



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken,

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 onderneming (rechtspersoon).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Chinees Restaurant Hong Kong
Inschrijfnummer KvK:	37144106
Rechtsvorm (statutaire naam):	Eenmanszaak
Adres:	Hadewijchstraat 31
Postcode en plaats:	1813JG Alkmaar
e-mail:	
Telefoonnummer:	0725400497
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Zie veiligheidsvinkje?
Dossierhouder:	

Plattegrond van het bedrijf



1e Nazorginspectie

Datum: 28-01-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëncode vd Horeca aantoonbaar.

Temperatuurregistraties en steekthermometer aanwezig.

Hygiëne: is goed op orde.

Processen worden geborgd. Taal blijft hier lastig.

RW monster Bami genomen. (Geen afwijkingen).

Advies:

2^{ste} marsroute inspectie

Datum: 16-12-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: **in orde.**

HACCP: **Hygiëncode voor de horeca in het chinees gezien. Werkende kernthermometer aanwezig. Reg van controles van de volgende zaken aanwezig:**

-leveringen

-koelingen

-verhitten

-terugkoelen

-regenereren

Producten maximaal 3 dagen. Op de planken in de koelcel voor de producten kaartjes met data.

Bouwkundig staat: **geen opmerkingen.**

Temperaturen: **Warm en koud, in orde.**

Plaagdieren: **NVT.**

Monster: 79277428 Witte rijst, 15-12 bereid, temperatuur: 1,7 °C.

Kort verslag: Twee dagen geleden was de motor van de koelcel stuk gegaan. [REDACTED] vertelde ons dat hij de producten naar een andere koeling waren geplaatst. Sinds vandaag had hij een nieuwe koelmotor.

Advies: Bedrijf gaat mits het richtwaardemonster goed is naar het eerste nazorgtraject.

Voornemen tot sluiting

Datum: **maandag 30 november 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Telefonische contact met tolk erbij via meldkamer aangevraagd.

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

Kort verslag:

Door middel van een telefonische tolk uitleg gegeven over de uitreiking voornemen tot sluiting/stilleggen van processen. Zienswijze en bezwaarmogelijkheid uitgelegd. Tevens uitkomst monsternamen besproken en mogelijk veroorzaker nabesmetting. Verteld dat alle inspecties betaald zijn. [REDACTED] gaat nog beter letten op hygiënisch werken. Na 14 november 2015 volgende inspectie.

Verhoor

Datum: 27-11-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Telefonisch gesproken met: [REDACTED], [REDACTED] r

Verhoor afgenomen met betrekking tot maatregel 480002906

Bah gesprek

Op 24 november 2015

Door: [REDACTED]

Monsterruitslag is op 16 november 2015 binnengekomen dus uitreiking dient uiterlijk 30 november 2015 te gebeuren. Verzoek enkele aanpassingen in rvb te doen. [REDACTED] zal [REDACTED] ivm vakantie donderdag 27 november of vrijdag 28 november horen en het concept rvb in de map plaatsen en naar TBM sturen met opschrift NO!! [REDACTED] zal [REDACTED] voor maandag 30 november uitnodigen voor gesprek. Gesprek kan door [REDACTED] uitgevoerd worden.

Datum: 18-11-2015

Inspecteur: [REDACTED]

Telefonisch gesproken met: [REDACTED]

Gebeld om een verhoor af te nemen nav het afwijkende monster. Ik heb een medewerkster aan de telefoon gehad. Zij gaf aan dat [REDACTED] onverwacht voor een vakantie naar China is. Ze komt 26-11-2015 terug. Geen verhoor uit kunnen voeren.

[REDACTED] van [REDACTED] is wel in Nederland.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 10-11-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: In orde.

HACCP: Hygienecode voor de horeca in het chinees gezien. Werkende kernthermometer aanwezig. Reg van controles van de volgende zaken aanwezig:

- leveringen
- koelingen
- verhitten
- terugkoelen
- regenereren

Producten maximaal 3 dagen. Op de planken in de koelcel voor de producten kaartjes met data.

Bouwkundig staat: Geen opmerkingen.

Temperaturen: Koud en warm in orde

Plaagdieren: Nvt

Regel interventiebeleid: interventiebeleid laboatorium

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: 480002906

SW-nummer: Nvt

Kort verslag:

Monsters:

79373303: nasivlees (Rvb ivm recidive)
bacterien (aeroben 30): 3.400.000 /g
enterobacteriaceae: 4400 /g

79373311: rundvlees in kerriesaus
bacterien (aeroben 30): > 1500 /g
enterobacteriaceae: > 53 /g

Gesprek teamleider

Datum: **21 oktober 2015**

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED].

Korte weergave van het gesprek:

We hebben tijdens gesprek toelichting gegeven over de notoire overtreder. We hebben ze ook adviesgegeven dat ze beter een advies bureau in dienst te nemen. Ze gaven aan dat ze alles in de koelkast bewaren en dat hun bedrijf nu zeker schoon is. Ze zeggen dat ze elke dag schoonmaken.

Historie

3^e BR

Datum: 21 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Regel interventiebeleid:

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: 480002740

Monster nummer 79555991 rijst met ei
bacterien (aeroben 30): 5300000 /g

SW-nummer: Nvt

2^e BR

Datum: 4 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Regel interventiebeleid:

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: 280370377

- het schoonmaken en/of ontsmetten van artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, vond niet frequent genoeg plaats waardoor niet elk gevaar van verontreiniging werd vermeden

SW-nummer: 280370376

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie
- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt

1^e BR

Datum: 17 maart 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Regel interventiebeleid:

Inspectiemaatregelen:

RvB-nummer: 281810608

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
-

SW-nummer: 281810607

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen