

# Reactie Stadsparkpaviljoen Ni Hao

## 1. Bent U het eens met de constatering die door de opstellers van de bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking tot uw zaak?

Vanaf de start van ons restaurant in 2007 tot half 2015 kwamen we eigenlijk moeiteloos door de keuringen van de NVWA, maar vanaf juni 2015 werden er door inspecteurs wel tekortkomingen geconstateerd. De oorzaak was niet dat wij onze werkzaamheden minder goed uitvoerden, maar de redenen waren o.a. de veranderde werkwijze van de NVWA en het veel strenger uitvoeren van de wettelijke regels tijdens de inspecties, waardoor inspecteurs bij zeer kleine tekortkomingen ook over zijn gegaan tot het opmaken van boete-rapporten in plaats van een waarschuwing te geven. Tot slot werden de inspecties uitgevoerd door verschillende inspecteurs en elke inspecteur had z'n eigen op en-of aanmerkingen m.b.t. de uitvoering van de nieuw ingevoerde hygiëne code. Deze inconsistente werkwijze van de NVWA heeft ons mede in deze situatie gebracht.

## 2. Wat is op dit moment de situatie omtrent de voedselveiligheid en hygiëne in uw bedrijf?

Kennelijk hadden wij volgens de NVWA te laat geanticipeerd op de veranderingen in de wetgeving en de veranderde werkwijze van de NVWA m.b.t. de nieuwe sociale hygiëne code. Uiteraard hebben wij naar aanleiding van de tekortkomingen direct gereageerd en een inhaalslag uitgevoerd om weer op alle fronten aan de wettelijke eisen van de nieuwe sociale hygiëne code te voldoen.

Sinds augustus 2016 voldoet ons bedrijf weer volledig aan alle wettelijke regels met betrekking tot de hygiëne, inrichting, manier van werken, voedselveiligheid enz. Dit wordt bevestigd door de resultaten van de 3 inspecties, die sindsdien zijn uitgevoerd door de inspecteurs van de NVWA, waarin geen tekortkomingen werden geconstateerd. Wij hebben inmiddels alle procedures van de nieuwe Hygiëncode volledig geïmplementeerd en tot ons eigen gemaakt.

## 3. Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?

Na de problemen hebben wij de onderstaande acties uitgevoerd:

- a. We hebben altijd veel waarde gehecht aan de uitvoering van de hygiëne code voor de horeca en hadden sinds 2012 al een samenwerking met een onafhankelijk horeca-adviesbureau, hetgeen inhoudt dat dit bedrijf 2 keer per jaar een totale bedrijfsinspectie uitvoert en daarbij telkens 2 producten bemonsterd om de bacteriologische gesteldheid vast te stellen. Na de tekortkomingen in 2015 hebben we het contract uitgebreid naar 4 inspecties per jaar en per inspectie worden 5 producten bemonsterd;
- b. er zijn diverse bouwkundige aanpassingen gedaan;
- c. nieuwe koelingen zijn aangeschaft;
- d. schoonmaakroosters zijn geactualiseerd;
- e. er is een extra schoonmaakster aangesteld, die bepaalde schoonmaakwerkzaamheden van de koks overneemt, waardoor zij zich nog meer kunnen richten op hun kerntaken, het bereiden van producten;



**Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit**  
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht  
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

# 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):	Ni Hao Stadsparkpaviljoen B.V.
Inschrijfnummer KvK en naam:	04043375 Ni Hao Stadsparkpaviljoen B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Paviljoenlaan 3, 9727 KE Groningen
@-mail	<a href="mailto:info@nihaogroup.com">info@nihaogroup.com</a> <a href="mailto:stadspark@nihaorestauranten.com">stadspark@nihaorestauranten.com</a>
Telefoonnummer:	0592580035 (BV) 0505262071 (locatie)
Tijdvak:	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	18 juni 2015 t/m 20 april 2016
Veiligheid:	

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

**Plattegrond van het bedrijf:**

Kelder met oa ontvangst, koude keuken, koelcellen, vriescellen en droog magazijn.  
Van kelder naar boven kom je in de warme keuken met 2 koelwerkbanken en een vrieswerkbank.  
Van de warme keuken naar beneden kom je in het restaurant met onder andere diverse buffetten, een sushibar, een dessertbar en chocoladefonteinen.

