

# Reactie Orient Parel

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

Ik ben het goeddeels met deze constatering eens.

**Wat is op dit moment de situatie omtrent de voedselveiligheid en hygiëne in uw bedrijf?**

We hebben na de controle een professioneel bureau ingeschakeld inzake de HACCP en voldoen thans aan alle eisen voor voedselveiligheid.

**Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?**

Na het inschakelen van het genoemde bureau zijn we met checklists gaan werken en hebben ons personeel verder geschoold.

**Is er nog iets anders wat u zou willen opmerken naar aanleiding van bijgevoegd NVWA-journaals?**

Vijf jaar geleden hebben 2 collega's en ik onderhavige onderneming overgenomen. We hadden een nieuw concept bedacht: de start van een voor Nederland nieuwe authentieke Aziatische keuken. Van meet af aan werden wij indertijd geconfronteerd met belangrijke technische onvolkomenheden (elektra, koelsysteem enz.) Een en ander nam veel tijd in beslag.

Voor de overname hadden we het leeuwendeel van het oude personeel moeten overnemen. Ook hadden we vanuit China een aantal gespecialiseerde koks laten overkomen. Toen bleek dat hun werkwijze botste met de werkwijze van in Nederland geschoolde koks, liepen er diverse van in de journaals genoemde zaken mis. Dat bleek niet meteen tot het druk bezette management door te dringen. Wij waren natuurlijk wel de eindverantwoordelijke.

De ironie van het geval wil dat de NVWA ons hierop attent maakte middels een inspectie. Hierbij werden, zoals u in het journaal kunt lezen, samples verzameld die door de NVWA die niet beveiligd waren. Deze organisatie heeft dat ook erkend.

Niettemin heeft de actie van de NVWA ondanks dat zij de samples niet goed bewaard hadden onze ogen geopend inzake de voedselveiligheid. Ons werd duidelijk dat het runnen van een authentieke Chinese keuken op ouderwetse, niet-efficiënte wijze geen doorgang kon vinden in het restaurant dat ons voor ogen stond. We hebben hierop wat het herstellen van de geschetste onvolkomenheden betreft een inhaalslag moeten maken.

Uiteindelijk hebben wij professionals op het gebied van voedselveiligheid etcetera ingeschakeld waardoor wij al drie jaar aan de eisen voldoen.

We draaien nu een mooi restaurant met bijgeschoold personeel en een verbeterde technische equipment.

# 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):	Orient Parel
Inschrijfnummer Kvk en naam:	Dim Sum B.V. 56656580
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Kruiskade 72-76
Inspectielocatie	3012EH Rotterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	010-4130775 [REDACTED]
Tijdvak:	15-10-2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

**Plattegrond van het bedrijf**

## **2de Nazorg**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

**Opheffen beschikking****Datum:** 26 mei 2016**NVWA:** [REDACTED]

**Kort verslag:** omdat het lab. geen DKV kon afgeven doordat het protocol niet gevolgd is (geen monsteretiket, toch ingezet en getraceerd en toch RvB voorgesteld), wordt het RvB ingetrokken. Daardoor vervalt ook de beschikking en komt het bedrijf in de volgende stap van de Marsroute (2<sup>e</sup> nazorg). Het bedrijf wordt telefonisch en schriftelijk op de hoogte gesteld.

**Controle op beschikking****Periode:** 25 mei 2016**Door:** [REDACTED]**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Bedrijf is gesloten. Bij de ingang hangt een papier, waarop vermeld staat, dat het bedrijf vanwege renovatie van de keuken t/m 30-5-2016 is gesloten.

**Controle op beschikking****Periode:** 24 mei 2016**Door:** [REDACTED]**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Bedrijf is gesloten. Bij de ingang hangt een papier, waarop vermeld staat, dat het bedrijf vanwege renovatie van de keuken t/m 30-5-2016 is gesloten.

**Beschikking stilleggen processen****Datum:** 24 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED].**Kort verslag:**

Uitreiken beschikking naar aanleiding van afwijkend monster 19/05/2016.

