4	HI Verscherpt Toezicht
Openingsinspectie enkel art 5	HI Verscherpt Toezicht
Openingsinspectie met twee onderdelen art 4 en art 5	
Bij openingsinspectie artikel 4	AL Inspectie
Bij openingsinspectie artikel 5	HI Notoire Overtreder
Nazorginspecties zonder maatregel	HI zonder maatregel
Nazorginspectie met waarschuwing	HI met maatregel
Nazorginspectie met RvB	HI Verscherpt Toezicht

Plattegrond van het bedrijf

Victory Wok op nr 10 en Kokasai op nr 2 zijn hetzelfde.

Kokasai op naam is niet te vinden in kvk.

Wel victory wok bv kvk nummer 37107243 en de beheer Bv zit op nr 2. KvK 37104124

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 18 mei 2016 tijd: 16:55 tot 17:25

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast.

- registratie, thermometer en kennis aanwezig.
- **richtwaarden** in de afkoelfase genomen bereide rijst met ei nummer 79547697. (**uitslag voldoende**).
- Bami niet kunnen bemonsteren omdat men kip bouillon uit blik over de bami word gedaan in de afkoelfase. De Kip bouillon heeft dan een andere eis (100000) dan de bami (10000) in de afkoelfase.

Hygiëne: zeer goed

Temperaturen: geringe overtreding.

- garnalen in de presenteerkoeling restaurant op 8,5 graden.
Bouwkundig/ongedierte: geen opmerkingen.

Voornemen tot sluiting**Datum:** donderdag 28 april 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

[REDACTED] dacht dat de bamie misschien toch te lang bewaard is geweest. Echter 2 dagen op 4 graden dus. Gesproken over het proces. De bamie wordt om 14 uur gekookt. Om 15 uur gewassen dan om 16.00 uur gebakken. Dan blijft hij gebakken en al op de werkbank tot 20.00 uur waarna hij in de koeling gaat. Proces terugkoelen besproken.

[REDACTED] gaat de filmpjes op you tube bekijken van de NVWA. Daarnaast is [REDACTED] de code aan het lezen. Ze gaan vervolgens samen kijken en bespreken met de koks wat er in de code staat. [REDACTED] wil wel met een adviesbureau werken maar dan een chinees bureau. Die heeft hij nog niet kunnen vinden.

Bedrijf kan na 12 mei 2016 bezocht worden.

BAH gesprek**Datum:** 20 april 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

- kleine tekstuele wijziging rvb

- controle had op 12 april uitgevoerd moeten worden. Is één dag uitgevoerd ivm calamiteit. Ondernemer ondervindt hiervan geen nadeel daarom doorgang in de marsroute.

Voornemen wordt uitgereikt door Bianca P op donderdag 28 april 2016

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 13 april 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** Nvt**SW-nummer:** Nvt**Kort verslag:**

Hygiëne: alleen 1 geringe opmerking

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: geen opmerkingen

Temperatuur: geen opmerkingen

Code HACCP: geen opmerkingen

Twee richtwaardemonsters genomen:

79557196: bami

RVB-nummer: 480003406

- bacterien (aeroben 30): 7.800.000 /g
- enterobacteriaceae: >52/g

79557218: rijst met ei (tussen 0 en 3x de norm)

- bacterien (aeroben 30): 2.700.000 /g
 - enterobacteriaceae: > 510/g
-

Gesprek ondernemer**Datum:** 21 maart '16 om 10:30

Deelnemers NVWA: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] hebben we toelichting gegeven over de verscherpt toezicht. Hij gaf aan dat hem duidelijk is en dat hij alle vijf punten al opgelost heeft en dat we weer welkom zijn om inspectie uit te voeren. [REDACTED] gaf ook aan dat hij op zoek gaat naar een advies bureau die hem kan helpen om Hygiëne code voor de Horeca beter toe te passen. Ongedierte bestrijder komt ook vaker omdat ze in eens meer overlast van de muizen hebben.

Inspectie kan na 4 april 2016 ingepland worden.

1 maart 2016 [REDACTED] telefonisch gesprek met medewerker en telefonisch afspraak gemaakt. [REDACTED] zit tot zondag in Frankrijk. Uitnodigingsbrief verzonden.

Datum 9 maart 2016
Door: [REDACTED]

Telefonisch gesproken met [REDACTED] van [REDACTED]

Nieuwe afspraak gemaakt op 21 maart 2016 om 10:30. Nieuwe uitnodigingsbrief word verstuurd.

Datum 8 maart '16
E-mail van [REDACTED]

"Geachte [REDACTED],
 Onlangs telefonisch contact met u gehad betreft de afspraak van aanstaande donderdag met de [REDACTED] van restaurant Victory Wok. Vanmiddag hebben wij de brief die wij toegezonden kregen geopend en helaas schikt de datum niet vanwege de afwezigheid van [REDACTED] en zouden wij graag de afspraak willen verzetten naar de week van 22 maart 2016.
 In afwachting hoor ik graag van u.
 Met vriendelijke groet,
 [REDACTED]"

Er zal een nieuwe afspraak gemaakt worden.

Datum 8 maart '16
 Gesproken met [REDACTED], [REDACTED]. Er is afspraak gemaakt op 21 maart '16 om 10:30.

