

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):	Wong Kee
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34376108 Restaurant Wong Kee
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	██████████)
Adres:	Buikslotermeerplein 391, 1025 XE Amsterdam
Inspectielocatie	Idem
@-mail	info@wongkee.com
Telefoonnummer:	020-6366538/020-6376519
Tijdvak:	11-03-2015-
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken
Veiligheid:	

Bedrijven beheerder: ██████████

Plattegrond van het bedrijf

Bij binnenkomst heb je een bestelbalie, achter de balie heb je een deur naar de keuken.

LET OP! MET INGANG VAN 26 JUNI 2015 GEDURENDE 9 MAANDEN VERSCHERPT TOEZICHT. EEN RAPPORT VAN BEVINDINGEN IN DEZE PERIODE ZAL LEIDEN TOT DIRECTE SLUITING.

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

1^e Nazorg**Datum: 10 februari 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: geen****SW-nummer: geen****Kort verslag:**

gesproken met [REDACTED] van [REDACTED]. Geen echte bijzonderheden. Enkel bereiden garnalen waren te lang buiten de koeling geweest en daardoor te warm. Beschouwd als incident. Twee proces-monsters genomen.

Datum: 4 december 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Aanwezig:** [REDACTED]**Openingsinspectie**

Op het moment van deze openingsinspectie voldeed men aan de sluitingsbeschikking. Men heeft zich laten adviseren, informeren en controleren door Sensz adviesbureau Gooimeer 6 - 04, 1411 DD te Naarden. Dit advies bureau heeft, nav hun controle op 3 en 4 december 2015, een Informatie en controle formulier ingevuld. Uit dit document blijkt dat er onder andere een administratieve controle is uitgevoerd van de processen ontvangst, gekoelde opslag, verhitten/terugkoelen. Omdat tijdens deze door Sensz uitgevoerde controle het bedrijf geen activiteiten kon en mocht ontplooiën waren de koelingen e.d. niet bevoorraad. Hierdoor was het voor het adviesbureau niet mogelijk om een fysieke controle uit te voeren tav de voornoemde processen. Wong Kee en Sensz hebben geen monsteronderzoek laten uitvoeren. De redenatie van [REDACTED] voor deze keuze was dat het laatste monsteronderzoek uitgevoerd op 12 oktober 2015 door bureau de wit, voldoende gescoord had. Uit de resultaten van Sensz blijkt dat het bedrijf voldoende heeft gescoord. Daarom ter plekke door ons medegedeeld dat het bedrijf per direct open mag.

Bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.

Datum: 3 december 2015 16:00 uur**Inspecteur:** [REDACTED]**Controle op beschikking**

Bedrijf was gesloten. Op de deur hangt: "we zijn een week gesloten.". Het was pikdonker in het bedrijf.

Datum: 2 december 2015 20:25 uur**Inspecteur:** [REDACTED]**Controle op beschikking**

Bedrijf was gesloten. Op de deur hangt: "we zijn een week gesloten.". Het was pikdonker in het bedrijf.

Datum: 1 december 2015 13:45 uur**Inspecteurs:** [REDACTED]**Uitreiken beschikking met stillegging bereidings- en behandelingsprocessen****Aanwezig: de** [REDACTED] **) en** [REDACTED] **(** [REDACTED]

De beschikking doorgesproken. Daar waar nodig heeft [REDACTED] de beschikking vertolkt voor zijn [REDACTED]. De beschikking betreft het proces opslaan producten welke is stilgelegd. In de beschikking staat dat de bereidings- en behandelingsprocessen Opslaan van producten van levensmiddelen niet meer mag plaatsvinden. Dit betekent dat er geen bederfelijke waren meer aanwezig mogen zijn in koelingen. In diepvriezers is dit wel toegestaan. Dit is gelijk aan de situatie van 8 september j.l., waar toentertijd contact over is geweest met [REDACTED] Omdat

opslaan van bederfelijke waren niet is toegestaan, mag ook geen bereiding en behandeling uitgevoerd worden).