Besluit:

1. U moet de volgende bereidings- en behandelingsprocessen van levensmiddelen stilleggen: (Voor)bereiden van gerechten.
2. U moet zorgdragen voor de inhuur van een controle- en adviesbureau in Nederland.

Telefonisch gesproken met [REDACTED] u. Uitleg beschikking gegeven omdat [REDACTED] niet in de gelegenheid was om langs te komen.

Vervolgens de beschikking doorgenomen met [REDACTED].

- [REDACTED]
- Functie: [REDACTED]
- Geb. datum: [REDACTED]
- BSN: [REDACTED]

[REDACTED] gaf aan vanavond (24/05) open te willen gaan i.v.m. feest. Controle op beschikking noodzakelijk.

Aangegeven dat bij monsternamen van een extern bureau een beperkte bereiding mag plaatsvinden. Kleine hoeveelheid en bij deze 'batch' moet duidelijk aangegeven zijn dat het voor onderzoek is.

Aangegeven dat bij vragen telefonisch contact opgenomen kan worden met via het telefoonnummer in de brief.

**1ste Nazorg****Datum:** 19-05-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

## Relevante bedrijfsinformatie:

- Eerste nazorginspectie
- Volgende inspectie bij voorkeur einde dag. (I.v.m. controle terugkoelen)
- Bezoek gebracht aan de kelder van het bedrijf. Signalen dat hier nog een bereidruimte was. Niets aangetroffen, enkel een vetput.

## HACCP: OPM

- Hygienecode voor de Horeca (chinees) aanwezig.
- Terugkoelen in koelwerkbank. Het ging om rijststicks (17,5 graden - 10.00 bereid) en Bami (32,5 graden - 12.00 bereid). Temperatuur van de koeling stond op 12.0 graden omdat de zelfbereide producten warm in de koelwerkbank werden geplaatst. (OPM)
- Werkvoorraad vulling dimsum > 30 minuten, echter temperatuur < 7 graden. (OPM)

## HYGIENE: OPM.

- Vloer onder koelwerkbank 'Studio54' licht verontreinigd met oude productresten. (OPM)

## BOUWKUNDIG:

- Vloer nog niet vervangen. Staat op de planning voor 25, 26, 27 mei 2016. Bedrijf sluit dan enkele dagen om de gehele vloer te vervangen. Overtreding open laten staan.

## ONGEDIERTE:

- Geen waarnemingen.

## TEMPERATUUR:

- In orde.

## MONSTERNAME:

- 79468665 (MW)
- Gepocheerd varkensvlees
- Wit bakje in koelwerkbank.
- Bereiding: 18/5/2016 (gepocheerd)
- 6,9 graden.
- 79468673 (MW) TERUGKOELFASE
- Gekookte rijststicks
- RVS-bak in koelwerkbank.
- Bereiding: 19/5/2016 - 10.00 uur bereid
- 19,6 graden. (13.45 uur)

**Uitslag monsters:** 23 mei 2016 [REDACTED]

79468665: enterobacteriaceae 1200/g (geringe overtreding)

79468673: enterobacteriaceae 54.000/g (ernstig overtreding)  
bacterien 5.200.000/g (ernstig overtreding)**Uitslag monsters:** 11 april 2016 [REDACTED]

79482862: in orde

79482889: in orde

[REDACTED] telefonisch gesproken over monsteruitslag/vervolg inspectie's

**Herbemonstering uitgevoerd op 5-4-2016** (in overleg met Spd-er).

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met d [REDACTED]

Gezien de monsternamenameproces (defect koelbox) niet goed is verlopen is er opnieuw een monsternamename uitgevoerd. (geen kosten [REDACTED])

Gevraagd aan de [REDACTED] wat er voor actie zijn geweest na afwijkingen n.a.v. laatste inspectie 24000 entro/rettich cake.

