

# 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.**

Inspectielocatie:	Wing Kee
Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Wing Kee V.O.F.
KvK nummer	33156470
Rechtsvorm:	Vennootschap onder firma
Dossiereigenaar:	[REDACTED]
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Zeedijk 76, 1012BA Amsterdam
Telefoon:	0206235683, [REDACTED]
e-mail:	n/b
Tijdvak:	26 november 2014 t/m 17 augustus 2016
Ruimten:	4 verdiepingen
Veiligheid:	Geen opmerkingen
Beheerder	[REDACTED]



## **BAH gesprek**

**Datum:**

**17 februari 2016**

**Inspecteurs:**

[REDACTED]

**Kort verslag:**

In het begin van het VT traject zijn de termijnen ruim overschreden. Het gesprek TL had veel eerder moeten plaatsvinden. Hierdoor zijn ook de overige termijnen overschreden. Afgesproken is om het bedrijf te laten doorstromen naar de 2<sup>e</sup> nazorg waarvan de inspectie over 6 maanden zal

plaatsvinden. De RvB's nav de monsters lopen wel gewoon door, echter de HI daarvan wordt dus pas bij de nazorg meegenomen.

#### **Uitslag RW-monsters**

**Datum:** 15 februari 2016  
**BR-nummer:** 480003141 en 480003142

Beide RW-monsters waren afwijkend.

Rijststicks: kiemgetal >49.000.000, entero >490.000 -> RvB

Tja Chieuw: kiemgetal 2.400.000, entero >5.500 -> SW, maar RvB ivm eerdere RvB code en het andere monster.

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

**Datum:** 9 februari 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

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

**BR-nummer:** volgt

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED].

#### *Hygiënecode*

*Er was een digitale steekthermometer aanwezig/in gebruik.*

*Er was een hygiënecode voor de horeca aanwezig/in gebruik. Er waren registraties van temperatuurscontroles aanwezig.*

*RW-monsters genomen.*

#### *Hygiëne*

##### *Bedrijfsruimte*

*De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch.*

*De opmerkingen vanuit de vorige inspectie waren opgelost.*

- *De producten in de diepvriescel waren nu allen voorzien van een productie- en/of houdbaarheidsdatum.*

- *De producten in de koelcel in de keuken stonden op wieltjes. Nog twee kratten niet.*

*Hierover een opmerking gemaakt.*

- *In het droogwarenmagazijn waren de planken in de stellingen vervangen door gelamineerd spaanplaat dat goed te reinigen was.*

#### *Apparatuur*

*De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.*

#### *Temperatuur*

*De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm.*

#### *Bouwkundig*

*Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.*

#### *Ongedierte*

*Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig.*

#### *Roken*

*Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.*

#### **1<sup>e</sup> marsroute inspectie – Module B**

**Datum:** 10 december 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

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

**BR-nummer:** geen

**SW-nummer:** geen

**Kort verslag:**

Gesproken met de [REDACTED] en [REDACTED]

#### Hygiënecode

*Er was een nieuwe digitale steekthermometer aanwezig/in gebruik.*

*Er was een hygiënecode aanwezig/in gebruik. Er werden registraties bijgehouden van de temperatuurscontroles die werden uitgevoerd.*

*De procedures uit de hygiënecode werden voldoende toegepast. Nog wel informatie gegeven over het infoblad 'Bereiding Pekingend' en '2-uurs borging' uit de hygiënecode voor de horeca.*

#### Hygiëne

##### Bedrijfsruimte

*De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch.*

*Magazijn 1e verdieping was schoon. De vriescel die hier stond ook. Producten in deze koeling waren nog niet allemaal voorzien van een productie- en/of houdbaarheidsdatum. Dit met een opmerking afgedaan.*

*Keuken 2e verdieping was schoon. De koelcel die hier stond ook. In deze koeling stonden stapels met kratten die op de grond stonden. Informatie gegeven dat het beter is deze niet direct op de grond te zetten, maar te beginnen met een lege krat.*

*Magazijn 3e verdieping was schoon. Bij het toilet was een extra deur geplaatst. Er waren nieuwe rekken geplaatst en er stond een nieuwe koelcel speciaal voor het drogen van varkensbuik. In de kleedruimte was geen asbak meer aanwezig en het rook er niet meer naar tabaksrook. In plaats daarvan naar verse verflucht.*

*In de ruimtes op de 4e verdieping werden geen levensmiddelen opgeslagen. De kat was niet meer aanwezig. Ook geen attributen die duiden op de aanwezigheid van een kat.*

#### Apparatuur

*De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.*

#### Temperatuur

*De temperaturen van de diverse koelingen waren binnen de norm.*

#### Bouwkundig

*Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden. Bij het toilet op de 3e verdieping was een tweede deur geplaatst.*

#### Ongedierte

*Er waren geen sporen van ongedierte aanwezig.*

#### Roken

*Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan. In de keuken op de 2e verdieping was een aanduiding 'verboden te roken' aanwezig. Zowel in het NL als in het CN.*

### **Gesprek teamleider**

**Datum:** vrijdag 20 november 2015 om 10.00 uur

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:**

#### **Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over het traject verscherpt toezicht. Bij dit gesprek zat de [REDACTED], zijn [REDACTED] en [REDACTED] die voor [REDACTED] vertaalde. De procedure is duidelijke en zij hebben al wat acties ondernomen (zie in het dossier de afspraken die staan in het gespreksverslag). Aan het einde van dit gesprek was de procedure alsook de consequenties duidelijk bij alle betrokkenen. De planning een mail gestuurd voor het inplannen van een eerste amrsrouteinspectie.

Op 17 november 2015 telefonisch een afspraak gemaakt met [REDACTED] voor het tl gesprek. Adres doorgegeven en gezegd dat er een brief wordt verstuurd. Zij gaat haar man vragen of komt zelf voor de vertaling richting de vennoten [REDACTED])

**Historie**

**3<sup>e</sup> BR**

**Datum:** 20 mei 2015

**Maatregelnummer:** 281700755

**Tekortkomingen:**

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

**Maatregelnummer SW:** 281700756

**Tekortkomingen:**

- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd

**Maatregelnummer SW:** 281700757

**Tekortkomingen:**

- de exploitant van de horeca-inrichting niet of onvoldoende heeft voldaan aan de verplichting tot het instellen, aanduiden en handhaven van een rookverbod

---

**2<sup>e</sup> BR**

**Datum:** 13 februari 2015

**Maatregelnummer BR:** 281410383

**Tekortkomingen:**

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

**Maatregelnummer SW:** 281410384

**Tekortkomingen:**

- 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

---

**1<sup>e</sup> BR:**

**Datum:** 26 november 2014

**Maatregelnummer BR:** 283080481

**Tekortkomingen:**

- 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
-