In tegenstelling tot de vorige stillegging, moet het bedrijf nu het "Informatie- en controleformulier" in laten vullen door het adviesbureau, waarbij alle onderdelen genoemd op het formulier als voldoende beoordeeld moeten worden. Voor die tijd kan het bedrijf geen openingsinspectie aanvragen.

Datum: 1 december 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Laboratoriumuitslag monster: 79527157 mihoen

1 Aard geconstateerde afwijking: het aantal kweekbare Enterobacteriaceae

Analyseresultaat: 7700 /g

Wettelijke eis: maximaal 1000 /g

RvB nummer: 480002937

1^e Nazorg

Datum: 25 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: geen

SW-nummer: geen

Kort verslag:

gespr. met [REDACTED].

[REDACTED] staat in de keuken.

hygiëne: voldoende. op de vloer langs de randen ligt wat water en wat productresten.

ongedierte: enkele sporen achter de diepvries- en koelcel.

bouwkundig in orde

temp. geen bijzonderheden

code: controles worden uitgevoerd, registratielijsten worden ingevuld waarbij de temperaturen elke week

nagenoeg gelijk zijn. Nagevraagd hoe de kritische processen worden gecontroleerd en beheerst. Hieruit blijkt dat

e.e.a. gaat zoals de code aangeeft. Uitgelegd dat de temperaturen met decimaal genoteerd moeten worden en

niet afgerond naar boven of beneden.

richtwaardemonster van de mihoen genomen (79527157)

Datum: 06-10-2015

Inspecteur: [REDACTED]

Ivm aanpassing protocol, 1^e nazorg op/na 16 november 2015.

Datum: 18 september 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Aanwezig: [REDACTED]) en [REDACTED]

Openingsinspectie

Op het moment van deze openingsinspectie voldeed men aan de sluitingsbeschikking.

Men heeft microbiologisch onderzoek laten uitvoeren door bureau de wit. Men heeft monsters laten nemen van einde verhitten en uit de bewaarfase na 2 dagen. De monsters

zijn als goed gekwalificeerd door BdW. Zie onderzoek rapportage van BdW van 17-9-'15 O.b.v. dit onderzoek en uit de inspectie aangegeven dat het bedrijf weer open kan. Verder aangegeven dat deze monsternamen een soort van "ideale" monsternamen zijn en dat men deze ervaring in de werkwijze mee moet nemen naar de dagelijkse praktijk wanneer de keuken geheel in bedrijf is. Men ziet dit in, maar onderkend dat de dagelijkse praktijk anders kan zijn, met name op drukke momenten. Verder geadviseerd om na te denken over de logistiek t.a.v. de inname van de vuile vaat, dat thans via het doorgeefluik in de keuken plaatsvindt dat vaak gedurende bereidingshandelingen van de koks wordt doorkruist. Aangegeven dat hier een potentieel risico ligt voor besmetting. Daarnaast aangegeven hoe en wanneer om te gaan met het reinigen van de handen tijdens bereidingshandelingen.

Bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.

Datum: 16 september 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Controle op beschikking

Bedrijf was gesloten en er waren in de zaak geen activiteiten en ook geen personen aanwezig.

Datum: 9 september 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Controle op beschikking:

Op de deur ivm 2 weken vakantie gesloten en de deur was dicht. Na kloppen kwam [REDACTED] naar de deur toe en zijn we in de keuken geweest. Er waren geen bereidingshandelingen en het zag er ook niet naar uit dat dat was gebeurd of ging gebeuren. Wel stond de hele koelcel nog vol met levensmiddelen. De koelkast was leeg en uit. [REDACTED] en [REDACTED] die we telefonisch spraken verzekerden ons dat deze levensmiddelen vanavond werden weggegooid maar dat dat pas ging gebeuren als het donker was omdat anders de buurtbewoners het zagen. Aangegeven dat de koelcel morgen echt leeg moet zijn.