Hij gaf aan dat het probleem lag aan het feit dat wij de producten te laat in zetten op het laboratorium. Uitleg gegeven dat de hoogste piek van transport/opslag van het monsternamename 7.7 graden bedroeg en dat ondanks de temperatuur het aantal entro's ook hoog zijn.

Opmerking gemaakt over product in koeling let op afkoelproces goed in de gaten houden. (geen maatregel op kunnen leggen)

Opnieuw kleefrijst en rettich cake bemonsterd.  
 79482862:Kleefrijst  
 79482889: Rettich cake

---

**29-3-2016** [REDACTED] Uit de loggegevens van het logger blijkt dat de hoogste temperatuur 7.7 graden Celsius is geweest tijdens de opslag van de monsters in de koelcel (bij de [REDACTED])  
 Maximale opslag temperatuur is 4.0 graden Celsius.  
 Monster Rettich cake: 79580155 blijkt 24.000 gr/entro's te bevatten.  
 Ander monster Kleefrijst: 79580147 is in orde.

In overleg met SPD-er is er voor gekozen het RvB (Rettich-cake) niet door te laten gaan en opnieuw een monsternamen uit te voeren bij het bedrijf.  
 Telefonisch contact met [REDACTED] Leidinggevend is geïnformeerd en aangegeven dat er een nieuwe herinspectie zal worden uitgevoerd.

---

## **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 22 maart 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] )

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

[REDACTED] gaf aan dat hij heel nerveus is over de resultaten van de monsternamen. Gezien hij dat gedeelte niet kan controleren en moet vertrouwen op zijn medewerkers.

HACCP:

- thermometer aanwezig
- registratie te inzage tot 12 maart 2016
- nog niet alle producten zijn gecodeerd.

Hygiëne:

opmerking

- let op nog wat vuil onder het fornuis.
- let op geen bakken in de koeling met producten op elkaar stapelen ivm kruisbesmetting
- nog niet alle producten zijn van codering voorzien.

Temperatuur: in orde

Bouwkundig:

De vloer is op een aantal plekken poreus en gescheurd/kapot.

Bij de vorige inspectie is hierover een opmerking gemaakt en de [REDACTED] gaf in begin jan 2016 aan dat de vloer in april zou worden gelegd.

Tijdens de inspectie bleek dat het bedrijf alleen een offerte had opgevraagd maar dat er nog geen datum is voor het leggen van een nieuwe vloer.

Aan [REDACTED] aangegeven dat mits de resultaten van de monsters in orde (dus niet terug naar de marsroute) dat bij de volgende inspectie de nieuwe vloer in het keuken is of dat er rapportage blijkt dat de vloer op korte termijn word gelegd.

ongedierte: geen sporen.

Let op: twee producten (kleefrijst/rettich cake) zijn bemonsterd.

**Bij de auto bleek dat de koelbox niet voldoende werkte.**

Er is besloten i.o. met Spd-er om de monsters met logger (verzegelt) in de koelcel van de [REDACTED] achter te laten en deze werd door collega later in de midden opgehaald.

Afgesproken met [REDACTED] dat hij de volgende week zal worden opgebeld over de resultaten van de monster en dat hij een uitdraai van de logger kan ontvangen.

Telefoonnummer dhr. [REDACTED]

Monsternamen:

Kleefrijst: 79580147 (in orde)

Rettich cake: 79580155 (Afwijkend, 24.000 g/ entro's)

---

## **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 3 maart 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Locatie: Belastingdienst/ Douane te Rotterdam.**

---

**Kort verslag:**

Uitgereikt: kopie RvB en voornemensbeschikking.  
 Besproken RvB: nabesmetting kleefrijst: mogelijk door vuile wasbak voor terugkoelen  
 Gewezen op steriel product bij verhitten en nabesmetting daarna, waardoor  
 uitgroei van ziekmakende bacteriën en sporenvormers mogelijk is. Let op :  
 ook voor andere producten met dit proces. Adviesbureau kan helpen.  
 Besproken voornemensbeschikking. Gewezen op consequenties bij de 3 volgende  
 inspecties.

