

# 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):	Restaurant Shi
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61041459
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	██████████ contactpersoon/██████████
Adres:	██
Inspectielocatie	Theemsdreef 5, 3562EA Utrecht
@-mail	mistershicafetaria@gmail.com
Telefoonnummer:	0302611016
Tijdvak:	██████████ (van ██████████)
Bedrijfsbeheerder	Vanaf 10 februari 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bereidruimte in verkoopruimte en een keuken met magazijn
Veiligheid:	

## **Plattegrond van het bedrijf**

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

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

---

**1<sup>e</sup> Nazorg****Datum: 25-5-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt**

Bedrijf als voldoende beoordeeld. Kan door naar 2<sup>e</sup> nazorg.

De Chinese keuken was nog steeds niet in gebruik, enkel voor prive maaltijden. De man van het Vers & Veilig was 2 weken geleden nog geweest, en er is een contract afgesloten voor 2 x per jaar een controle.

Enkel een opmerking gemaakt over de vieze (vet en riool) lucht in de keuken. Met [REDACTED] gesproken over de afzuiging. Hij gaf aan hier wel mee bezig te zijn, en hier tijdens de verbouwing die in augustus gaat plaats vinden rekening mee te houden.

Er was geen geschikt rw-monster aanwezig.

---

**Openingsinspectie****Datum: 23 maart 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:****Kort verslag:**

Bedrijf heeft het kwaliteitsbureau Vers & Veilig in de arm genomen.

[REDACTED] was ook aanwezig.

Net voor de inspectie wordt aangegeven dat dit bedrijf niet als geaccrediteerd bedrijf is aangewezen door de NVWA. Echter omdat aangegeven is dat de Chinese keuken gesloten wordt en nu alléén maar snackbar activiteiten plaats zullen vinden, uit proportionaliteit toch openingsinspectie uitgevoerd. Dit besproken met [REDACTED]

Bedrijf heeft overigens de [REDACTED] goed geadviseerd en heeft dit ook geheel uitgewerkt in een presentatie.

Op diverse punten wel opmerkingen geplaatst door het adviesbureau die voor verbetering vatbaar zijn.

Advies bureau blijft ook verbonden aan het bedrijf voor 2x PER JAAR.

**De Chinese keuken beneden is inmiddels al deels in gebruik als opslag en wordt niet meer gebruikt!!! voor bereiding.** Ook in de koelcel geen eetwaren meer die bestemd zijn tbv chinese maaltijden. [REDACTED] is ontslagen.

Bedrijf voldoet verder aan de beschikking.

---

**Controle op beschikking****Periode:** 22 maart**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Bedrijf is gesloten, er hangt een briefje op de deur "wegens omstandigheden gesloten".

---

**Sluitingsbeschikking****Datum:** 22 maart 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:**

**Kort verslag:**

---

**Telefonisch onderhoud**

**Datum:** 21 maart 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

[REDACTED] op de hoogte gebracht dat het monster bami met olie afwijkend is. Tevens haar medegedeeld dat de sluitingsbeschikking morgen op 22 maart 2016 tussen 12 en 13 uur uitgereikt gaat worden en dat de processen dan stilgelegd worden.

---

**Uitslag rw-monsters genomen tijdens 1<sup>e</sup> Nazorg**

**Datum:** 21 maart 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]  
**BR-nummer:** 480003295

Richtwaardemonster van bami met olie is afwijkend.  
 Aeroob kiemgetal: 25.000.000/gram  
 Entero's: 3600/gram

Logger uitgelezen en is correct.

---

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

**Datum:** 16 maart 2016

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

enkele opmerkingen; (geringe overtreding)

- Metalen rekken in koelcel beginnen te roesten
- Kok in keuken zit met handen aan vuile materialen en pakt vervolgens met handen loempia.
- In keuken kan de vloer bij de randen met de muur beter schoon.
- In keuken en magazijn hangt een rioollucht afkomstig van de vetput achter een deur. Deze put is niet afgesloten. Aangegeven dat hier een deksel op moet.

