



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):	De Wok van Zeeland
Inschrijfnummer KvK en naam:	60354690 De Wok van Zeeland B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Rijksweg 6, 4307 LG Oosterland
@-mail	info@wokvanzeeland.nl
Telefoonnummer:	0111-641270, [REDACTED]
Tijdvak:	11 maart 2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	[REDACTED]
Veiligheid:	In 2007 [REDACTED]

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

2^{de} marsroute inspectie**Datum:** 23 juni 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** n.v.t.**SW-nummer:** n.v.t.**Kort verslag:**

- Hygiëne: opmerking, magazijn stof/spinrag
- Bouwkunde: voldoende
- Ongedierte: in orde, geen sporen
- Temperatuur: in orde (ook op het buffet)
- HACCP: voldoende. Hoewel bij deze inspectie vanwege de juiste temperaturen niet relevant, hebben wij naar aanleiding van de mededeling door [REDACTED] (d.d. 3 juni jl.) m.b.t. een 2 uursborging, hiernaar onderzoek gedaan. Hieruit bleek dat hieromtrent geen registratie kon worden overlegd. Overige registratie was in orde en up to date. Echter wel benadrukt, dat ook bij geringe afwijkingen een ondernomen actie moet worden opgetekend.

Procesmonster (nr. 89117429) bereide kipsaté

Indien monster voldoet kan het bedrijf naar de 1^e nazorg (module I)**28 juni 2016: Monster is in orde, bedrijf kan naar de 1^e nazorg.****Voornemen tot sluiting****Datum:** 3 juni 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:** [REDACTED] zegt dat er een twee uur borgingssysteem zou zijn voor het buffet en dat daar registratie van bijgehouden wordt!**BaH gesprek****Datum:** 1 juni 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

Kort verslag: aantal aanpassingen doorvoeren in rvb. 1^e rvb opgemaakt op 6 maart 2014 is opgemaakt toen De Wok van Zeeland geen BV maar VOF was. Echter komen twee van de drie vennoten [REDACTED] uit de VOF komen terug in de BV. Verder is de derde vennoot [REDACTED] cq [REDACTED] ook nog actief in het bedrijf. Aan algemene en specifieke voorwaarden is voldaan om historie mee te nemen. Uitreiking zal plaatsvinden op vrijdag 3 juni.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 26 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met** [REDACTED]**BR-nummer:** 281470738**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:***Hygiëne: opmerking, magazijn stof/spinrag**Bouwkunde: opmerking, stankafsluiter voor afvoer/sifon, wasbak-schroefput**Ongedierte: in orde, geen sporen**Temperatuur: RvB afwijkende temperaturen buffet restaurant.**Code HACCP: RvB, oa. geen meting/registratie buffet koeling/afkoelproces***RVB opgemaakt-> BAH gesprek****Gesprek ondernemer****Datum:** 09 mei 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject 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 middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - U gaat vergaderen met de koks en de algemene hygiëne en de hygiëncode bespreken
 - U gaat overwegen om een gecertificeerd adviesbureau in te schakelen
 - Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca), zal er worden toegezien op het goed procesmatig werken (behandelen levensmiddelen) en wordt het bedrijf schoongehouden (bedrijfsruimte).

Historie 3^e Br 4 maart 2015 Maatregelnummer 480003258**Gesproken met** [REDACTED]

De onderziden van de opslagrekken in de koelcel wat verontreinigd (OPM), verder geen opmerkingen.

RW witte rijst: Entro's 4000 KVE

2^e BR 24 april 2014 Maatregelnummer: 480001255

HI nav BR samen met BOA [REDACTED] ivm kelder/riolering problemen.

Tevens project ondermaatse tong.

Gesproken met [REDACTED].**Haccp:** voldoende

-opm; [REDACTED] heeft hygiëncode goed gelezen, werkt met datumstickers, koelkasten genummerd en kan de processtappen goed uitleggen en de reigstratielijsten zijn in orde.

Hygiëne: voldoende

opm; de rekken in de koelcel licht verontreinigd, en de magnetron licht verontreinigd.

Temperatuur: voldoende**Bouwkundig:** voldoende

opm; de kelder staat water in, alleen flessen en kratten drank.

wel aangegeven dat de kratten beter op vlonders geplaatst kunnen worden.

Ongedierte: voldoende

opm; geen sporen aangetroffen, KIK wering laatste bezoek 4-4-14 geen bijzonderheden.

Tong in de diepvries aangetroffen. is > 24 cm en afkomstig van Visgroothandel de Jong EG 5287 NL

RW Bami: Entro's 5.000 KVE
Aerob kiemgetal >49.000.000 KVE

1^e BR 6 maart 2014 Maatregelnummer: 282810207

Gesproken met [REDACTED] [REDACTED].

- HACCP: Registraties aanwezig, maar lijsten zijn erg vaag ingevuld. Bij navraag bij [REDACTED] die deze registraties bijhoudt blijkt hij eigenlijk maar wat te doen en ontbreekt de kennis van de code. Afkoeltijden veel te lang. Koelt in keuken af tot 6 a 7 graden? Grote hoeveelheden vis en vlees in keuken te ontdooien. Meten de koelbuffetten niet. Enz. Nog niets gecodeerd. BR.
 - HYGIËNE: BR. Vuil in hoeken vloer. Onder werktafel de vensterbanken raamkant vuil. Stond vis onder te ontdooien. Schroputten vuil. Achter apparatuur. Rekken in koelcel vuil. Snijmachine vuil. Diverse binnenzijden van laden in de werkbank vuil en overvol gereedschappen, diverse DHZ-materialen en geopende verpakkingen met levensmiddelen.
 - TEMPERATUREN: In koelingen in orde. Veel producten ontdooien buiten de koeling.
 - BOUWKUNDIG: IN keuken voldoende. Kelder ook nog even bekeken. Hier alleen wat oud servies en drank. In kelder groot vochtprobleem. Kelder is langs de muren een goot gelegd die het water via een pomp moet afvoeren. Lijken ook wat afvoerleidingen afgebroken. Is met [REDACTED] hierover bezig. Kelder is afgesloten door deur en heeft geen stank of andere overlast naar restaurant of keuken.
 - ONGEDIERTE: Heeft in magazijn wat muizen uitwerpselen liggen. Heeft bestrijder.
-