

# 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):	MING'S WOKPALACE
Inschrijfnummer Kvk en naam:	09081386 MING'S WOKPALACE B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Emmerweg 1, 7823TL Emmen
Inspectielocatie	Emmerweg 1, 7823TL Emmen
@-mail	Wokpalace@live.nl
Telefoonnummer:	0591628875
	0613575954
Tijdvak:	Vanaf 3 september 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
Dossier eigenaar	[REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2<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:**

**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:**

---

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

**Datum:** 12 april 2016

**Inspecteurs:** [Redacted]

**Bedrijf bezocht nav klacht.** 3 van 5 mensen last van buikkrampen. Eten gehad uit verwarmde bakken. Heb monsters genomen.

**RvB nummer:** 480003391 Bami was fout.

---

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

**Datum:** 21 januari 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Hygiëne : ok  
 Bouwkunde :ok  
 Ongedierte :geen last  
 Temperatuur : buffetten in orde  
 Code HACCP :ok

*Op het werkformulier Administratie Herinspectie zonder maatregel aangekruist, dit moest zijn:  
 Administratie Verscherpt Toezicht*

Monster bami vanuit de koelcel meegenomen. Indien in orde dan gaat bedrijf naar 2<sup>e</sup> nazorg.

Indien afwijkend dan een BAH gesprek dan wel sluiting.

Monster bami was goed--> bedrijf naar 2<sup>e</sup> nazorg

Er werd gerookt door een kok in de gang--> BR

---

**BaH gesprek**

**Datum:** 1 december 2015

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Er vindt geen BAH gesprek plaats, inspectie is buiten de termijnen uitgevoerd.  
 Bedrijf gaat naar 1<sup>ste</sup> nazorg.

---

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

**Datum:** 17 november 2015

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

*Hygiëne: overgrote deel was goed. Paar opmerkingen gemaakt over:*

*Koelcel: plafond, verdamper en kitnaden beter en vaker schoonmaken, deze begonnen weer met schimmel aan te zetten.*

*Keuken: laag vet in de rand van de afzuigkap, beter en vaker schoonmaken. Er zat nu een laagpapier in dat doordrenkt was met vet. Er lag een vergiet met een met touw omwikkeld handvat tegen de hitte. Aangeraden hier een ander oplossing voor bedenken, zo is het niet hygiënisch. Opmerking gemaakt over de blikken n de grondstoffen. Aangeraden hier een plastic maatschap voor aan te schaffen.*

*Sushi keuken: kitrandjes waren niet schoon. Grill plaat was aangekoekt met zwart geblakerd vuil. Alles onder een geringe overtreding.*

*Bouwkunde: voldoende. Bedrijf gaat in januari/februari verbouwd worden. Het restaurant wordt volledig vernieuwd en ook alle buffetten worden vervangen voor nieuwe moderne apparatuur.*

*Ongedierte: geen*

*Temperatuur: temperaturen waren goed. Oplossing is gevonden in het vullen met water van de buffetten, hierdoor is de geleiding van het koude veel beter en blijft alles goed op temperatuur.*

*Zelf de kip was 3,9 C.*

*Code HACCP: thermometer gezien. Registraties gezien. [REDACTED]*

*[REDACTED] gaf aan dat hij en 2 [REDACTED] verantwoordelijk zij voor HACCP. Hij heeft mij verteld op welke wijze men verhit, terugkoelt en regenereert. In theorie klonk het goed, of dit in de praktijk ook daadwerkelijk zo gebeurd zullen we met een verificatie monster verifiëren. De registraties worden wel bijgehouden, maar zeer onregelmatig ingevuld. Aangeraden dit regelmatigiger te doen, alle*

*koelingen en de buffetten van een nummer te voorzien om het meten en registeren gemakkelijker te maken.*

Monster rijst in de afkoelfase genomen. In afwachting van het monsterresultaat.

25 november 2015: monsterresultaat is negatief. De rijst in de afkoelfase bevatte 3000 kweekbare enterobacteriaceae per gram. Omdat het een herhaalde ovetreding is, is hiervoor RVB opgemaakt.

Gebeld met de [REDACTED], RVB aangezegd en uitleg gegeven over de aankomende beschikking.

### **Gesprek ondernemer**

**Datum: 8-10-2015**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Korte weergave van het gesprek:**

Kort de reden dit gesprek en marsroute besproken.

Oorzaak zou oa bij de [REDACTED] liggen die oude buffetten niet hersteld.

Er loopt momenteel een rechtszaak om het geschil te beslechten.

Duidelijk gemaakt dat de volgend inspectie na 22 okt plaatsvind en dat alle waren wettelijke aspecten io moeten zijn (hygiëne bedrijf, code temperaturen zijn met name genoemd)

Mogelijkheden mbt de temp beheersing van de buffet besproken. Ook uitgebreid over de verhitte- en terugkoel processen gehad.

### **Historie**

#### **3<sup>e</sup> BR (3-9-2015, 281980376):**

onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was  
meerdere producten tussen 9,8 en 11,6 graden

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  
temp bami na 6 ½ uur op 16 graden.

#### **2<sup>e</sup> BR (19-8-2015, 281450486):**

onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was  
meerdere producten tussen 11,3 en 14,8 graden

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  
geen controle processtappen

tussen door nog een SW op 24-6-2015 voor onvoldoende gebruik van hygiëne code artikel 5 voerde lid onder b  
SW voor monster nasi en bami vlees (entero 25.000)

16-1-14 HI met SW voor monster olie

11-6-14 HI met BR voor monster olie

#### **1<sup>e</sup> BR (4-12-2013, 281450278):**

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

tevens SW voor: invoering uitvoering hyg.code =>

-afdekken producten, codering-, geen controle van: verhitten afkoelstappen en regenereren. -

-Ook producten op de grond.

en voor monster olie een SW.