

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: Rechtsvorm: Naam ondernemer: Adres: Postadres: Inspectielocatie @-mail Telefoonnummer: Tijdvak: Bedrijf beschikt over de ruimten: Veiligheid:	Dakpark Restaurant 53759559 Park Restaurant BV BV [REDACTED] Vierhavensstraat 79, 3029BB Rotterdam info@parkrotterdam.com 010-4764478 / [REDACTED] (mobiel van [REDACTED]) Februari 2016- heden
--	--

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
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:

1ste Nazorg**Datum:** 11 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]**BR-nummer:** n.v.t.**SW-nummer:** n.v.t.**Kort verslag:**

Hygiëne: Voldoende. De vriescel beneden gaat afgebroken worden, en er zal in overleg met de pandeigenaar een nieuwe vriescel geplaatst worden.

Bouwkunde: voldoende.

Ongedierte: geen sporen aangetroffen.

Temperatuur: geen afwijking geconstateerd.

Code HACCP:

- Op het moment van de inspectie geen hygienecode of ander voedselveiligheidsplan aanwezig, tevens was er geen registratie inzichtelijk. Dit had [REDACTED] meegenomen.
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Geen afwijkingen in temperatuur geconstateerd.

RW-monster: 89122937 rijst en 89122929 bami genomen, Het monster van de bami was afwijkend RvB. BAH gesprek + voornemen.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 3 mei 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hyg.: Alleen opmerking met betrekking tot de vloer onder de teppanyaki bakplaten. Helemaal achterin, op een zeer moeilijk te bereiken plaats lagen oude resten van levensmiddelen en een poetsdoek. En de goot rondom de plaat moet beter gereinigd worden. Hier bevonden zich nog oude aangekoekte resten van vet en levensmiddelen.

Bouwk.: In de koelcel was de eerder geconstateerde onafgewerkte isolatie (pur-schuim) nu afgedekt met een plaat, echter rondom de verdamper en tevens in de vriezers waren nog enkele plekken niet voldoende afgedekt. Hierover de afspraak gemaakt dat deze alsnog goed afgedekt gaan worden. (Geringe overtreding). De vriescel beneden gaat afgebroken worden, en er zal in overleg met de [REDACTED] een nieuwe vriescel geplaatst gaan worden. Exacte datum nog niet bekend.

Opmerking over enkele vloertegels bij de drempel naar de keuken die gebarsten zijn. Deze moeten vervangen worden. Ook dit probleem is bekend en wordt door de eigenaar van het pand opgelost.

Onged.: Geen sporen van ongedierte aangetroffen in het restaurant en de keuken. In de opslag beneden enkele muizenkeutels aangetroffen. Overall staan bestrijdingsdozen.

Temp.: in orde

HACCP: Chinese en Nederlandse code/Werkboek voedselveiligheid (editie 2016) aanwezig. Controles worden consequent uitgevoerd en geregistreerd. Thermometer(s) aanwezig en werkend.

Opmerking gemaakt over het afdekken van voorraadbakken met plastic zakken. Hierover afgesproken dat dit in het vervolg met vershoudfolie gaat gebeuren in plaats van plastic (vuilnis)zakken.

Tevens afgesproken dat de indeling van de koelcel beter geregeld gaat worden, zodat er een betere scheiding is tussen rauwe en bereide producten. Een conserven blik aangetroffen waarin perziken bewaard werden. Afgesproken dat dit voortaan in kunststof voorraadbakken gaat gebeuren, en niet in het blik in verband met risico's van oxidatie.

Monster gekookt buikspek meegenomen. Indien monster in orde is kan het bedrijf naar de 1^e nazorg. Indien het monster afwijkend is, volgt een BAH-gesprek

Datum 10 mei 2016; [REDACTED] monster niet afwijkend, bedrijf door naar 1^e nazorg. Email aan planner [REDACTED]

Gesprek ondernemer

Datum: vrijdag 15 april 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] ([REDACTED] ondersteunt de Nederlandse taal)

Korte weergave van het gesprek:

De nieuwe hygiënecode voor de Horeca gaat worden besteld in de Chinese taal.

De controle op de processen worden uitgevoerd door [REDACTED]

Er wordt meer aandacht besteed aan het juist uitvoeren van de processen bereiden en terugkoelen en daarbij ook het stickeren en afdekken.

In de keuken is alles grondig schoongemaakt en zal ook worden schoongehouden.