Datum: 8 september 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Uitreiken beschikking met stillegging bereidings- en behandelingsprocessen

Aanwezig: [REDACTED] en [REDACTED] (tevens [REDACTED])

De beschikking doorgesproken. Daar waar nodig heeft [REDACTED] de beschikking vertolkt voor zijn [REDACTED]. De beschikking betreft het proces opslaan producten welke is stilgelegd. In de beschikking staat dat de bereidings- en behandelingsprocessen Opslaan van producten van levensmiddelen niet meer mag plaatsvinden. Dit betekent dat er geen bederfelijke waren meer aanwezig mogen zijn in koelingen. In diepvriezers is dit wel toegestaan (Hierover voorafgaand aan de uitreiking contact gehad met [REDACTED] Omdat opslaan van bederfelijke waren niet is toegestaan, mag ook geen bereiding en behandeling uitgevoerd worden). In de koeling mogen alleen eetwaren aanwezig zijn voor microbiologisch onderzoek door een adviesbureau. [REDACTED] geeft tijdens het gesprek aan te weten hoe hij dit moet uitvoeren aangezien hij reeds eerder een beschikking heeft ontvangen.

[REDACTED] geeft aan niet te weten of hij nog wel weer open gaat en op zoek wil naar een nieuwe [REDACTED]. Uitgelegd dat indien [REDACTED] de zaak overneemt, wij dit zien als dezelfde [REDACTED] en dus de historie mee gaat. Hem erop gewezen dat de [REDACTED] niet een [REDACTED] kan zijn, terwijl hijzelf in de keuken blijft. Tevens uitgelegd dat hij voor ons [REDACTED] blijft, tot uit inschrijving bij de Kamer van Koophandel blijkt dat hij dit niet meer is.

Datum: 4 september 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Laboratoriumuitslag monster : 79278998 gebakken kipsaté

1 Aard geconstateerde afwijking: het aantal kweekbare Enterobacteriaceae

Analyseresultaat: meer dan 49.000 /g

Wettelijke eis: maximaal 1000 /g

RvB nummer: 480002743

1^e Nazorg

Datum: 1 september 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: geen

SW-nummer: geen

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Temperatuur: in orde

Bouwkundig: in orde

Ongedierte: niet aangetroffen

HACCP: wordt toegepast en geregistreerd. PB monster gebakken kipsaté (79278998) genomen.

Openingsinspectie

Datum: dinsdag 28 juli 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Er zijn twee verschillende soorten rijst bemonsterd en gekookte kip na in terugkoelfase en bewaarfase. Tevens is het controleformulier door bureau de Wit ingevuld. [REDACTED] zegt dat Bureau de Wit volgende maand terugkomt voor een monsteronderzoek en eventueel advies. Er is een nieuwe teflonpan gekocht om rijst te koken.

Er waren geen zelfbereide producten in het bedrijf. (koelingen waren leeg)

Bedrijf mondelinge toestemming gegeven om weer te gaan bereiden, uitleg gegeven over vervolgspecties, 9 maanden proeftijd benoemd en retributiebedragen. Verteld dat er een beschikking tot opening wordt opgesteld.

Datum 21 juli 2015

Inspecteurs [REDACTED]

Controle op beschikking

bedrijf is gesloten, op de deur hangt een papier met de mededeling:
"wij zijn op vakantie van 21-7 t.m. 26-7, excuses voor het ongemak"

Datum 20 juli 2015

Inspecteurs [REDACTED]

Uitreiken sluitingsbeschikking met directe stillegging van de bedrijfsruimte op bovengenoemd adres.

Aanwezig [REDACTED] en [REDACTED]

Er mogen geen zelfbereide eetwaren aanwezig zijn en geen behandeling plaats vinden.

Uitzondering de te bemonsteren eetwaren door een kwaliteitsbureau.

Inhoud van vriezers en koelcel met rauwe onbehandelde levensmiddelen mogen blijven.

Men weet niet wat de oorzaak kan zijn voor de afwijking aan de die dag bereide rijst.