**BAH gesprek****Datum: 1 maart 2016****Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Procedure: OK  
 Termijnen: OK  
 RvB: OK

Uitreiking a.s. donderdag 3 maart.

**1ste nazorg inspectie**

Datum: 18-2-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480003181

SW-nummer: nvt

**Kort verslag:**

Melding 454970, stukje metaal in gerecht, besproken. Men was op de hoogte van deze klacht.  
 Volgens [REDACTED] een incident wat niet mag gebeuren.

- Bouwkunde: Over twee maanden wordt er een nieuwe vloer in de keuken gelegd. Nu ligt er onder de steamer een stuk onbehandeld hout waar vocht in en onder blijft liggen. (gering)
- Hygiëne: voor het spannen van de speenvarken wordt gebruik gemaakt van houten planken. Deze planken zijn niet goed schoon te maken. Onbehandeld hout (gering)  
 In het bedrijf staan een aantal bakjes en schaaltes met kruiden met ingedroogde productresten (gering)
- Temperatuur: goed
- Ongedierte: geen sporen
- HACCP: Laatste twee weken geen registratie (gering). Men maakt in de keuken gebruik van de lijst 2 uursborging. Uit verklaring en registratie blijkt dat ze opschrijven dat de producten tijdens bereiding 2 uur ongekoeld op de werkbank mogen staan. Toepassing 2 uurs borging uitgelegd.

Richtwaarde monster: kleefrijst, indien in orde kan het bedrijf door naar de 2e nazorg.

**23-2-2016:** Richtwaarde monster kleefrijst afwijkend, RVB opgemaakt.

Het aantal kweekbare micro-organismen was 30.000.000 per gram

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 14.000 per gram

Er volgt een BAH gesprek en uitreiking voornemen tot sluiting

Uitslag van monsternamen van 18-02-2016 telefonisch medegedeeld aan [REDACTED] en de hierop de  
 voornemens beschikkingsuitreiking aangekondigd. [REDACTED] geeft dit door aan [REDACTED]

Dinsdag 12 januari 2016: [REDACTED]

Melding: 454979

Op maandag 11 januari i.v.m moeder verjaardag feest heel de familie met 12 personen zijn wij om 's avond 19:30 uur. Wij hebben zowel eend, vlees groenten en dim sam gerechten bestellen. Bij het Dim Sam garnalen flenjes is een ijzer naald gevonden met een lengte van 3 cm lang. ( Gelukkige niemand van ons ingeslikt en wij hebben foto's gemaakt van het onderdelen en ook meegenomen naar huis )

Het is geen ijzer draad van borstel waar de keuken kok de wok pan schoonmaken. Het is een soort onderdelen van een staal borstel waar ons verf afhaken.

Klachten bij de [REDACTED] r die zei komt regelmatig voor, i.v.m alle klanten gewoon chinees daarom zei niemand over klachten. En als jullie dood of letsel opliep geen probleem, wij zijn gewoon verzekerd.

### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 10-12-2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

#### **Kort verslag:**

- Hygiëne: goed
- Bouwkunde: goed, er is een nieuwe koelcel geplaatst voor het terugkoelen van de pekingeenden.
- Ongedierte: geen sporen
- Temperatuur: goed
- Code HACCP: thermometer en registratie aanwezig. Producten in vriezer en koelingen zijn gecodeerd

Richtwaarde monster: gegaarde reepjes pekingeend, indien in orde kan het bedrijf door naar de 1<sup>e</sup> nazorg.

**15-12-2015:** SW richtwaarde monsterpekingeend. Entro's 23000 kve/g. Bedrijf gaat door naar de 1<sup>e</sup> nazorg

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** maandag 23 november 2015

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Korte weergave van het gesprek:**

Vanuit de NVWA is een uitleg gegeven over het te volgen traject.

[REDACTED] geeft aan dat geconstateerde overtredingen direct zijn verholpen. [REDACTED] geeft ook aan dat hij zich tijdens de laatste inspectie gekleineerd voelde, omdat de betreffende vrouwelijke inspecteur hem vertelde dat hij alleen smoesjes vertelt. Volgens de code mogen producten bij het voorbereiden max 2 uur buiten de koling en mag de temperatuur oplopen. Bij het constateren van een te hoge temperatuur van de Peking eenden is hier niet gevraagd hoe dat kwam.

!e marsroute insp inplannen na 7 december.

### **Historie**

**3<sup>e</sup> BR (15 oktober 2015), maatregelnummer: 283191140**

#### **BR TEMPERATUUR**

Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C. De gemeten temperaturen bedroegen:

Acht stuks rauwe peking eenden: 17,7 °C

#### **BR ART.5**

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering meest van toepassing zijnde hygiëncode, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- bewaren
- terugkoelen

Dit bleek uit het volgende:

In de koelcel stond een krat met rauwe pekingeend. De gemeten temperatuur bedroeg 17,7 °C.

In de keuken stonden twee dienbladen met op elk dienblad vijf kilogram gekookte witte rijst.

De gemeten temperatuur bedroeg:

18,6 °C en 19°C. Volgens de verklaring van twee [REDACTED] en een [REDACTED] was deze rijst gisterenavond bereid.

Niet alle producten waren voorzien van een bereidings of THT datum.

Producten uit de vriezer werden niet voorzien van een nieuwe code op het moment dat het uit de vriezer gehaald was.

## **BR ROKEN**

Bij binnenkomst in het restaurant hing er een verse tabaksgeur en stond er op de tafel voor twee medewerkers een asbak met een uitgedrukte peuk.

## **2<sup>e</sup> BR (20 augustus 2015) maatregelnummer: 280131378**

### **BR VUILE BEDRIJFSRUIMTEN**

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- de vloer op meerdere plaatsen in de keuken onder andere onder de apparatuur ernstig verontreinigd was oude productresten, geel vet en zwart vuil
- de wanden op meerdere plaatsen in de keuken verontreinigd waren met geel vet
- alle roosters van de afzuigkappen ernstig verontreinigd waren met geel vet
- de diverse werkbanken op meerdere plaatsen in de keuken ernstig verontreinigd met aangekoekt geel vet en bruin vuil
- de rode verf van de diverse raamkozijnen in de keuken aan het bladderen was
- het plafond in de keuken op meerdere plaatsen ernstig verontreinigd was met geel vet en bruin vuil
- diverse serveerwagens in de keuken met daarop onder andere diverse kruiden ernstig verontreinigd waren met geel vet en bruin aangekoekt vuil
- de wanden en vloer in de vriescel verontreinigd was met zwart vuil en oude productresten
- de wanden en vloer in de koelcel verontreinigd waren met zwart vuil en oude productresten
- de verdamper in de koelcel verontreinigd was met zwarte schimmel
- de deurrubbers van de koelceldeur kapot waren en ernstig verontreinigd met aangekoekt geel vet en bruin vuil
- diverse rvs-bakjes in de keuken gevuld met messen en hakbijlen aan de binnenzijde ernstig verontreinigd waren met oude productresten en aangekoekt geel vet en bruin vuil
- de tork rol houder in de keuken ernstig verontreinigd was met geel vet
- de zeep dispenser voor handen ernstig verontreinigd was met geel vet
- de ventilator die gebruikt werd om de peking eend mee te drogen verontreinigd was met zwart vuil
- diverse wand contactdozen in de keuken verontreinigd waren met geel vet en bruin vuil

### **BR VUILE APPARATUUR**

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

- de rekken in de diverse koelwerkbanken op meerdere plaatsen in de keuken verontreinigd waren met oude productresten en geel vet
- de binnen -en buitenzijdes van diverse koelwerkbanken op meerdere plaatsen in de keuken ernstig verontreinigd waren met geel vet en bruin aangekoekt vuil
- de magnetrons allen aan de binnen- en buitenzijde ernstig verontreinigd zijn met vettige productresten
- de ovens in de keuken zowel aan de binnen- als buitenzijdes ernstig verontreinigd zijn met geel aangekoekt vet en bruin vuil
- diverse emmers in de keuken waarin onder andere gesneden lente ui en aubergine werd bewaard waren aan de binnen- en buitenzijde ernstig verontreinigd met geel vet en bruin vuil
- de rekken in de koelcel waren verontreinigd met oude productresten en witte schimmel