1^e marsroute inspectie na 29 april 2016

Historie 3^e RvB **Datum 23-2-2016**

RvB 280400961

vuile bedrijfsruimten

- de vloer van de keuken, onder de dubbele wastafel en werktafel bij de doorgang naar de bakplaat verontreinigd was met oud vuil
- de houten deurpost in de doorgang naar de ruimte met de bakplaat verontreinigd was met een laag geelgekleurde oude productresten
- een scheur in de vloertegels voor de afwasmachine was ernstig verontreinigd met een laag zwartgekleurde oude productresten, oud vuil en een vochtige drab

vuile apparatuur

- de handgrepen van de deurtjes van de koelwerkbanken waren verontreinigd met een laag aangekoekte oude productresten
- de RVS rekken in de koelwerkbank voor de dubbele wasbak waren verontreinigd met aangekoekte ingedroogde oude productresten
- de aansluitingen van de flexibele gasleidingen, de bedieningsknoppen en de wokbranders waren verontreinigd met zwartgekleurd oud vet en oude productresten

SW 280400962

wanden van koelcel konden niet gemakkelijk worden gereinigd/ontsmet

- voorzien van isolatiemateriaal en pur-schuim; niet goed te reinigen (verkeerd gebruikt; artikel is tbv "bereidruimten"!)

Historie 2^e RvB **Datum 18-1-2016**

RvB 283191215

vuile bedrijfsruimten

In de koelcel:

De muur van de koelcel was beschadigd en verontreinigd met purschuim en isolatiemateriaal. De muur achter en onder de verdampers in de koelcel was beschadigd en verontreinigd met purschuim en isolatiemateriaal. (? "constructie" of "hygiëne"? Uit RvB maak ik op dat het om beschadiging gaat? Was het pur-schuim/isolatiemateriaal dan vuil?)

In de keuken:

De plaat naast de werktafel in de keuken, bij de ingang naar het restaurant, was verontreinigd met geelgekleurd vet.

De handgrepen en de zijkant van de deurtjes van de koelwerkbank waren verontreinigd met meerkleurig vet en ingedroogd vuil. ("apparatuur" of "bedrijfsruimte"? Buitenzijde koelwerkbank is in principe óók "apparatuur". Nergens in RvB te vinden of er überhaupt levensmiddelen in werden bewaard en zo ja, verpakt of onverpakt)

De onderzijde van het RVS rek waarop de schone schalen staan, was verontreinigd met aangekoekte productresten.

In de wokafdeling:

De vloer onder de wokbranders was verontreinigd met vet en vocht.

De afzuigkap en de TL armatuur boven de wokbranders was verontreinigd met vet.

De onderzijde van de tafel van de wokbranders is ernstig verontreinigd met meerkleurig vuil en vet.

temperatuur gekoeld bewaren te hoog

In de keuken:

1 bak met plm 1 kilo mini frikandellen: 13,0 °C

1 bak met 2,5 kilo kipnuggets: 14,3 gr °C

1 bak met 1 kilo bereid spek: 11,5 gr.°C

In het buffet:

Drie schalen met samengestelde bereide sushi:

16,4 °C

16,8 °C

16,3 °C

Deze sushi is o.a. gevuld met komkommer, zalm, garnalen, ei en surimi.

In het buffet daarnaast:

Rauwe kipfilet: 9,3 °C

Rauwe garnalen: 9,6 °C

Rauw rundvlees: 8,1°C

hygienecode

- géén code voorhanden
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

De zelfbereide producten in de koelcel en in de vriescel waren niet voorzien van een bereiddatum of een THT datum.

- presenteren en serveren

De temperatuur van bederfelijke eetwaar in de keuken en in het presentatiebuffet was te hoog.

Historie 1^e RvB
Datum 30-10-2015

RvB 280400906

code

- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- tijdens de inspectie bleek dat een aantal (kritische) processen onvoldoende werden gecontroleerd en toegepast, waaronder ontdooien, terugkoelen, (voor)bereiden en opslaan. Hierdoor zijn de aangetroffen tekortkomingen als ernstig beoordeeld.

temperatuur

De temperaturen van samengestelde bereide sushi bedroegen;

- sushi met zalm 24,1°C
- sushi met surimi 24,1°C
- sushi met garnaal 24,3°C

SW 280400907

vuile bedrijfsruimten

Tijdens de inspectie is gebleken dat de rekken in de koelcel, met name aan de onderzijden, verontreinigd waren met ingedroogde oude productresten en op schimmels gelijkende verontreiniging.
