

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):	Ming Tin
Inschrijfnummer Kvk en naam:	51461501 Ming Tin B.V.
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam Ondernemer:	■■■■■■■■■■ ■■■■■■■■■■
Adres:	Spui 170, 2511 BW 's-Gravenhage
Inspectielocatie	Ming Dynasty
@-mail	N.V.T.
Telefoonnummer:	070-3562969
Tijdvak:	11-09-2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Begane grond keuken met koel-/vriescel, 1 ^e etage keuken met vriescel en bar beneden en frisdrankenbuffet boven.
Veiligheid:	N.V.T. Bedrijf maakt gebruik van een adviseur, die tevens zorgt voor de vertaling, ■■■■■■■■■■, tel: ■■■■■■■■■■

Dossiereigenaar ■■■■■■■■■■

Plattegrond van het bedrijf

1de Nazorg

Datum: 15-06-2016

Inspecteurs: ■■■■■■■■■■

Gesproken met: ■■■■■■■■■■

BR-nummer:

SW-nummer:

Monsternummer 89086183 gekookte rijst 3,7 graden

Kort verslag:

Hygiëne

In orde

Bouwkunde

Geen opmerkingen

Ongedierte

In orde

Temperatuur

In orde

Code HACCP

Hebben de nieuwe Chinese hygiënecode en gebruiken de bijbehorende registratielijsten. Weinig voorraad in de koelcel, Stond één bak gekookte rijst. Aan [REDACTED] gevraagd hoe deze is afgekoeld. Zegt 1 uur in de keuken daarna 1 uur in de blastchiller. Gisteren gemaakt. Van de rijst een monster genomen

Openingsinspectie**Datum:** 11 april 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

**Besluit 1: stilleggen opslaan producten (bederfelijke)*

bevindingen: alle koelkasten, koelcellen, koelwerkbanken en vriezers waren helemaal leeg en meteen ook schoon, in orde

**Besluit 2: Zorg dragen voor de inhuur van een controle- en adviesbureau.*

bevindingen: Ze hebben Sensz in handen genomen en er was een rapportage van sensz opgemaakt waarbij ze op alle punten nu een voldoende hadden gekregen.

Hygiënecode 2016 in het chinees is er en de koks hebben deze gelezen en beheersen de kennis volgens het rapport van sensz. klapper met alle nodige registratielijsten aanwezig.

bedrijf kan geopend worden, voldoet

Controle op beschikking**Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****Controle op beschikking****Datum:** 9 april 2016**Inspecteur:** [REDACTED]

Het bedrijf voldoet aan de beschikking.

Controle op beschikking**Datum:** 8 april 2016**Inspecteur:** [REDACTED]

Het bedrijf voldoet aan de beschikking.

Sluitingsbeschikking**Datum:** 8 april 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]) en [REDACTED])**Kort verslag:**

-Stilleggingsbeschikking uitgereikt en uitgebreid besproken. Proces opslaan en bereiding bederfelijke producten mag niet uitgevoerd worden.

-Tevens de marsroute nogmaals uitgereikt en besproken.

-Kopie RvB uitgereikt en besproken.

- In de koelcel in de keuken stond nog een klein beetje bederfelijke waar, dit zou vanmiddag afgevoerd worden. Vanuit deze koelcel is een kleine vriescel aanwezig. Deze vriescel zal leeg worden gehaald.
- Een vrieskist en twee staande vriezers in de keuken lagen nog vol met bederfelijke waren. Deze worden vandaag afgevoerd.
- Op de eerste etage is een grote vriescel. Deze lag bomvol met bederfelijke waren, waaronder rauwe speenvarkens. Deze zal volledig leeggehaald worden.

Op de deur hing bij aankomst al een brief met in het Chinees een tekst en eronder de Nederlandse tekst: "Wegens omstandig heden Gesloten".

_____ van _____ van Ming Dynasty, gaat contact opnemen met Bureau De Wit en wil deze zo snel mogelijk laten komen. Vermoedelijk wordt dit aanstaande maandag en zal hij bellen voor een openingsinspectie op dinsdagochtend (vanaf 9.30 uur).