- de binnen- en buitenzijdes van diverse vrieskisten in de keuken waren ernstig verontreinigd met aangekoekt geel vet en bruin vuil
- diverse messen en hakbijlen op meerdere plaatsen in de keuken waren verontreinigd met roest, geel vet en oude productresten
- de rijstkoker in de keuken was verontreinigd met geel aangekoekt vet en bruin vuil

#### **BR ART.5**

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten

Dit bleek uit het volgende:

- Producten in de koelingen en vriezers zijn onvoldoende afgedekt en niet gecodeerd
- kruisbesmetting: rauwe en bereide producten staan in de koelingen door elkaar heen
- de peking eend wordt buiten de koeling gedroogd met een ventilator. Volgens de module peking eend moet dit in de koeling gebeuren. De temperatuur van 24 opgebonden peking eenden die aan het drogen waren bedroeg 25,7 graden celcius.

#### **BR TEMPERATUUR**

Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C. De gemeten temperaturen bedroegen:

24 opgebonden rauwe peking eenden, 25,7 °C;

#### **BR ONTBREKEN HORREN --> niet meegenomen in boete oplegging**

Tijdens de inspectie is gebleken dat, in een ruimte waarin levensmiddelen werden bereid, behandeld en/of verwerkt, één of meerdere ramen of die rechtstreeks toegang gaven tot de buitenlucht, niet waren voorzien van een hor.

#### **1<sup>e</sup> BR (3 februari 2015) maatregelnummer: 283190938**

#### **BR VUILE BEDRIJFSRUIMTEN**

Tijdens de inspectie is geconstateerd dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon waren. Dit bleek onder andere uit:

- Buizen onder het stoomapparaat zijn ernstig verontreinigd met een dikke laag bruingekleurd vet en vuil.
- De kitrand van de wasbak waarin garnalen liggen te ontdooien, is kapot en verontreinigd met vuil.
- De zijkant van de werkbank bij de woks is verontreinigd met bruingekleurd vet.
- De deur naar het magazijn is verontreinigd met meerkleurig vuil.
- Het rooster van de verdamer in de koelcel is verontreinigd met zwartgekleurd vuil.
- De rekken in de koelcel zijn aan de onderzijde verontreinigd met schimmel.
- De slangen van de wokbranders zijn ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vuil.
- De vloer onder de apparatuur is verontreinigd met oude productresten.
- Het frame van de gasbranders is ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vettig vuil.

#### **BR VUILE APPARATUUR**

Tijdens de inspectie is geconstateerd dat de apparatuur onvoldoende schoon was.

Dit bleek onder ander uit:

- Opslagbakken met meel zijn aan de buitenzijde verontreinigd met oude ingedroogde productresten.
- Magnetrons zijn allen aan de binnen- en buitenzijde ernstig verontreinigd met vettige productresten.
- De rubbers van de koelwerkbank zijn bezet met oude productresten.
- De vriezer is aan de binnenzijde aangezet met een dikke laag ijs.
- Draadrekken in de koelkast bezet met oude productresten.
- De zijkant van de frituuroven is ernstig verontreinigd met meerkleurig vettig vuil.

**SW ART.5**

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures, weergegeven in de voor uw bedrijfsvoering meest van toepassing zijnde hygiënecode, niet of onvoldoende werden toegepast.

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

Zelfbereide producten waren niet voorzien van een houdbaarheids- en/of productiedatum.

De registratie was bijgehouden tot 10 november 2014

De rijst werd niet binnen 5 uur teruggekoeld

Het ontdooien gebeurde niet op de wijze zoals voorgeschreven in de Hygienecode voor de Horeca

---