

Reactie Tako's Wok

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

Ben niet eens met de constatering. Er wordt beweerd dat er onvoldoende kennis is betreffende HACCP en de uitvoering daarvan. Ben hiermee grondig oneens. Ben meer als 25 jaar ondernemer in de horeca, waarvan de laatste 13 jaar op deze locatie. In al die jaren ben ik natuurlijk meerdere keren gecontroleerd door de NVWA en altijd was alles prima in orde. Vaak werd mij zelfs gecomplementeerd op mijn kennis daarvan.

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

De huidige situatie omtrent de voedselveiligheid en hygiëne is goed op orde. Naast de inspecties van de NVWA is er door ons een derde onafhankelijk bureau ingeschakeld die bij ons controleert. Bij beide instanties wordt de zaak als ruim voldoende beoordeeld.

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

- nieuwe ventilator in koelcel aangeschaft
- nieuwe horren geplaatst, deze waren ten tijde van overtreding al in bestelling, maar er moest gewacht worden op de aannemer die het platte dak moest vervangen. De oude horren en de kozijnen waren door toedoen van lekkage van het platte dak aan vervanging toe.
- Nog strengere controle van management op het hanteren en uitvoeren van HACCP.

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

Uit oogpunt van journalistiek en transparantie heb ik zeker begrip voor uw publicatie. Wat ik bezwaarlijk vind is het feit dat het zaken, overtredingen betreft die in het verleden hebben plaats gevonden. Het bedrijf wordt op een blacklist gezet ongeacht de situatie die er op dit moment van toepassing is. Men wordt te hard gestraft, afgerekend op overtredingen in het verleden. (ongeacht je eens ben of niet met het geconstateerde). De impact van zo'n uitzending en vermelding heeft naar mijn mening een zeer negatieve uitwerking voor een bedrijf.

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):	Tako's Wok
Inschrijfnummer Kvk en naam:	37110640 V.O.F. [REDACTED]
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED] [REDACTED]
Adres:	Blokdijk 29, 1608HH Wijdenes
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
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

1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: opmerking gemaakt over het gebruik van eierdozen onder de snijplanken, dit ivm kruisbesmetting.

*Bouwkunde: Opmerking gemaakt over horren welke misten boven de ramen bij het fornuis.
Ongedierte: in orde
Temperatuur: in orde
Code HACCP: kennis, digitale thermometer, registratie van processen en temperaturen en
hygienecode voor de horeca aanwezig. Procesmonster genomen van gekookte bami, dit monster is
in orde.*

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 16-03-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****RW uitslag: Beide RW in orde.****Kort verslag:**

Hygiëncode : In orde. Twee RW monsters meegenomen

- Bedrijf heeft zoals aangegeven tijdens het gesprek op de dienst Houwers Group ingeschakeld.

- [REDACTED] gaf aan dat het vorige monster dat fout was, eigenlijk al had weggegooid moeten worden door de kok. De [REDACTED] gaf aan hierop strenger te controleren.

Temperaturen: In orde

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : Geen ongedierte en sporen waargenomen.

- tijdens de inspectie in het keldermagazijn zelfgeplaatst gif geconstateerd. Aangegeven dat dit niet toegestaan is.

Hygiëne : Opmerking

- de achterkant van de ventilator in de koelcel was bevuild met zwartkleurig vuil.

- de vloer in keuken was rondom op enkele plekken bevuild met oude product resten.

Gesprek ondernemer**Datum: maandag 29 februari 2016 om 15.00 uur****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over rvb en procedure. [REDACTED] denkt dat er van onvoldoende kennis van de code geen sprake is. Denkt er wel over na om een adviesbureau in te schakelen zodat vreemde ogen eens door de bedrijfsprocessen kunnen gaan.

Volgende inspectie na 14 maart inplannen voor een inspectie.

24 februari 2016 telefonisch [REDACTED] uitgenodigd voor gesprek op maandag 29 februari 2016 om 15.00 uur.

Historie**Historie****3^e BR, maatregelnummer:****Datum: 21-jan-2016****BR maatregelnummer:** 480003080 (richtwaarde kippenvlees)

bacterien (aeroben 30): > 5400000 /g

enterobacteriaceae: 14000 /g

BR maatregelnummer: 480003079 (richtwaarde witte rijst)

- Enterobacteriaceae: 6400/g

2^e BR**Datum:** 24-sep-2015**BR maatregelnummer:** 281410492

- 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

1^e BR

Datum: 12-nov-2014

BR maatregelnummer: 281330427

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

SW maatregelnummer: 281330428

- 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
 - in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt
-