

Reactie Chinees Restaurant Lotus

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

Helaas zijn de constatering juist.

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

Op dit moment is, ook volgens NVWA, alles in onze zaak omtrent voedselveiligheid en hygiëne helemaal in orde. Dit is door de NVWA vanaf 2e helft van 2016 ook al bevestigd. Ook bij de meest recente bezoeken waren er ook geen opmerkingen.

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

Door een renovatie/verbouwing, die al gepland stond en helaas te laat is uitgevoerd, in 2016 van de keuken (vloer, wanden, plafond en vernieuwen van verschillende opbergsystemen en stellingen) hebben wij de aandachtspunten grondig aangepakt.

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

Door een ongelukkige samenloop van omstandigheden is deze kwestie helaas ontstaan. Wij betreuren deze situatie ten zeerste.

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): Inschrijfnummer Kvk en naam:	Lotus Vlijmen 16051725 Chinees Specialiteiten Restaurant "Lotus" B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Bestuurders:	Man Tang Holding B.V. en T.K. Yeung Holding B.V.
Naam directeuren:	
Adres inspectielocatie:	Wolput 20 5251CG Vlijmen
@-mail	
Telefoonnummer:	073-5117472
Tijdvak:	6-1-2016-heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn en koelcel en vriescel en bar
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar:

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

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:

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:

Gesprek ondernemer**Datum:** 8 juli 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over de inspecties binnen het VT (Verscherpt Toezicht) en de consequenties bij blijvend niet voldoen aan de wettelijke eisen en de kosten van de inspecties zelve, naast hogere boetes.

[REDACTED] heeft aangegeven het volgende te hebben gedaan::

- *Betere indeling in de koelcel gemaakt.*
- *Afspraken met het personeel gemaakt over reiniging en veilige voedselbereiding.*
- *Beter toezicht houden op veilige voedselbereiding en hygiëne.*
- *Plafond, verlichting, putten en vloer zijn vernieuwd/verbeterd.*

- Schrobmachine en stoomcleaner aangeschaft voor betere en eenvoudiger reiniging.

Afspraken met [REDACTED] gemaakt:

- U overweegt of U een dieptereiniging door een gespecialiseerd schoonmaakbedrijf zult laten uitvoeren.
- U houdt de bedrijfsruimten in goede schone staat en goed onderhouden staat.
- U blijft zorgen voor een veilige voedselbereiding, waaronder begrepen coderen met een houdbaarheidsdatum van zelfbereide of ontdooide producten, het afdekken van goed afgekoelde bederfelijke levensmiddelen en een veilige indeling van de koelcel en koelruimten met het oog op mogelijke kruisbesmetting.

Aangegeven is dat het restaurant kort na 22 juli 2016 zal worden geïnspecteerd.

Historie:

3^e Inspectie: Herinspectie

Datum: 16 juni 2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB voor vuile bedrijfsruime en apparatuur.

- de vloer in de koelcel was in de hoeken en naden verontreinigd met restanten van oude productresten,
- de deur van de koelcel, de handgreep en de scharnieren waren verontreinigd met oude productresten, vet en overig vuil,
- de vloer in de vriescel was ernstig verontreinigd met oude productresten,
- de verdamper van de vriescel waren ernstig verontreinigd met stof en schimmel.

*** Keuken:**

- twee roosters van de afzuigkap waren verontreinigd met een bruin zwarte aanslag,
- stopcontacten nabij een pan met kokende kip was ernstig verontreinigd met bruin aangekoekt vet,
- de aanhechting in de afzuigkap boven de wokken was ernstig verontreinigd met bruin/zwart druipend vet,
- de borderkast waar het schone service in stond opgeslagen was van de binnenkant en de randen ernstig verontreinigd met oude productresten,
- de hor in de deur was ernstig verontreinigd met stof,
- de naden en hoeken van de drempels en deurposten waren verontreinigd met aangekoekt vuil en vet.

- alle rubbers van de koelwerkbanken waar levensmiddelen in opgeslagen lagen kapot en ernstig verontreinigd waren met zwarte schimmel en vies vocht,
- de kast in het magazijn waar een bak met witte rijst in stond af te koelen van de binnenkant ernstig verontreinigd was met oude productresten,
- de handgrepen van de koelwerkbanken verontreinigd waren met een vette aanslag.

Historie:

2^e Inspectie; Herinspectie

Datum: 10 maart 2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Vuile bedrijfsruimte en SW HACCP.

- de vloer in de hoeken en naden vervuild was met restanten van levensmiddelen,

Keuken:

- rondom het rooster over een put: uitgesleten voegen met cm-dikke laag smurrie-achtige etensresten;
- de voegen van de vloer uitgesleten waren en dat hier stinkend vuil in zat,
- het plafond bezet was een laag bruin vuil,

- de lampenkappen in de keuken bezet waren met een dikke laag bruin vet,
- opslaan producten

Dit bleek uit het volgende:

- er werden rauwe producten boven bereiden producten geplaatst,
- zelfbereide producten werden niet voorzien van een productie of bereidingsdatum,
- meerdere producten werden niet afgedekt,
- de kipfilet werd direct op de koelcelvloer gezet, deze vloer was op meerdere plaatsen vervuild,

Historie:

1e Inspectie: Inspectie nav klacht

Datum: 6-1-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Vuile bedrijfsruime en apparatuur.

vuile kozijnen, en hordeur aan de achterdeur;
- vuile deuren van de afkoelkast met horregaas.

Koelcel:

- flinke schimmel op het rooster van de verdamper;
- vettige vuilsluier op de rekken en plaatselijk witte en groene schimmel.

Keuken:

- bruin geworden kozijnen van de deur en ramen en rooster boven het raam: druipers aan het rooster. Het houtwerk voelde plakkerig aan en was bezet met vet/ingedroogde olie en plaatselijk was de verf kennelijk opgelost;
- ingedroogde etensresten op plank waarop de diepvrieskast staat;
- vuil geworden kartonnen doos op de diepvrieskast, waarin papieren verpakkingszakken liggen;
- vuile plank naast de wasstraat: een metalen plaat ligt over een houten plank. De zijkanten waren bezet met vettige aangekoekte etensresten, terwijl een kok er kip en ui op bewerkte;
- ingedroogd vuil op werkbank, onder een eenvoudig verplaatsbaar bordenwarmkastje;
- rondom het rooster over een put: uitgesleten voegen met cm-dikke laag smurrie-achtige etensresten;
- met ingedroogde etensresten bezette folierolhouder op de werkbank.
- schimmelpoezen op de deksel van de bak met Pangsit goreng;
- schimmelpoezen op een kist met groente;
- vuile kleverige resten van etiketten op deksels van bakken met tja sieuw en varkenssbuikspek.

Keuken:

- ingedroogde etensresten in het sluitrubber van de diepvrieskast;
- bruin aangekoekt vuil rondom de bain-marie;
- grijze vettige vuilsluier op delen van de vleeswarensnijmachine.