_____ 8 april 2016. Monster heeft in 2 koelboxen gezeten. _____ heeft het monster eerst in de koelbox gehad, toen de inspecteurs uit elkaar gingen is het monster in de koelbox van _____ gelegd, zodat zij het monster naar het depot kon brengen. Beide loggers zijn uitgelezen, echter vanwege het feit dat de logger van _____ nog op de wintertijd stond is er een "gat" van een uur in de gegevens. Hiervoor is een aanvullend rapport geschreven wat in de bedrijven map geplaatst is.

1ste Nazorg

Datum: 4-4-2016

Inspecteurs: _____

Gesproken met: _____) en dhr _____)

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

1^{ste} nazorg inspectie uitgevoerd. Er was wat verwarring over 3 bakken witte rijst in de koelcel. Deze waren op 3/4 tegelijk gemaakt en tegelijkertijd teruggekoeld met de blastchiller. 2 van de 3 bakken hadden een te hoge temperatuur (8,4 en 9,4), maar het bleef onduidelijk of dit kwam door verkeerd terugkoelen, of dat de temperatuur van deze bakken is opgelopen omdat ze de koelcel uit zijn geweest. _____ dit niet achterhalen bij het personeel. Hij dacht dat de bakken de koelcel uit waren geweest, maar dat de koks dit niet durfde toe te geven.

In overleg met de SPD'er besloten dat het ging om een geringe overtreding op bewaartemperatuur, en 2 richtwaardenmonsters genomen (witte rijst en bami).

Conclusie: Indien de monsters goed zijn, gaat het bedrijf naar de 2^{de} nazorg. Wanneer deze afwijkend zijn, volgt sluiting.

Bouwkunde, ongedierte, hygiëne en HACCP als voldoende beoordeeld.

Monster bami niet in orde, RvB opgemaakt nr 480003367. Sluiting/stillegging volgt.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 28-01-2016

Inspecteurs: _____

Gesproken met: _____)

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

gesproken met [REDACTED], [REDACTED]. Resultaat: 2e marsroute inspectie uitgevoerd, bedrijf is in orde, er is een monster voor microbiologische richtwaarden genomen, gegaarde kipstukjes, afkoelfase, monster nr. 79868957,

Conclusie: indien monster in orde gaat bedrijf naar 1e nazorg, indien monster niet in orde volgt sluiting.

Temperaturen en HACCP in orde. Hygiëne, ongedierte, bouwkundige staat over het geheel genomen in orde.

Het resultaat monsternamen micro richtwaarden, "gegaarde kipstukjes", monster nr. 79868957, **was in orde. Het bedrijf gaat nu naar 1^e nazorg.**

Voornemen tot sluiting

Datum: 8 januari 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

-Voornemen besproken en doorgenomen.

-RvB besproken en concept uitgereikt. [REDACTED] geeft aan dat er in het restaurant een traditioneel gerecht op de kaart staat, zijnde 4 magen. Aangezien dit helemaal schoongemaakt moet worden en gespoeld wordt in een spoelbak, is dit waarschijnlijk de oorzaak van een hoog kiemgetal/entero's. Het gerecht is nu van de kaart gehaald. Daarnaast mag al het eten niet meer met de hand worden gepakt. Alles moet gebeuren met tangen. Ook geeft hij aan dat de blastchiller nu wordt gebruikt en dat iemand hier in het Chinees uitleg over heeft gegeven aan het personeel.

-[REDACTED] geeft aan dat hij de nieuwe horecacode heeft gedownload en dat deze in februari ook in het Chinees beschikbaar is.

[REDACTED] geeft nogmaals aan dat ook gelet moet worden op het stapelen van bakjes in de koelingen (bodem op product) en het gebruik van schoteldoeken.

Vervolg:

2^e Marsroute inspectie na 22 januari 2016.

Betekende beschikking in gescand en retour gezonden aan TBM.
Planner op de hoogte gebracht.

BAH gesprek

Datum: 5 januari 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED] [REDACTED]

Kort verslag:

De marsroute heeft enige vertraging opgelopen aangezien het bedrijf pas aangemeld is voor NO na een kwaliteitscheck op 16/11/2015. Op 18/11/2015 is het bedrijf getoetst en toen bleek het RvB retour te zijn gezonden aan de inspecteur. Hierover is de inspecteur ingelicht en na aanpassing kon de boete opgelegd worden. Vervolgens heeft op 3 december 2015 het gesprek met de [REDACTED] plaatsgevonden en de 1^e marsroute inspectie op 23 december. Dit is binnen de gestelde termijnen. Daarnaast is met ingang van 1 oktober 2015 de procedure gewijzigd. Dit besproken en daarmee is vastgesteld dat de marsroute enige vertraging heeft opgelopen, maar wel voldoet.