**2de Nazorg**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne  
Bouwkunde  
Ongedierte  
Temperatuur  
Code HACCP

**1ste Nazorg**

**Datum:**

**Voornemen tot sluiting****Datum:** 12 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:** Machtigingen zijn meegebracht. Bedrijf wil het geheel graag goed doen. Een schoonmaakbedrijf die structureel schoonmaakt in dienst genomen.

Bureau de Wit ingehuurd n.a.v. laatste inspectie, monsterresultaten

[REDACTED] ingehuurd om na te gaan of alles ook op de werkvloer soepel verloopt.

Het stel gaat 10 dagen op vakantie met de kinderen en willen dit liever niet afzeggen. Daarom de vraag of we ook na 1 augustus kunnen controleren, dit i.v.m. gemoedsrust. (anders maken ze zich nog op vakantie zich druk over de zaak) Dit past in de marsroute en zodoende daarin toestemming gegeven.

**BAH gesprek****Datum:** donderdag 7 juli 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:** Marsroute correct verlopen, beschikking voornemen tot sluiten wordt opgemaakt en uitgereikt op dinsdag 12 juli. Telefonisch afspraak gemaakt en uitnodiging verzonden**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum:** 30 juni 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:** Alle tekortkomingen van de vorige keer opgeheven. Hebben het heel goed aangepakt.

Hygiëne: goed. Hebben een dieptereiniging gehad.

Bouwkundig: In de keuken een geheel nieuwe vloer. Onderkanten van apparatuur dicht gemaakt.

In drankenmagazijn en gronstofmagazijn de gehele wand aan de onderkant betegeld. In de

wok/teppanyaki keuken gladde platen aangebracht en geverfd.

Temperatuur: op buffet nu kleinere hoeveelheden en vaker aanvullen en in de keuken staat nu alles in de koeling.

Code: ph en temperatuur sushi wordt gemeten.

Ongedierte: geen last

In het gronstofmagazijn is het erg vochtig. Men gaat uitzoeken om daar wat aan te doen.

2 richtwaardenmonsters genomen.

Uitslag op 5 juli: babi pangangvlees in afkoelfase: Entero: 210.000 (100)

Kgt: 5.000.000 (10.000)

-----&gt; RvB. Er volgt nu een BAH gesprek

**Gesprek ondernemer****Datum:** maandag 13 juni 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] is de [REDACTED] heeft de machtiging van de [REDACTED] vergeten. Deze zal hij per mail alsnog doorsturen. [REDACTED] is [REDACTED] van de BV en zit in China.

Alles besproken en [REDACTED] gaf aan alles eraan te gaan doen om zodat hij in het nazorgtraject zou komen. Groot bedrijf en in een oud pand gelegen in het stadspark, hierdoor was bestrijding een probleem die ze nu onder controle hadden.

Bedrijf wordt na 27 juni voor 1<sup>ste</sup> marsroute inspectie bezocht

**BR 281980441****Opgemaakt op 20 april door** [REDACTED]

- 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
- 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 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

**BR 282080573****Opgemaakt op 2 februari 2016 door** [REDACTED]

- 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

**SW Monster 79047074****Genomen op 15 september 2015 door** [REDACTED]

- kipkluijjes: bacterien (aeroben 30): 3.100.000 per gr

**BR 281770671****Opgemaakt op 18 juni 2015 door** [REDACTED]

- 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
- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet zo gemaakt, gehanteerd of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd
- 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 indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen