

Reactie Royal Palace

Wij zijn het slechts gedeeltelijk eens met de geconstateerde bevindingen en in het minst met de daaraan verbonden sancties gezien de aard van de constatering. Uiteraard waren er zaken die verbetering behoeften, die zaken waren echter, en u kunt dat zelf ook lezen, vooral van het gehalte; Misschien wat minder perfect gepoetst of zaken die nu eenmaal in Chinese keukens zo gebruikelijk zijn. Voorbeeld; een halve pan babi panghangsaus gemaakt in de avonduren, is al gauw 80 tot 120 liter en koelt dan langzaam af op de keukenvloer om wat later geportioneerd ingepakt te worden. Idem dito een pan satésaus. Een halve “worst” kruidenboter ligt om smeerbaar te blijven of worden, inderdaad buiten de koelkast, de hele niet direct gebruikte liggen en lagen keurig in de koelkast. Moeilijke plekken (letterlijke tekst rapportage) en verre hoekjes (idem) van afzuiginstallaties willen wel eens wat vetter zijn dan zou moeten. Net als hoekjes aan de onderkant van de onderborden van werktafels of middenonder die onderborden (aan de onderkant) .

Wij vermoeden dat een gedeelte van de kritische houding ook te wijten was aan de boze houding en reacties (beroepseer waar je eigenlijk begrip voor moet hebben) van één van onze chefs en zien verder dat géén bedrijf in de omgeving zo intensief is gecontroleerd (überhaupt is gecontroleerd).

Navraag bij de controleurs leerde gelukkig en uitdrukkelijk ook dat hun controle niet was naar aanleiding van klachten van klanten. Waarom dan wel hebben we niet mogen horen.

Ook achteraf zijn we blij dat we op deze manier mogen constateren dat er strikt genomen niks echt ernstigs aan de hand was. Daarbij zat er een renovatie van verschillende bedrijfsonderdelen toch aan te komen (medio 2017) en hebben we die door de onverwachte en onverwacht negatieve actie enkele maanden vooruit geschoven en kunnen we meedelen dat die momenteel zo goed als afgerond is. Niet alle renovatie-objecten hadden betrekking op de keukens maar ook de afhaalruimte en de toiletten zijn gemoderniseerd. De afhaalkeuken was al gepland om meer open te gaan functioneren zoals momenteel bij verschillende collega's te zien is en bij ons in het restaurant al enkele jaren (sinds 2014) het geval was (sushibar -wokken-grillenkeuken dessertbuffet-etc bevinden zich in een volledig open setting in het restaurant.)

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):	Wok restaurant Royal Palace
Inschrijfnummer KvK en naam:	17274677
Rechtsvorm:	V.O.F
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED] [REDACTED]
Inspectielocatie	Huibevendreef 20 5043 EW Tilburg
@-mail	
Telefoonnummer:	013-5704445
Tijdvak:	Vanaf 01 Oktober 2015
Bedrijvenbeheerder	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken / Kelder
Veiligheid:	N.v.t.

Plattegrond van het bedrijf



[REDACTED]

Openingsinspectie (Module H)

Datum: 23 mei 2016 14.05 uur.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Kort verslag:

Het bedrijf was nu voldoende schoon en mag weer open.

Controle op beschikking (Module G)

Periode: zaterdag 21 mei t/m zondag 22 mei 2016.

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Zaterdag en zondag langs geweest. [REDACTED] Beide dagen hing op de toegangsdeur een Wit A-viertje met de volgende tekst: "Wegens verbouwing zijn wij gesloten. Excuses voor het ongemak".

Openingsinspectie (Module H)**Datum:** 20 mei 2016 19.45 uur.**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED].**Kort verslag:***Niet al het onverpakte bederfelijke eten was verwijderd, te weten:**1/2 pan babi pangangsaus,**1/2 worst kruidenboter,**Champignons**1/2 emmer satésaus**aangebroken pak garde d'or**aangebroken pakje alpro.**Hygiëne onvoldoende:**Keuken:**Wok en werktafels de vloer eronder en de onderstellen met platen die demontabel zijn. Vuilresten, vetranden,**Tegelwand onder de wok. (moeilijke plaatsen) Vetstrepen.**Afzuigkap keuken: in randen/hoeken vet.**Koelcel: plafond achter verdamper lichte schimmel en leiding witte schimmel.**Teppanyaki: Afzuigkap in randen vet, Niet in gebruik zijnde grill in hoeken en randen vuil en vet,**Vloer onder koelkast vuil en vet, Onderzijde bovenblad (borden) Vet plakkerig aanvoelend,**Ruimte achterin teppanyaki en onderstel vet/plakkerig.**Vloerplint voor teppanyaki**Bedrijf onvoldoende schoon, mag niet open.**Doorgegeven aan TL. Deze regelt voor het weekend controle op beschikking.***Sluitingsbeschikking****Datum:** 20-05-2016 17.15 uur.**Inspecteurs:** [REDACTED] [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:** uitleg van de beschikking ten officiële sluiting van het bedrijf. Beschikking ondertekend door NVWA en [REDACTED], [REDACTED].*[REDACTED] gaf aan dat er al veel gepest was en dat er per direct een openingsinspectie aangevraagd zou worden.**Deze is door de NVWA gehonoreerd en later op de avond is deze uitgevoerd.***Beschikking met Last onder Dwangsom (LOD) (Module E)****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:*****Bedrijf op 19 mei bezocht n.a.v. klacht over hygiënische toestanden in de keuken.******Klachtnummer 484671.0.******Gesproken met:*** [REDACTED]***Br-Nummer: 280942010******Sw-nummer: nvt******Controleurs:*** [REDACTED]*Bedrijf moet dicht aangezien er een RvB opgemaakt wordt voor hygiëne. Er was al een sluitingsbeschikking in November uitgereikt en deze was nog steeds van kracht.**Meerdere zaken vuil.*

- van een pan die op het vuur stond en waar een product in werd bereid de deksel in randen en rond de handvat bezet was met een bruin/gele vetaanslag. Aangegeven werd dat het product dat bereid werd voor eigen gebruik was;
- van een grote kookpan waar babi pangang in werd bereid de deksel in randen en rond de handvat bezet was met een bruin/gele vetaanslag;
- de afzuigkap bezet was met een bruin/donkerbruine vetaanslag;
- een schuimspaan gedeelte bezet was met bruin aangekoekte vetresten;
- van een mobiel werktafeltje waren stalen kokers aan de bovenzijde open. De binnenzijde van de kokers waren bezet met een dikke laag oude resten van levensmiddelen;

koelcel

- de verdamper bezet was met een grijze stof aanslag en witte schimmel. In de koelcel werden meerdere producten bewaard voor verhandeling. Een aantal producten, waaronder gebakken rijst en gekookte bami waren niet afgedekt om vervuiling te voorkomen;

spoelkeuken(in open verbinding met de keuken)

- een rvs leg plank, waar schone snijplanken en schone rvs bakjes op werden bewaard, bezet was met slijmerig aanvoelend, bruin gekleurd vuil;

restaurant

- een teppanyaki grillplaat in randen bezet was met zwart opgehoopte verkoolde oude vuilresten. Een rand boven de teppanyaki was bezet met een donkerbruine/zwarte vuilaanslag;
- in een koelkast onder opslag bakjes bruin gekleurd vocht lag;
- vloer onder apparatuur en werktafels was op veel plaatsten bezet met opgehoopt oud vuil;
- wanden waren op diverse plaatsen bezet met een bruine vetaanslag, oud aangekoekte resten van levensmiddelen en ander vuil;
- onderstellen van apparatuur en werktafels waren bezet met een bruine vetaanslag en ander aangekoekte resten van levensmiddelen;
- meerdere wokbranders waren bezet met oud donker vettig aanvoelend vuil. Gasregelaars waren bezet met donker vuil;
- gasleidingen onder de woktafel waren bezet met donker vettig aanvoelend vuil en er hingen vetdruppels aan de leidingen;

spoelkeuken(in open verbinding met de keuken)

- wanden waren op diverse plaatsen bezet met donker vuil;
- de vloer was op diverse plaatsen bezet met opgehoopte oude resten van levensmiddelen en ander vuil;

restaurant

- de ruimte onder een teppanyaki was bezet met bruin aangekoekt vuil;
- de vloer, links van de teppanyaki, was op diverse plaatsen bezet met opgehoopte resten van levensmiddelen en vetresten;
- een tork rol houder voelde bovenop plakkerig aan en was bezet met een bruine vetaanslag;

kelder

- de entree, van buiten bereikbaar via een betegelde trap, was bezet met veel straatvuil, waaronder karton, lint, zand en puin. een openstaande deur was aan de binnenzijde bezet met aangekoekt, ondefinieerbaar vuil;
- Verlichting schakelaars waren bezet met een donkere vuilaanslag.

Bouwkundig:

keuken

- van een systeemplafond was 1 plaat in een hoek gescheurd en gruis kwam zichtbaar omlaag. Dit gebeurde direct boven de plaats waar koks eten bereiden. Direct onder de kapotte plaat stond een mobiel werktafeltje met producten daarop die gebruikt werden om gerechten te bereiden;

restaurant

- in 2 platen van een systeem plafond zaten gaten en waren vervuild met takken en veren. Isolatie materiaal stak door de gaten heen. Aangegeven werd dat vogels hier verantwoordelijk waren. Aan de buitenzijde van het pand werd ik op een groot gat in de muur gewezen, wat door de eigenaar gedicht was met een doek.

De kapotte plafond platen werden aangetroffen, direct boven een rvs werkblad achter de teppanyaki.

1^e Nazorg 8 weken (Module I)

Datum: 21-01-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

1 ste nazorg inspectie uitgevoerd nav voornemen beschikking

gesproken met de [REDACTED] en zijn vrouw [REDACTED]

Bedrijf was op een paar opmerkingen in orde.

Hygiene: in de keuken waren een tweetal hoeken nog vervuild.
het wokgedeelte moest nog schoongemaakt worden dus dit moet frequenter gedaan worden.

Monsternamen uitgevoerd en contramonster achtergelaten.

Op maandag 25 januari 2016 telefonisch contact gehad met micro lab en monster zijn goed bevonden. Vervolgens telefonisch contact gehad met [REDACTED] en haar de uitslag medegedeeld.

Bedrijf gaat naar 2^{de} nazorg 6 maanden.

Uitreiking voornemensluiting

Datum: 6 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Verslag: [REDACTED] begrijpt het niet en blijft herhalen dat er nog nooit iemand ziek is geworden van babi—pangang vlees en dat dit gekookte vlees nog gefrituurd moet worden. Uitleg gegeven proces en voornemen met hem doorgenomen. Geadviseerd om adviesbureau in de arm te nemen.

BaH gesprek

Datum: 2 november 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: RvB 16 sept nog niet bij TBM, dit is dezelfde dag nog geregeld.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 25-11-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

hadden ikv foutief monster eigen rw monster laten onderzoeken door Alcontrol (zie documenten) deze waren in orde, echter er staat geen temp bij en geen proces (opslaan, terugkoelen??)

ikv entero's in rw monster gekeken naar proces en bijbehorende hyg:
-werken met vieze doeken die meteen worden weggegooid na opmerking van ons

- in keuken staan al diverse gerechten op werkbanken voor behandeling voor de eerste gasten, erop gewezen dat deze te vroeg worden uitgehaald (loempiaas, gekookte kip, ook stonden er enkele prive gerechten ongekoeld, hierover uitleg gegeven dat deze ook gekoeld dient te staan in prive gedeelte)
- hebben vieze fles met alcohol voor desinfectie onder werkbank staan (twijfel over het gebruik ervan)
- nekvlees in koeling zit in blauwe krat met blauwe zak erin die dichtgevouwen is met datum erop, opvallend is de condens aan de binnenzijde van deze zakken, hetgeen zou kunnen betekenen dat ze het produkt te warm al inpakken, ook hierop gewezen

overige kleine punten van vorige keer niet meer gezien, alleen in kelder lag nog 1 vvp ham op tafel in magazijn te ontdooien, echter geen terugkoelproces meer gezien in kelder (net bereide koeloeyoek en rundvlees in saus stonden in keuken in dunne lagen en ■■■ stond net bereide rijst met ei om te scheppen)

ikv roken sw opgemaakt (in afhaalgedeelte tabakslucht geroken, en klant die achter gokkast zat draaide een shagje, er was geen personeel bij, besproken met [REDACTED] die meteen naar het afhaalgedeelte liep om klant aan te geven dat hij niet mag roken. nadat inspectie beeindigd was, zijn we nogmaals naar afhaalgedeelte gelopen, klant was weg, tabakslucht nog altijd aanwezig en door nader onderzoek gezien dat diverse peuken achter en op de gokkasten lagen
SW opgemaakt
er waren ook geen aanduidingen aanwezig, waarvan [REDACTED] aangaf dat deze van wand werden afgetrokken door klanten??
ook gaf [REDACTED] aan dat klanten buiten in deuropening vaker rookten en dat ze dit toelieten
uitleg over regels duidelijk gegeven en 2 stickers rvb gegeven

RW monster nekvlees genomen,

26-11-2015 8.00 u mail ontvangen van monstertransport dat sleutelkastje in Tilburg niet werkte waardoor monster nog niet was opgehaald, zal wel zsm worden opgehaald om ingevroren te worden zodat alsnog onderzoek kan plaatsvinden

Rw monster wel ingeschrreven in Isi en dit vermeld
30-11-2015 ████████ RW monster nekvlees is niet afwijkend
Tel gesproken met de ████████ om de uitslag door te geven

Eerste marsroute-inspectie (Module B)

Datum:21-10-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Temperaturen: in orde

Registratie: in orde. HACCP boek aanwezig en wisten de processtappen goed te vertellen. Alle producten in de koelcel waren gedateerd.

Ongedierte: In orde. Geen overlast.

Bouwkunde: in orde.

Algemene opmerkingen:

Wok gedeelte; was op een paar plaatsen vervuild, kastjes aan de binnenzijde vervuild met kruiden en de onderzijde van de aanwezige witte koelkast was de vloer iets vervuild.

**Keukengedeelte; onderkant fornuis bain marie bak beter schoonmaken.
Tweetal hoekjes onder het wok gedeelte nog voorzien van oude materialen.
N.a.v. bovenstaande RW monster babipanggangvlees genomen.
28-10-2015 n.a.v. uitslag: Enterobacterie 5700 per gr. BR opgemaakt
BR nr. 480002854**

**Bedrijf komt in aanmerking voor BAH gesprek en voornemen tot sluiting
29-10-2015 [REDACTED] heeft telefonisch verhoor [REDACTED] afgenomen en
geschreven**

Monitoring toelichtingsvragen voor het Gesprek Ondernemer:

- Met welke hygiënecode 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?

Gesprek ondernemer (Module A)

Datum:05-10-2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Er is uitleg gegeven door [REDACTED] over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Notoire Overtreders (HWHM) en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen via bestuursdwang.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - *U draagt er zorg voor dat het gehele bedrijf schoongehouden wordt.*
 - *U draagt er zorg voor dat u en uw personeel op de hoogte zijn van de inhoud van de Hygiënecode voor de horeca; u draagt er zorg voor dat de procedures, zoals die staan beschreven in genoemde hygiënecode, in uw bedrijf toegepast worden.*

Historie

3^e BR

Nav een melding op woensdag 16 september 2015 is er door collega inspecteurs [REDACTED] en [REDACTED] een RvB opgemaakt voor

Inspectiebevindingen:

Hygiëne:

- de vloer voor de koelcel vervuild was met oude ingedroogde levensmiddelenrestanten,

- de vloer in de koelcel vervuild was met bruin aangekoekt vuil en ingedroogde levensmiddelen in de hoek van de koelcel,
- de vloer achter de deur die naar de personeelstoilet ging, vervuild was met oud slijmerig schrobwater en grijs vuil,
- de trap die naar de kelder ging en waar ook nog een magazijn, een koelcel met groenten en een diepvriescel was met levensmiddelen, ernstig vervuild was met bruin oud vet,
- de wc pot van het personeelstoilet was bezet met een bruine laag oud vuil en de wc pot was kapot, er ontbrak een stuk van circa 8 bij 5 cm.

Apparatuur:

- deksels van meerdere emmers met levensmiddelen vervuild waren met oude restanten van saus en levensmiddelen,
- de bakjes waar al atjar in gedaan was en waar nog babi pangang bij zou komen om zo aan de klanten mee te geven aan de buitenzijde vervuild waren met oud vuil, vet en beslagresten,
- de randen van de spoelbak, maar vooral de ruimte achter de zeef, waar de rauwe kipfilet in werd gespoeld waren vervuild met oude restanten van levensmiddelen,

Code HACCP:

Ik zag in de koelcel meerdere producten staan. zo zag ik bereiden kippenpoten staan, ik zag loempiavulling staan, ik zag nasivlees staan, gekookte varkensnekken, koe lu yuk en bereiden nasi. Ik zag dat al deze producten niet gecodeerd waren of voorzien waren van een bereidingsdatum. Ook zag ik dat al deze producten niet afgedekt waren om besmetting tegen te gaan.

Verder zag ik dat er bovenop de bak met kippenpoten een bak met bami was gezet. Ik zag dat de onderzijde van de bak met gekookte bami de kippenpoten raakte. Aangezien de bak met bami op op de werkbank komt te staan of bijvoorbeeld onder de woktafel kan hierdoor de kip besmet raken. Ook zag ik een bordje met getrancheerde eendenborst waarop een weer ander bordje gezet was.

Het bedrijf is weer aangemeld bij HWHM .

2^{de} BR

Datum: **14 augustus 2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Bouwk --> voldoende

Hyg --> bakken en vergieten goed schoon maken. Oude aluminium-vergieten beter vervangen door RVS vergieten.

Temp --> in orde

Ongedierte --> afwezig

Haccp --> voldoende

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Kennis van de koks mbt haccp blijft minimaal. Het ontbreekt in de keuken aan een degelijke structuur. Bouwkundige tekortkomingen worden niet robuust aangepakt. Kans op terugval mbt hygiene en art 5 is zeker aanwezig.

Ter verificatie een RW-monster rijst met ei (79115649) genomen. Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 1e nazorg.

Advies: Als het monster goed is kan het bedrijf naar de 1^e nazorg

19 augustus: Het aantal kweekbare micro-organismen was 3.400.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g mocht zijn
Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 40.000 /g, terwijl dit maximaal 1000 /g mocht zijn.

Het bedrijf gaat naar het BAH-gesprek

1e **BR**

Datum: **24 juli 2014**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Bouwk--> hordeur plaatsen bij de achterdeur of de achterdeur dicht laten (opm).

Haccp --> enkele bereide producten 1 dag te lang bewaard in de koelcel.

Opwarmen in de bain-marie moet binnen 1 uur gebeuren, duurt nu 2 uur (opm.).

*Hyg --> vuile bedrijfsruimte en vuile apparatuur **(BR)***

Persoonlijke hygiene --> zeepdispencer in de keuken ophangen. Wegwerphanddoekjes tijdig bijvullen (opm.).

Ongedierte --> enkele vliegen in de keuken door openstaande achterdeur.

Temp in orde.

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: 280040905

SW-nummer: nvt

Kort verslag:
