

# 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):	Wah hing
Inschrijfnummer Kvk en naam:	01165554
Rechtsvorm:	V.O.F
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Oosterweg 74, 9724 CK Groningen
Inspectielocatie	Restaurant
Telefoonnummer:	0503137294 / zie ook onderstaande info
@ mail	
Tijdvak:	19 maart 2014 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en magazijn
Veiligheid:	[REDACTED] spreken beide geen Nederlands. [REDACTED] treden op als tolk [REDACTED] is [REDACTED] en [REDACTED] [REDACTED] Communicatie en afspraken graag via [REDACTED] op mob tel. [REDACTED] [REDACTED] en [REDACTED] studeren nog, als het kan hiermee rekening houden!
1 <sup>e</sup> inspecteur	[REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf



**1<sup>e</sup> marsroute inspectie:****Datum:** dinsdag 12 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED] ([REDACTED])**Tijdstip:** 16:00 uur (tot 16:15 uur)

Inspectie uitgevoerd en gesproken met [REDACTED] [REDACTED] fungeerde als tolk.

Bij binnenkomst werd er in het magazijn op een gelakte houten plank kippendelen losgesneden. Dit niet toegelaten (qua hygiëne geen echte overtreding). Echter het wordt straks van kwaad tot erger met het gebruik van het magazijn. Duidelijk gemaakt dat alle werkzaamheden in de keuken plaats moeten vinden. De beweegreden was dat kip vol met bacteriën zitten en dat geen besmetting plaats kan vinden. Begrip hiervoor getoond maar volgende keer de keuken gebruiken. Hygiëne, temperaturen, datering en HACCP prima in orde. Er werd goed terug gekoeld (kip die net gemaakt was en nog erg heet).

Geen goede RW monsters kunnen nemen. Bedrijf gaat dicht vier weken ivm vakantie. [REDACTED] verklaard ons alleen nog maar te werken met verse producten en niets meer in het voren maken.

Volgende keer wederom beoordelen of er goede RW meegenomen kunnen worden.

Bouwkundige staat ook in orde

Bedrijf kan naar de eerste nazorginspectie.

Er zijn 2 kwartieren in rekening gebracht de inspectie duurde 1 kwartier

**Uitreiking voornemen tot sluiten****Datum:** dinsdag 21 juni 2016**Deelnemers:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] ng en [REDACTED]

**Gesprekverslag:** Beschikking en marsroute uitgelegd. Bedrijfsvoering hebben ze gewijzigd naar elke dag vers maken en zelfde dag weggooien.

Gesprek liep zeer emotioneel. De kosten zijn hoog en de kinderen dienen te studeren. Gezin kan net rond komen. Andere werkzaamheden/beroep is door taaltekortkomingen uitgesloten.

Zijn van 13 juli t/m 23 augustus met vakantie

Bedrijf wordt na 5 juli bezocht

**BaH gesprek****Datum:** donderdag 16 juni 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Bedrijf heeft een afwijkende marsroute. (zie opmerking van 11 december 2015)

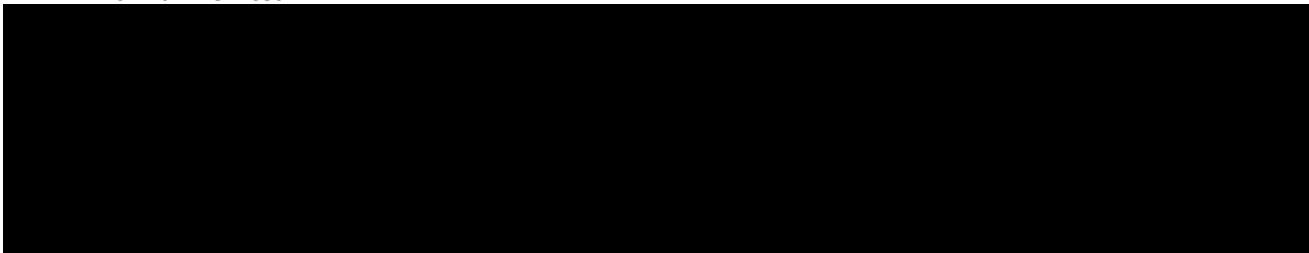
Bij 2<sup>de</sup> nazorg zijn er monsters genomen en dit is kortgesloten met het Kernteam en TBM.