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 283220367 (10-02-2016) + n.a.v. klacht.

- Hygiëne bedrijfsruimten + muizenuitwerpselen;
- HACCP o.b.v. temperatuur (presentatie);
- Temperatuur;
- IJsblokjesmachine.

2^e BR maatregelnummer: 282900220 (07-01-2016).

- Hygiëne bedrijfsruimten + muizenuitwerpselen;
- HACCP o.b.v. temperatuur (opslag en presentatie);
- Temperatuur.

1^e BR maatregelnummer: 282510421 (14-01-2015).

- Hygiëne bedrijfsruimten + muizenuitwerpselen.

SW 282510422

- HACCP o.b.v. terugkoelen, pH sushi, varkensnekken 1x/week, geen coderingen op producten;
- Kruisbesmettingsgevaar (onafgedekte bereide producten onder rauwe producten).

VOORGESCHIEDENIS (ARCHIEF)

Woensdag 27 januari 2016

heeft telefonisch geïnformeerd. Uitgelegd dat er bij de inspectie van 7 januari 2016 een rvb is opgemaakt en dat er naar aanleiding van deze inspectie een herinspectie zal plaatsvinden (regulier herinspectie tarief). Indien bij de herinspectie een rvb wordt opgemaakt zal bedrijf terug gaan naar NO!! dossier wordt gearchiveerd en doordat No!! code is verwijderd komt bedrijf terug in de planningstool. TBM geïnformeerd.

Datum: donderdag 14 januari 2016**BAH-gesprek:**

We hebben in het kernteam gesproken over onderstaande zaken en zijn tot de volgende conclusie gekomen. (email 15 januari 2016)

Voor bedrijven in de oude situatie die van de 2^{de} nazorg naar de 3^{de} nazorg gaan. Zouden de bedrijven naar regulier toezicht gaan. Dit is door een andere interpretatie helaas niet gebeurd.

Gevolgen voor nu bij BAH gesprek wat te doen.

- Bedrijf valt onder regulier toezicht.
- RvB gaat door.
- Retributie van de laatste herinspectie aanpassen. (gedaan)
- Binnen de regulier HI termijn terug dus 4 maanden.
- Als bedrijf dan wederom fout is -> valt bedrijf in verscherpt toezicht dus gesprek ondernemer.
- Als bedrijf goed is -> verder in regulier
- Code No!! uit isi verwijderen. (gedaan)

2^e Nazorg (Nazorg oud = voorheen 3^e nazorg)

Datum: donderdag 7 januari 2016 19 uur -21 uur

Inspecteurs:

Gesproken met:

RvB nummer: 282900220

Kort verslag:**Hygiëne:** RvB.

Betreft hygiëne bedrijfsruimten vnl. oppervlakken vloer + muizenuitwerpselen in magazijn, tussenruimte bij vaatwasser (moeilijk bereikbaar) en keuken. Enkele muizenuitwerpselen op conservenblikken.

Gemeld: **naast schoonmaken ook ontsmetten**, daar muizen overal over heen lopen en onder meer Salmonella met zich meedragen.

Verder gemeld:

- gegaarde varkensnekken in plastic groentekrat (welke slecht is schoon te maken) in andere (betere) bak bewaren;
- vleeswarensnijmachine: overgang bij afzetblad en behuizing motor: randje bruin vettig vuil + opp. onder slijpmechanisme enkele opgedroogde productresten;
- 3 'schone' - in elkaar gestapelde - rvs gastronombakken: binnenzijde aangekoekte bruine resten + buitenzijde vettig + troebel restwater.

Temperatuur: RvB:

Temperatuur buffetten wok-gedeelte en in koelcel. Zie inspectie dd 20-8-2014 = SW => Journaal)

Gemeld: Temp 44,5 C van gefrituurde kipnuggets ; lag volgens zeggen nog niet lang in buffet; rest in buffet moeilijk te meten: 'losliggend'= veel ruimte ertussen of te weinig voor correcte meting, andere producten bewaard op juiste temperatuur.

HACCP: RvB.

Temp. presentatie buffetten. **Zie inspectie dd 20-8-2014 => Journaal.**

Lijsten ingevuld. Dit gebeurt rond 17 uur / opstarten, nooit op een later tijdstip. is hier verantwoordelijk voor; zij was inmiddels naar huis.

Wederom gemeld dat men ook aan ongekoelde presentatie mag voldoen, bv. 2-uursborging maar dat hieraan spelregels aan zijn verbonden. vroeg waar hij die spelregels kon vinden.

Gemeld: In de hygiënecode. Geen desinfectiemiddel bv 70% alcohol voor kernthermometer aanwezig. Kernthermometer werkt.

Gemeld in kader HACCP:

- producten in de diepvriescel welke zelf zijn ingepakt in plastic zakjes/zakken of afgedekt met folie, zijn niet gecodeerd. [REDACTED] keek verbaasd dat dit ook moest. Dit betrof met name vis en kipproducten.

- diepvriescel is deels privé => dit waarmerken of apart zetten + waarmerken. Idem producten in koelcel.

Ongedierte: plaagdierbestrijder gecontracteerd, echter adviezen worden niet opgevolgd (gaten dichten).

Bouwkundige staat: plafondplaten in systeemplafond plaatsen.