Bij de inspectie van de pannen waarin de rijst was gekookt bleek dat de aluminium pan aan de binnenkant op de bodem een beschadiging had met een laag oude etensresten. De elektrische rijstkoker die gebruikt werd om rijst op het fornuis warm te houden? Was tevens ongeschikt.

De teflon binnenlaag was door meerdere keren gebruik met een scherp voorwerp zodanig beschadigd dat dit een gevaar voor de volksgezondheid opleverde. Men ging beide pannen niet meer gebruiken.

6^e inspectie

Datum: 14-7-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

6e inspectie na fout RW monster uit de terugkoelfase.

Heeft voornemen tot sluiten op 26 juni uitgereikt gekregen.

Aanwezig de [REDACTED] van [REDACTED] en verantwoordelijk medewerker.

Heeft het controleformulier ingevuld en zei dat deze al was afgegeven.

Denkt te weten dat de rijst met ei niet boven de 75 graden is verhit, zoals ze normaal altijd wel doen.

[REDACTED] was bang dat het niet in de keuken mocht blijven staan en heeft het tijdens het verhitten nu te kort doorverhit.

Op het weekformulier worden verschillende eetwaren gecontroleerd op eindpunt verhitting en terugkoelproces.

Afspraak bij de volgende controle nu het gehele proces van rijst en bami te controleren en tevens rijst met ei.

[REDACTED] is op de hoogte van de inhoud van de hygiëncode.

Men zegt ook gebruik te maken van een desinfectiemiddel en hij liet mij een nog aangebroken fles Suma Bac zien.

Verder gaf hij aan dat BdW een nulmeting heeft uitgevoerd en binnenkort ook een monsternamen zal uitvoeren.

Producten in koelcel waren afgedekt en voorzien van datum.

Algehele hygiëne:

De keuken en apparatuur was schoon.

Op dit tijdstip enkel een kleine hoeveelheid rijst en gepaneerde kipvlees(gebakken) als werkvoorraad in de keuken aanwezig.

Bouwkundig nog steeds op orde.

Ongedierte geen sporen

Temperaturen op orde.

HACCP voldoende, herbemonstering uitgevoerd.

Kan als monster goed is naar de 1e nazorginspectie.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 330.000 per gram, terwijl dit maximaal 10.000 per gram mocht zijn.

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 17.000 per gram, terwijl dit maximaal 100 per gram mocht zijn.

Monster is onvoldoende, Bedrijf krijgt sluiting

Voornemen tot sluiting

Datum: 26 juni 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] [REDACTED] (gemachtigde namens [REDACTED])

Kort verslag: Gesproken met gemachtigde, [REDACTED], [REDACTED]

Dit gesprek had tot doel:

- De uitreiking van een "beschikking Opdracht tot het nemen van maatregelen ter bevordering van de hygiëne van levensmiddelen" ofwel een voornemen tot sluiting van uw bedrijf.
- Het bespreken van de consequenties van dit voornemen tot sluiting.
- Het geven van uw zienswijze met betrekking tot deze stap in het maatregeltraject.

Nog uitgelegd dat er nu een verscherpt toezicht van 9 maanden op deze beschikking zit. Er werd geen zienswijze gegeven.

BAH-gesprek

Datum: 25 juni 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

- Marsroute is goed doorlopen. 1^e Nazorg heeft een overschrijding van 6 werkdagen. Conform de memo termijn overschrijdingen is maximaal 7 dagen toegestaan.
- In het RvB staan een aantal punten die aangepast moeten worden. Actie [REDACTED] [REDACTED]. [REDACTED] heeft de punten aangepast en concept gezonden aan [REDACTED] l.
- In het Journaal ontbreken het BAH-gesprek van 8/4/2015 en de uitkomst van het monster van 18 juni 2015. Actie [REDACTED] → [REDACTED], [REDACTED] heeft mail met verzoek invoeren gezonden aan [REDACTED].

De voornemensbeschikking wordt opgesteld voor de volgende punten:

- hygiëne apparatuur
- hygiëne bedrijfsruimten
- artikel 5 code
- bewaren temperaturen

Gezien de eerdere sluiting zal tevens gedurende een periode van 9 maanden verscherpt toezicht opgenomen worden.