TBM gaf aan dat we niet van december hadden moeten rekenen maar vanaf september. De inspectie van 2 december had dan in de procedure kunnen worden "vervallen".

Er wordt een voornemen tot sluiten opgemaakt en deze wordt dinsdag 21 juni 2016 uitgereikt.

---

Info mail kernteam:



---

**Datum: 14 juni 2016:****Inspecteur:** [REDACTED]

Langs geweest om te horen ivm afwijkend monster in de bewaarfase van datum 7-6-16.

Gesproken met [REDACTED] en haar [REDACTED] ).

Medegedeeld dat er een gesprek aan de dienst zal plaatsvinden en dat ze telefonisch benaderd zullen worden voor een afspraak.

**2<sup>e</sup> Nazorg****Datum: dinsdag 7-6-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED] en [REDACTED] (tolkt)

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

Hygiëne: ok

HACCP: gering

Bouwkundig staat: ok

Temperaturen: ok

Ongedierte: ok

Proces: Nog niet alle producten van eigen fabricaat en producten die worden ontdooid, worden afgedekt en gecodeerd in de opslag.

2x Monster genomen uit de bewaar en de afkoelfase. Indien niet afwijkend uit VETO en retour naar regulier.

Monster uit de bewaarfase was afwijkend op KG. Bedrijf wordt uitgenodigd voor een gesprek

**28 december 2015:**

[REDACTED]

Langs geweest en met de [REDACTED] van [REDACTED] van [REDACTED] gepraat, en medegedeeld dat de beschikking niet door gaat maar dat er over ongeveer 5 maanden een herinspectie met monsternamen wordt uitgevoerd.

**11 december 2015:**

Bij het bedrijf zijn op 2 december monsters genomen, deze waren afwijkend waarvoor een Rvb wordt opgemaakt. Het bedrijf is vervolgens aangemeld voor een BAH gesprek. Bij de voorbereidingen van dit gesprek is gebleken dat er fout is gemaakt tijdens de overgangsperiode. Dit bedrijf had een 2<sup>de</sup> nazorg inspectie moeten hebben en dus later in het traject bezocht moeten worden. Na overleg met TBM is besloten dat het rvb voor monster gewoon doorgang vindt maar er komt geen Bah gesprek. Bedrijf moet 6 maanden na 2 december 2015 worden bezocht en deze is aangemeld bij de planner.

#### **10 december 2015:**

Verdachte gehoord voor monster RvB. Tevens medegedeeld dat er waarschijnlijk een beschikking wordt uitgereikt en verteld wat daar de gevolgen van kunnen zijn.

#### **1<sup>de</sup> Nazorg nieuwe methode**

#### **(2<sup>de</sup> oude nazorg oude methode die te vroeg is uitgevoerd)**

**Datum: 02-12-2015**

**Inspecteur:** [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED] vertaalde )

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

Hygiëne: oke

HACCP: oke

Bouwkundig staat: oke

Temperaturen: geringe overtreding

Ongedierte: ok

Bedrijf zag er netjes en verzorgt uit.

Op de werkbank stond een rood krat met gemarineerde kippendijen, en twee zakken met stukjes kipfilet vlees.

volgens [REDACTED] waren ze om 12.00 al bezig met het marineren van het vlees en waren ze net even naar de winkel geweest om spullen te kopen.

De temperatuur van de gemarineerde kippendijen was 16,9 en 17,0 gr C en van de stukjes gemarineerde kipfilet 13,5 en 12,2 gr C.

Volgens de [REDACTED] moet het vlees als het gemarineerd is een paar uur in de marinade staan en dan terug in de koelcel worden gezet.

Aangegeven dat het beter is om na het marineren het vlees in de koelcel te zetten. [REDACTED] geeft aan dat dat niet kan voor de smaak.

monster gegaard kippenvlees genomen. Als deze goed is gaat het bedrijf naar de 2<sup>de</sup> Nazorg.

Monster was afwijkend. Te hoog kiemgetal (17.000.000 ipv 1.000.000 ). Er volgt een BAH gesprek.

#### **1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 29-9-2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] ([REDACTED])

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: nvt**

[REDACTED] deed vnm de vertaling

Beoordeling hygiëne: voldoende

was in magazijn bij binnenkomst kipfilet aan het snijden op een nette plank welk op kratten stond enkele kleine punten beoordeeld als gering.

Zoals rand rijstpan iets aangekoekt vuil.

HACCP: registratie gebeurd wekelijks op chin formulier

krat met kippenbouten redelijk hoog gestapeld. Opmerking geplaatst omtrent hoogte. Ondanks dat toch hiervan een monster genomen

Bouwkundig staat: voldoende buitendeur magazijn sluit netjes aan

Temperaturen: voldoet

Ongedierte: geen sporen gezien

#### **5<sup>e</sup> Inspectie**

**Datum: 26 augustus 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] ) en [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

*Hygiëne:* Er is veel verbeterd ten aanzien van de vorige inspectie. Bedrijf is naar eigen zeggen een week dicht geweest om schoon te maken. Het magazijn en de opslagruimte zijn opgeruimd en er is veel weggegooid. Alle koelingen en vriezer zijn voorzien van wielen zodat deze gemakkelijk kunnen worden verplaats om schoon te maken. [REDACTED] was er emotioneel. Ze begon te huilen en vertelde dat ze had gehoopt dat het in Nederland gemakkelijker zou zijn dan in Curaçao waar ze enkele jaren geleden zijn overvallen. Vroeger waren we niet zo streng volgens haar. Financieel hebben ze het erg moeilijk. Ik heb gewezen op de betalingsregeling voor de boetes. [REDACTED] gaf aan dat het nu veel fijner werkte omdat alles schoon was en dat ze dat veel eerder hadden moeten doen, dat had een hoop geld gescheeld. Het gesprek aan de dienst heeft hun de ogen doen openen. Ter opmerking, een de afzuigingen werkt niet meer. Tzt kijken naar reparatie/vervanging.

*Bouwkunde:* goed

*Ongedierte:* geen (sporen van) ongedierte aangetroffen. Volgens de [REDACTED] is er sinds het opruimen niks meer aangetroffen. Volgens hem kwam het ongedierte mee met de eieren. Nu worden de eieren eerst buiten geplaatst en om te controleren of er ongedierte tussen zit pas dan worden de eieren opgeslagen.

*Temperatuur:* in orde*Code HACCP:* voldoendeBedrijf kan door naar de 1<sup>e</sup> nazorg**Gesprek teamleider****Datum:** 3 augustus 2015 om 10.00 uur NVWA loc Groningen**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] ) en [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Voorgeschiedenis, marsroute, consequenties, verwachtingen en normen besproken.

Volgende inspectie in de week van 17 augustus. De inspectie onderwerpen uitgelegd en aangegeven dat de onderwerpen mbt hygiëne en ongediertebestrijding door de [REDACTED] in het plan van aanpak moet worden vastgelegd. Dit alles nog puntsgewijs nog op papier gezet en meegegeven.

Volgende inspectie volledig incl plan van aanpak bespreken.

[REDACTED] het gesprek vertaald en uitgelegd aan zijn [REDACTED].

**3<sup>e</sup> Nazorg****Datum:** 24-07-2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 281830854**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

*Hygiëne nog steeds een zeer vervuild bedrijf, slechte hygiëne, zie BR*  
*Bouwkunde onderhoud kan beter, geen hor voor keukenraam, kieren en gaten!*  
*Ongedierte muizen uitwerpselen aangetroffen zie BR*  
*Temperatuur veel buiten de koeling, mondeling besproken.*  
*Code HACCP geeft wel aan de processen te kunnen benoemen,*

maar met vertaling [REDACTED] wordt dit zeer moeizaam.

Bezocht voor HWHM 3e nazorg inspectie; deze was niet in orde, zie BR.

Gaat nu naar TL. Gesprek, gesproken met [REDACTED].

Bedrijfsruimte; vloeren, hoeken en gaten vervuild, muizenuitwerpselen in de meelopslag ruimte en in de hoek achter in het magazijn. Keuken vervuilde vloeren, aardappels worden geschild op de vloer, schillen op de vloer, vervuilde zwarte voegen evenals in het magazijn, met mes haalde ik het zwarte smeer eruit.

Apparatuur; vervuilde schoonmaakartikelen, zoals bezem, trekker, blik, vervuilde magnetron, vervuilde pannen, vervuilde doeken en andere opslag.

Geen aduquate bestrijding, muizenuitwerpselen, achterdeur met kier, gaten in de muur, open raam in de keuken. Geen erkende bestrijder.