Het RvB is correct op enkele kleine punten na. [REDACTED] zal de wijzigingen doorvoeren.

Het voornemen wordt opgesteld en zal op vrijdag 8 januari 2016 door [REDACTED] uitgereikt worden.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 23 december 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt
SW-nummer: nvt
Kort verslag:

Geen opmerkingen
Hygiëne
Temperatuur
Ongedierte
Bouwkundig

Opmerking HACCP

Geen code inzichtelijk.
Registraties deels bijgehouden.
Registraties waren vaak elke week dezelfde.
Soms werd er maar wat opgeschreven.
Opvallend veel producten met dezelfde bereidingsdatum.
Ze hebben het verhaaltje vaak gehoord en vertellen het gewoon na terwijl ze eigenlijk niets van de code begrijpen.
Er is een blast-chiller aangeschaft. Men snapt niet hoe het werkt. Men stelt de tijd in op 1 uur koelen.
Er worden producten in kleine en grote bakken ingezet. De producten in de kleine bak worden gemeten en de producten in de grote bak worden niet gemeten. temperatuur producten in kleine bak <4 graden Celsius. Product in grote bak >25 graden Celsius.
Afkoelen pekingeend gaat niet volgens code. ████████ verklaart deze eerst ongeveer 5 uur buiten de koeling te laten en dan pas naar de koelcel.
Geen enkel inzicht in temperatuurverloop.
De code is inhoudelijk niet bekend, wordt onvoldoende toegepast/beheerst.
Geen feiten alleen verklaring.

Afgesproken!

Alles met de thermometer controleren, niet overschrijven of aflezen.
Hygiëncode voor de horeca in huis halen.
Controles op de juiste plaats op het weekformulier invullen.
Temp. van producten die uit de chiller komen controleren.
Verhitten en terugkoelen registreren.
Temp. koelapparatuur gedurende de dag meten en controleren.
Hygiëncode doorlezen en juist toepassen.

Twee rw monsters.
Kipstukjes 79423957
dikke mie 79423955

Algemeen.

██████████ spreekt en verstaat nauwelijks Nederlands.
Er is altijd iemand nodig die tolkt.

Afhankelijk van uitslag mag bedrijf naar 1^e nazorg of BAH gesprek.

Monster kipreepjes was afwijkend.
Bedrijf gaat naar BAH gesprek.

Gesprek ondernemer

Datum: 3 december 2015

Deelnemers NVWA:

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: zie onderstaand.

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen. U heeft een kopie van de marsroute van dit verscherpte toezicht ontvangen.

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 groei van bacteriën en microbiologische richtwaarden.
5. De Wet Openbaarheid van Bestuur (WOB) en de gevolgen daarvan.
6. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - *U gaat een blastchiller aanschaffen en alle producten hierin terugkoelen.*
 - *U gaat de Hygiëncode voor de horeca bespreken met uw personeel en erop toezien dat de voedselveiligheidsprocedures uit deze code worden toegepast en beheerst.*
 - *U gaat hygiënisch werken en erop toezien dat er hygiënisch wordt gewerkt.*

Vervolg na 17 december 2015 eerste marsroute-inspectie uitvoeren. Brief opgesteld en verzonden. Planner ingelicht.

Historie

3^e BR, maatregelnummer:

Datum: 11-09-2015

Br. nr. 480002786, monsternr. 79421766, monster bereide rijst, in de bewaarfase,
bacteriën (aeroben 30): 17000000 /g

2^e BR maatregelnummer:

Datum: 07-04-2015

Br. nr. 480002401, monsternr. 79445908, monster bereide ko lu yuk (varkensvlees), in de bewaarfase,
Enterobacteriaceae: 67000 /g
bacteriën (aeroben 30): 25000000 /g

1^e BR maatregelnummer:

Datum: 03-03-2015

Br. nr. 480002265, monsternr. 79686441, monster gekookte mie, in de bewaarfase,
Enterobacteriaceae: 250000 /g,
Br. nr. 480002267, monsternr. 79686468, monster bereide rijst, in de bewaarfase,
Enterobacteriaceae: 300000 /g
bacteriën (aeroben 30): 49000000 /g