Datum: 22 juni 2015

Inspecteur: [REDACTED]

Laboratoriumuitslag monster : 79663417 gebakken rijst met ei

1 Aard geconstateerde afwijking: het aantal kweekbare Enterobacteriaceae

Analysesresultaat: meer dan 490.000 /g

Wettelijke eis: maximaal 100 /g

2 Aard geconstateerde afwijking: het aantal kweekbare micro-organismen

Analysesresultaat: meer dan 49.000.000 /g

Wettelijke eis: maximaal 10.000 /g

RvB nummer: 480002569

1^e Nazorg

Datum: 18 juni 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: geen

SW-nummer: geen

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Temperatuur: Twijfels over de grote hoeveelheden werkvoorraad buiten de koeling. Nu temperaturen goed maar hoe gaat het over een paar uur. Men beschikt niet over een koelwerkbank.

Bouwkundig: in orde

Ongedierte: niet aangetroffen

HACCP: wordt toegepast en geregistreerd. PB monster genomen (79663409) loempia en (79663417) gebakken rijst met ei.

Openingsinspectie

Datum: 13 mei 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Aanwezig [REDACTED], vennoot en zijn [REDACTED].

De keuken en de apparatuur was schoon en deels vernieuwd.

Nieuw plafond en keukenvloer, nieuwe woktafel en branders.

RVS plaat op de wand boven de wastafel.

Bedrijf kan open en men denkt dat morgen weer voor klanten te bereiden.

In de bar ruimte meerdere muizen uitwerpselen aangetroffen, deze ruimte staat niet in de beschikking.

Men is nog niet toe gekomen aan opruimen van de ruimte.

Hebben lokdozen verwijderd.

Nu de afspraak gemaakt de bestrijder langs te laten komen voor nieuwe lokdozen en verder advies om de kastuimten van de bar leeg te halen en schoon te maken.

Bevindingen opgeheven en openingsbeschikking op laten maken door TBM.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode: [REDACTED] 09-05-2015: Tijdens controle op beschikking wordt er volop verbouwd en schoongemaakt.

Sluitingsbeschikking

Datum: 30-4-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]) de [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking is aan [REDACTED] uitgelegd. Hij kiest er zelf voor om 2 weken dicht te blijven. Wij hebben ook duidelijk aangegeven dat alle levensmiddelen uit de keuken en de koelcel moeten verdwijnen voordat er schoongemaakt wordt. Zij waren nu al druk bezig om alles te verbouwen. uitleg gegeven over de procedure en welke maatregelen genomen moeten worden aan de hand van het voornemen.

6^e inspectie

Datum: 29-04-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282510494

SW-nummer:

Kort verslag:

gespr. met [REDACTED].

[REDACTED], stond in de keuken te koken.

BR opgemaakt voor apparatuur en bedrijfsruimte, dus volgt een sluiting.

Bedrijf is schoner dan voorheen, maar is nog steeds onvoldoende:

- de voegen in de vloer zijn niet schoon,
- de afzuigkap op plekken vettig,
- de vloer is vervuild met water en vuil,
- de muur bij de afwasplek is niet schoon,
- het verrijdbare serveertafeltje is aan de onderkant vettig,

apparatuur:

- rekken in de koelkast beschimmeld,
- kunststof bak met gekookte bami vervuild,
- frituurmandje aangekoekt vuil,
- buitenkant rijstkoker aangekoekt vuil,
- kunststof bakken in de koelcel bedekt met vettig vuil,
- schuimpanen die kapot zijn.

kennis van de code is inmiddels redelijk, controles zouden elke week plaatsvinden. In de koelcel staat een emmer met een sticker van 25-04-2015 dus vandaag 5e dag. Is nu enige constatering m.b.t. de code. Nu voldoende

ongedierte geen overlast

bouwkundig: voegen zijn nog niet opgelost. hebben echter tot 1 juni de tijd om de voegen (en dus de vloer) te vervangen. Hier mee niets gedaan.

