

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

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):	Chinees-Indisch Restaurant Tong Ah B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	30063238

Inschrijfnummer Kvk en naam: Rechtsvorm: B.V.

Naam ondernemer: Chinees-Indisch Restaurant Tong Ah B.V.

Adres: Panweg 118 3705 GG Zeist

Inspectielocatie ldem

@-mail

Telefoonnummer: 030 693 14 92 Tijdvak: Vanaf 15 april 2015

Bedrijf beschikt over de ruimten:

Veiligheid: Nvt

Plattegrond van het bedrijf

Bedrijvenbeheerder:

MOS melding: Nummer: 502107 Datum: 12 juli 2016

Betreft: Aanwezigheid van groen vlieg op champignons, onderdeel van rijsttafel.

Melding meenemen bij 2^e nazorg.

1e Nazorg

Datum: 9 februari 2016

Inspecteurs: Gesproken met:

BR-nummer: geen SW-nummer: geen

Geen tekortkomingen geconstateerd.

PB monster genomen gekookte rijst; 79768057 en gekookte bami; 79768049. Contramonster achtergelaten.

Indien monsters in orde naar 2e nazorg.

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs: Gesproken met: Kort verslag:

Hygiëne Bouwkunde Ongedierte Temperatuur Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Beschikking met LOD

Datum: Inspecteurs: Gesproken met: Kort verslag:

2^e marsroute inspectie Datum:10-12-2015

Inspecteurs:

Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

Gesproken met

en gevolmachtigde.

HACCP: -in orde.
Hygiene: -in orde
Temp: -in orde.
Bouwk: -lamp vriescel werkt niet.
Ongedierte: -geen sporen

Richtwaardemonsters genomen.(contra)

Voornemen tot sluiting
Datum: 25 november 2015

Inspecteurs: Gesproken met:

Kort verslag:

Nogmaals de marsroute besproken. Tevens laatste RvB besproken en in concept uitgereikt. Daarbij besproken hoe bacteriën groeien en hoe hygiënisch te werken. Volgende inspectie na 9 december 2015 uit te voeren. Brief opgesteld en verzonden naar TA. Pdf-bestand van het voornemen verzonden aan TMB en de planner op de hoogte gebracht. Overweegt om de nasi en bami na bereiding op warme temperatuur te bewaren in de steamer. Ook nog besproken om eventueel in dit stadium zelf een advies bureau in te huren.

BAH gesprek

Datum: 19 november 2015

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag: Kleine aanpassingen in RvM (kgt meer dan, inspectie uitgevoerd in kader van traject notoire overtreder en nog 2 kleine taalfouten. Procedure is gevolgd in het nieuwe traject , rekening houdend met het fout dat pas 1^e marsroute inspectie plaats kon vinden na verzending van het laatste RvB. Deze is verzonden 31 oktober 2015.

Beschikking wordt opgemaakt en ondernemer uitgenodigd voor 25 november 2015 voor uitreiking.

1e marsroute inspectie

Per 1 oktober 2015 is de vernieuwde marsroute in werking getreden. Gewijzigd zijn de benamingen van de vervolgstappen en de termijnen tussen de verschillende vervolgstappen. Deze vernieuwde termijn is in dit specifieke geval niet gehaald. De ondernemer heeft daar geen negatieve gevolgen van ondervonden. In het gesprek met de ondernemer op 9 oktober 2015 zijn de stappen van de nieuwe marsroute uitgelegd en toegelicht.

Datum: 11 november 2015

Inspecteurs: Gesproken met:

BR-nummer: 480002900

SW-nummer: nvt Kort verslag:

Hygiëne:-plafond magnetron aan binnenzijde vuil;

enkele muizenuitwerpselen in de kelder.
 Bouwkunde: drempel vriescel is los.

Ongedierte: enkele muizenuitwerpselen in de kelder

Temperatuur: in orde. Code HACCP: in orde.

Twee richtwaardemonsters genomen:

Monsternummer: 79469823 gekookte mie in de afkoelfase. Uitslag monster was in orde. Monsternummer: 79469831 gekookte mie in de bewaarfase. Uitslag monster: RvB op kgt >

5.400.000.

Gesprek ondernemer	
Datum:	9 oktober 2015
Deelnemers NVWA:	
Gesproken met:	e (legitimatie adhv rijbewijs)
Door is Al	gemene machtiging getoond (een notariële acte) als bewijs van
volmacht.	

Korte weergave van het gesprek:

U heeft aangegeven dat de foutieve producten die door inspecteurs van de NVWA bemonsterd zijn te herleiden waren naar k die deze producten bereid heeft. Het betreft die verantwoordelijk is voor de bereiding van bami/nasi gerechten had volgens u niet de intentie om zijn werkwijzen te willen verbeteren. Daarom heeft u hem ontslagen en een nieuwe kok aangenomen. Ook heeft u de Hygiënecode voor de Horeca opnieuw besteld in de Chinese taal, welke door elke nieuwe kok verplicht gelezen moet worden. U heeft het plan om de nieuwe kok eerst in te werken waarbij u in het oog houdt hoe deze persoon zijn werkzaamheden uitvoert en uiteindelijk geschikt zal zijn voor uw bedrijf. Daarnaast heeft u aangegeven dat u overweegt een adviesbureau te raadplegen om onder andere procesmonsters te laten nemen.

<u>Historie</u>

3^e BR

Datum: 18 augustus 2015

Maatregelnummer: 480002690

Tekortkoming: gekookte mie, entero's 8.300 (bewaarfase)

Overtreding:

Status: boetekennisgeving verstuurd

2e BR

Datum: 16 juni 2015 Maatregelnummer: 480002561

Tekortkoming: klein gesneden gegaard varkensvlees, entero's 37.000

Overtreding: art 5, 1^e lid VO 852 Status: beschikking opgelegd

1e BR

Datum: 15 april 2015 Maatregelnummer: 480002505

Tekortkoming: rijst met ei, kgt 49 miljoen Overtreding: art 5, 1e lid VO 852 Status: betaald en afgesloten