RW monsters genomen.

---

**2<sup>e</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 7 januari 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED].  
**BR-nummer:**  
**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Bedrijf is voldoende schoon, in het magazijn beneden liggen op de vloer nog wat muizenkeutels onder de stellingkast links. Opmerking gemaakt om daar dagelijks schoon te maken en de wering in de gaten te houden.  
 Richtwaardemonster in terugkoelfase (bami) bemonsterd.

---

**Voornemen tot sluiting****Datum:** 22 december 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

[REDACTED] blijft herhalen dat het product, de gekookte bami, pas net gekookt en afgekoeld was. Dat de bami tijdens de inspectie in de koelcel is geplaatst en dat dit na het koken nog geen 15 minuten heeft geduurd. Geadviseerd een controle bureau in de armen te nemen. De link naar de lijst met geaccrediteerde bureaus van de site van de NVWA heb ik de [REDACTED] gemaild. 2<sup>e</sup> marsroute inspectie kan plaatsvinden na 5 januari 2016.

**BAH gesprek****Datum:** 17 december 2015**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Termijnen zijn gehaald. Kleine opm. over RvB wordt aangepast. Navraag wordt gedaan met wie het gesprek ondernemer is gevoerd. Er staat [REDACTED], maar die bestaat niet. [REDACTED]. [REDACTED] is [REDACTED].

Afspraak gemaakt voor uitreiking voornemensbeschikking op dinsdag 22 december 2015, 10.00 uur in Utrecht. De afspraak is zowel per brief als per email bevestigd.

Bij navraag is gebleken dat het gesprek [REDACTED] is gevoerd met [REDACTED].

**1e nazorg inspectie****Datum:** 10 december 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 480002967**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Hygiëne: Gering, enkele vetvangfilters in de afzuigkap ontbraken, op deze plek vetig vuil aanwezig. Snijplank iets ingetrokken vuil.  
 Bouwt.zaken: Gering, enige bladders aan plafond boven spoel aanrecht.  
 Temperaturen: In orde  
 Ongedierte: Geen sporen aangetroffen. Men maakt gebruik van Een ongediertebestrijder. Deze komt 3x per jaar.  
 HACCP: Horecacode in de Chinese taal aantoonbaar.  
 Registratielijsten aantoonbaar. [REDACTED] kon een redelijke bewoordingen de achtergronden van de controles toelichten.  
 Ter verificatie RW monsters genomen.

**79469955:** Gekookte bami, vergiet in koelcel 13,0 graden Celsius, Terugkoelfase, 10/12 bereid

Uitslag monster 15/12/2015: algemeen kgt 460.000/g, Voorstel lab overgenomen, BR

**79469963:** Babi pangangvlees, in saladiere, 6,9 graden Celsius, dinsdag 8 dec gekookt teruggekoeld, in de vriezer geplaatst. Woensdag 9 december uit de vriezer ter ontdooien in de koeling. 10 december verkoop

Uitslag monster 15/12/2015: in orde.

**Er volgt een BAH gesprek.**

**Sven**

Omdat de inspectie wel in ISI was ingevoerd met inspectielijst en retributie is besloten om het bedrijf in de 1<sup>e</sup> nazorg te zetten..... i.v.m. dubbele kosten retributie ondernemer