Het controleformulier aantoonbaar voedselveilig werken is ingevuld, echter er zijn delen van de code letterlijk overgeschreven. [REDACTED] heeft hierdoor wel de kennis.

Voornemen tot sluiting

Datum: 14 april 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] oot (gemachtigde namens [REDACTED])

Kort verslag: Gesproken met gemachtigde, [REDACTED], [REDACTED]. Hij gaf de volgende zienswijze: "Wij hebben een schoonmaakplan voor 2 weken. Als wij 1 deel schoonmaken en jullie komen dan is het andere deel niet schoon. Nu gaan we werken met een schoonmaakbedrijf die om de week komt. We hebben een bedrijf wat snel vet wordt en lastig is schoon te maken. Mijn [REDACTED] werkt alleen. Het is heel moeilijk in de horeca nu. Temperatuur de vorige keer was niet goed omdat mijn [REDACTED] het vlees te lang in de keuken had laten staan en vergeten was terug te zetten in de koelkast. We hebben personeel tekort, maar het gaat financieel ook niet goed."

BaH gesprek

Datum: 8 april 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure: OK
 Stappen overgeslagen?: Nee
 Termijnen overschreden: Nee
 Alle documenten aanwezig: Ja
 Concept RvB: besproken en voor accoord
 In voornemenbeschikking: Hygiëne bedrijfsruimten, Hygiëne apparatuur, Temperatuur niet voorverpakte levensmiddelen, HACCP

Uitreiking 14 april 2015.

5^e Inspectie

Datum: 1 april 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] van [REDACTED]

BR-nummer: 281540549

SW-nummer:28154550

Kort verslag:

Hygiëne **BR**
 Bouwkunde **SW vloer**
 Ongedierte
 Temperatuur
 Code HACCP **BR**

Gesproken [REDACTED] van de [REDACTED] [REDACTED] en [REDACTED] was ook werkzaam in de keuken maar spreekt nauwelijks Nederlands.
 Keuken is nog onvoldoende schoon en ook apparatuur is vervuild.
 BR opgemaakt.

De vloer is deels gevoegd en hersteld maar op andere plekken zijn de voegen ook uitgesleten en zitten vol met vuil.
 Voor de bouwkundige tekortkoming heb ik een termijn van 2 maanden gegeven om de vloer geheel te voegen. Wel aangegeven dat deze bij volgende inspecties in ieder geval wel schoon moet zijn. Hierbij ingegrepen zijn enkele wandtegels langs de rand met de vloer die ook losraken.

HACCP BR opgemaakt. eetwaren in koelcel zijn niet afgedekt en tevens niet gecodeerd. In vriescel is van voorraadbeheersing geen sprake want alles ligt op een grote hoop.

Medegedeeld dat we op deze inspectie terugkomen en dat er een voornemingsbeschikking wordt opgemaakt.

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? [Met Hygienecode voor horeca en deze is aanwezig](#)
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies? [REDACTED] [is op de hoogte van de regelgeving.](#) [REDACTED] en [REDACTED] [spreekt en lees vrijwel geen Nederlands](#)
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis? [nvt](#)
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil? [nvt](#)
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd? [Controle en registratie door \[REDACTED\]](#)

Gesprek teamleider

Datum: 17-3-2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Aan de [REDACTED] van [REDACTED] uitleg gegeven over de procedure en welke maatregelen genomen moeten worden aan de hand van de laatste inspectie.

Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca zal er worden toegezien op de processen en kritische processen bij het bereiden van voedsel. Met [REDACTED] afgesproken dat zij de code goed lezen en ook die dingen uitvoeren die in de code staan. plan van aanpak gaat uitbrengen en uitvoeren. de tegelvloer van de keuken voor een deel te vernieuwen. Het bedrijf grondig wordt schoon gemaakt en schoon wordt gehouden. Enkele tegels in de vloer worden vervangen.

4^e Inspectie – A-inspectie

Datum: 11-03-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282510473 (bedrijfsruimte, apparatuur, code/temp.)