Haccp; weten wel bijna alle goede antwoorden te geven, maar soms loopt het finaal langs elkaar heen, tegenstrijdig b,v, bij proces afkoelen, maar geen echte vinger achter te krijgen, taalprobleem is hier aan de orde, [REDACTED] vertaald alles richting de ouders.

Bouwkundig; oud en moeilijk pand, interne verbouwing zou goede oplossing zijn.

Temperaturen; nog steeds veel buiten de koeling; opmerking over gemaakt!!

Thermometer aanwezig. Bromfiets naar buiten laten zetten, alles staat in de achterste keukenruimte. Opruimen en schoonmaken was het advies!!!

Krijgen nu dus een TL Gesprek!

Op **woensdag 15 juli 2015** bezocht voor de **3<sup>e</sup> Nazorg**, maar bedrijf was gesloten (van 15 t/m 17 juli)

#### **2<sup>e</sup> nav SW Nazorg**

**Datum: 8 januari 2015**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

Alleen gekeken naar de temperatuur in de koelcel nav SW 282080410

Deze stond op -1 tot 0 graden volgens de IR thermometer.

Advies: gewoon door naar de 3<sup>e</sup> nazorg.

#### **2<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum: 23 oktober 2014**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: n.v.t.**

**SW-nummer: 282080410**

#### **Kort verslag:**

*Hygiëne: kan beterschoon. Het is hier en daar wat rommelig in het bedrijf. Spullen staan op elkaar gepakt. Opmerking over gemaakt.*

*Bouwkunde: plafond begint bladderen. Hier moet tzt wat aan gedaan worden. Opmerking over gemaakt.*

Ongedierte: geen

*Temperatuur: de temperatuur van de koelcel was niet goed. Als bij binnenkomen voelde de temperatuur iet koud. Bij meten bleken producten: gemarineerde rauw vlees 12,7en bereide kipsaté 13,4 graden te zijn. De vennoten vertelden dat zij hier van op de hoogte waren en dat er al een monteur was gebeld, die morgen zou komen. Hiervoor een SW gegeven en aangeven bederfelijke producten in de andere koeling te plaatsen.*

Code HACCP: voldoende

*Bedrijf kan door naar de derde nazorg. Op de waarschuwing kan niet gereageerd worden omdat er eerder voor is gewaarschuwd. Omdat men op de hoogte was van de storing in de koeling en al actie had ondernomen door een monteur te bellen hebben wij hier gekozen voor een SW omdat het een incident betrof.*

Bedrijf kan door naar de 3<sup>e</sup> nazorg

Geen monster genomen omdat er een SW is opgemaakt voor temperatuur.

### **1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

### **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:**

**6<sup>e</sup> inspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

---

**5<sup>e</sup> Inspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP*

---

**4<sup>e</sup> Inspectie – A-inspectie****Datum: 20 augustus 2014****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:***Hygiëne: voldoende**Bouwkunde: voldoende**Ongedierte: voldoende**Temperatuur: voldoende**Code HACCP: voldoende*

Er stond nasi buiten de koeling, maar deze zou 's middags nog gemaakt zijn.

Temperatuur 29 grC, dus aangemelijk. Nog binnen de 5 uur.

Wel nog maar een uur de tijd om verder terug te koelen. Besproken.

Kon geen monster van worden genomen omdat er al ketjap, vetsin en andere kruiden door waren gegooit.

Enkele muizenutwerpselen aangetroffen op de vloer in het magazijntje (naast de koelkast).

Monster gekookte mie als monster genomen.

Monster 79009474 (gekookte mie) voldoende: bedrijf kan door naar de 2<sup>e</sup> Nazorg.

**Antwoorden op toelichtingsvragen:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?

Hygienecode voor de horeca (Chinese versie)

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

[REDACTED] werken zelf in de keuken

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?

nvt

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?

nvt



- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

■■■■■■■■■■.

---

**Woensdag 23 juli** bezocht voor de 4<sup>e</sup> inspectie door [REDACTED], maar het bedrijf was gesloten wegens vakantie tot 20 augustus.

**Historie**

**3<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

11 juni 2014, BR 480001452, gekookte mie, entero's 5200

**2<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

8 mei 2014 BR 480001316, gekookte mie entero's 490.000 en kiemgetal: 5500000

**1<sup>e</sup> BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):**

19 maart 2014, BR 282080328, bedrijfsruimte en apparatuur en voedselveiligheidsplan  
SW 282080329: temperatuur.

---