#### **Validatie-inspectie (5<sup>e</sup> Inspectie, Module C) 1<sup>e</sup> Marsroute(nieuwe situatie)**

**Datum:** 5 oktober 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

1e marsroute insp. geprobeerd te doen.  
 gesproken met de [REDACTED], [REDACTED] was afwezig.  
 vooraf gaande aan de inspectie gevraagd naar code en registratie en de thermometer.  
 na veel zoeken kwam een thermometer en een 'oude code' en een code chinese versie te voorschijn.  
 registraties waren tot begin juli ingevuld en de rest lag volgens [REDACTED] in de auto [REDACTED].  
 Bij doorvragen bleek dat [REDACTED] weinig tot niets begreep van het terugkoelproces. product werd gebakken en dan 3 tot 4 uur buiten de koeling bewaard en vervolgens ging het product de koeling in en werd na 8 tot 9 uur pas gemeten.  
 op onze vraag hoe het zat met de temperatuur na 5 uur gaf [REDACTED] aan dat hij het helemaal verkeerd begrepen had.  
 in overleg met [REDACTED] besloten de inspectie af te breken aangezien de code niet juist werd toegepast maar dit door een mondelinge verklaring duidelijk werd en er dus geen maatregel genomen kon worden. Herbemonstering kon ook niet gedaan worden aangezien uit het gesprek met [REDACTED] bleek dat het proces niet werd beheerst.  
 de vraag van ons was of tijdens de monsternamen van 8 september het proces bereiden/terugkoelen wel werd beheerst? Navraag door [REDACTED] gaf aan dat dit wel het geval was.  
 [REDACTED] had aangegeven dat proces beheerst werd.  
 wat nu te doen?  
 Na nogmaals overleg met [REDACTED] blijkt dat er ook bij een verklaring dat processen niet beheerst worden er een monster genomen kan worden ter bevestiging/verificatie.  
 Voor meer info neem contact op met [REDACTED]

#### **Monitoring toelichtingsvragen van de 4<sup>e</sup> inspectie:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 18 september 2015

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

- uitleg gegeven over de procedure Notoire en welke maatregelen genomen moeten worden aan de hand van de laatste inspectie.  
 [REDACTED] probeert alles binnen 14 dagen op te gaan lossen. Nog over afwijkend RW monster en relatie tot hygiëne in het bedrijf gesproken.

#### **Verificatie-inspectie (4<sup>e</sup> Inspectie, Module A)**

**Datum:** 8 september 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED] (spreekt beter Nederlands)  
**BR-nummer:** 480002768  
**SW-nummer:** nvt

Monsternummer: 79469793, gekookte kip in de bewaarfase  
 In principe door naar 2<sup>e</sup> nazorg tenzij monster fout is.

14 sept '15: Monster is fout bedrijf gaat niet door naar de 2<sup>e</sup> nazorg

Monsternummer: 79469793  
 Gekookte Kip, bewaarfase  
 Enterobacteriaceae: 210.000 /g

**Kort verslag:**

<i>Hygiëne:</i>	<i>gering</i>
<i>Bouwkunde</i>	<i>gering</i>
<i>Ongedierte</i>	<i>in orde</i>
<i>Temperatuur</i>	<i>in orde</i>
<i>Code HACCP</i>	<i>gering</i>

- De vloer in de keuken was hier en daar nog wat bezet met vetig vuil.
- Registraties worden ingevuld, echter niet alle zelfbereide producten worden voorzien van een datum. [REDACTED] wist wel wanneer het een en ander bereid was.
- Bouw: Hier en daar nog wat gaten in plafond van de keuken

In de keuken komt een nieuwe werkbank, deze is besteld.

Tov de vorige inspecties een stuk verbeterd.

**Antwoorden op toelichtingsvragen:**

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? Horecacode
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies? Doet de man van de [REDACTED].
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?nb
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?nb
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd? [REDACTED]

**Historie**

**3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer:** 280221076  
 Datum: 13 juni 2015  
 Overtreding: vuile bedrijfsruimten

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer:** 283070348,  
 Datum: 5 maart 2015  
 vuile bedrijfsruimten en vuile apparatuur  
 Sw: Art 5 onvoldoende uitvoering van processtappen uit de horecacode  
 Geen verlichting in koelcel

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer:** 283080510,  
 Datum: 10 februari 2015  
 Overtreding: vuile bedrijfsruimten en vuile apparatuur  
 SW: 1)Onvoldoende verlichting in koelcel  
 2) Art 5, Geen code, geen uitvoering van processtappen uit een code, geen geschikte voedselthermometer.