SW-nummer: 282510474 (voegen in de vloer)

Kort verslag:

Hygiëne vloer, onder werkbanken, op en onder woktafel, muren vervuild met aangekoekt vettig vuil. Kast/Ruimte onder frituuroven dikke laag vet. Diepvriescel sluitrand (van de deur) aangekoekt vuil. Kraan naast woktafel geel aangekoekt vuil. Saladiëre buitenkant aangekoekt vuil. Vloerwisser aangekoekt vuil. Verdampers koelcel vuil, Rekken koelcel en koelkast vuil, rubbers, deur en handvatten diepvrieskastje geel vuil, vergieten in koelcel verstopt met geel, aangekoekt vuil, handvatten van pannen aangekoekt geel vuil. Oven met spek erin zwartgeblakerd van het vuil. Deur in de keuken geel vuil.

Bouwkunde uitgesleten voegen in de vloer.

Ongedierte geen overlast

Temperatuur ongekoeld bewaren in keuken:

gekookte rijst 16,3 graden en gegaard spek 9,8 graden.

Code HACCP: geen coderingen op producten in koelcellen en diepvriezers, teveel producten worden onafgedekt bewaard in koelingen. Opslag van producten in de diepvriezer is slordig, onvoldoende verpakt en op elkaar gestapeld.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Door de overweldigende hoeveelheid vuil in het bedrijf en het feit dat er slecht Nederlands wordt gesproken door [REDACTED], zijn we niet toegekomen aan het stellen van de toelichtingsvragen m.b.t. de code. In het gesprek op kantoor met [REDACTED] dit behandelen??

Historie**3^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

29-10-2014, BR 281330419

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

- de voegen van de vloer, op meerdere plaatsen, bezet waren met zwartkleurig vuil en oude productresten;

- het frame van de woktafel, bezet was met oude geelkleurige productresten en donkerkleurig vuil.

-de gasbediening van de woktafel bezet was met een dikke geelkleurige laag oude voedselresten

-de wanden, op meerdere plaatsen, bezet waren met oude productresten.

-het plafond bezet was met bruinkleurige vettige waas van vuil;

-het ventilatierooster in het plafond bezet was met een zwartkleurige, vettige aanslag.

-het frame van de werktafel aan de onderranden bezet was met geelkleurige oude productresten.

-de afvoer en de wand onder het aanrecht bezet was met een oude geelkleurige aanslag.

-er oude geelkleurige voedselresten op de vloer lagen op de vloer rondom de wielen van de koelkast.

-de hoeken en de randen van de vloer bezet waren met oude geelkleurige voedselresten.

-de handgreep van de vriezer bezet waren met een grijskleurige vettige aanslag.

-de isolatie rubber strips van de vriezer bezet was met een bruinkleurig restvuil.

-de papierhouder bezet was met een zwartkleurig restvuil.

-de deur van de keuken naar het restaurant bezet was met oud zwartkleurig restvuil.

-de onderzijde van de saladiere bezet was met oude zwartkleurige voedselresten.

2^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

16-09-2014, BR 281140449:

- 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

buiten de koeling: 2 emmer kippenpoten 26,6 en 20,8 °C;

buiten de koeling op verrijdbaar rekje: mie 20,6°C;

In de koeling:

omelet 9,3 °C;

rundvlees 8,6 °C;

garnalen 8,2°C;

mie 9,8°C;

in de saladiere:

ham: 12,8°C;

in de andere saladiere:

gerookt varkensspek 12,9 °C;

gekookt varkensspek 15,3 °C;

garnalen 15,1°C;

gebakken kipfilet 12,7 °C;

varkensvlees balletjes 7,8°C;

buiten de koelsaladiere, onder de koelsaladiere op het schap:

varkensnek 15,0°C.

1^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

20-11-2013: richtwaarde genomen

BR 480000659 gegaarde rijst

Enterobacteriaceae > 490000 /g

bacterien (aeroben 30) > 49000000 /g