

# 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):	Ali vis & snacks
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56656149
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Hoflandplein 23, 2525HA 's-Gravenhage
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	3 augustus 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, kelder (geen bereiding alleen diepvriescel), over ongeveer een maand zou er ook een restaurant naast moeten komen (nu in verbouwing).
Veiligheid:	-
Dossiereigenaar:	[REDACTED]

**Let op: de eigenaar wil graag dat alle correspondentie ook plaats vindt via zijn e-mail.**

## Plattegrond van het bedrijf

*Het bedrijf bevindt zich net niet op de Haagse markt. Beste is om in de opening van de Haagse markt aan de kant van de Hoefkade naar binnen te gaan.*

## 2de Nazorg

**Datum:** 9 augustus 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

*Hygiëne: Voldoende. OPM:*

*- In kelder wat vuil op vloer bij muurrooster i.v.m. hevige regenval. Liggen geen etenswaren!!*

*Bouwkunde: Voldoende*

*Ongedierte: voldoende*

*Temperatuur: voldoende*

*Code HACCP: voldoende*

## 1ste Nazorg

**Datum:** 1 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

- Hygiëne - SW apparatuur*
- *de rekken in de koelcel waren verontreinigd met oude productresten en schimmel.*  
*Bouwkunde in orde.*  
*Ongedierte in orde.*  
*Temperatuur in orde.*  
*Code HACCP in orde.*
  - *Geen richtwaardenmonsters voorhanden.*
- 

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

**Datum:** 23 november 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** ondernemer [REDACTED]

**BR-nummer:** -

**SW-nummer:** -

**Kort verslag:**

- Hygiëne*
- *opmerking gemaakt over het verwijderen van het plastic aan de deur van de koelcel en diepvriescel.*  
*Bouwkunde in orde.*  
*Ongedierte in orde.*  
*Temperatuur in orde.*  
*Code HACCP in orde.*
  - *er is een werkende steekthermometer aantoonbaar welke meneer continue in zijn jaszak heeft,*
  - *er is een hygiëncode voor de visdetailhandel,*
  - *er is registratie van ontvangst, opslag, bereiden en terugkoelen.*
  - *Meneer heeft de afspraak gemaakt met leveranciers dat producten rond 3°C worden aangeleverd.*
  - *Na het bakken gaan de makrelen even in de koelcel om terug te koelen waarna ze pas buiten worden gelegd.*
- 

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 8 november 2016 om 14.00 uur

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** ondernemer [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:** *traject verscherpt toezicht uitgelegd en het verkort overzicht meegegeven. Openbaarmaking en WOB uitgelegd. De ondernemer spreekt zijn gevoel uit dat de NVWA alleen bij hem komt controleren en niet bij zijn collega's/concurrenten. Hij zegt dat iedereen in zijn omgeving de makrelen verkoopt zoals hij dat doet en dat hij de enige is die een boete krijgt.*

*De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:*

- *U werkt in uw bedrijf volgens de regels van de geldige en erkende Hygiëncode voor het visbedrijf,*
- *U zorgt ervoor dat de temperaturen van de bederfelijke levensmiddelen, zoals gestoomde makrelen, bewaakt en beheerst worden, zoals dit beschreven staat in de Hygiëncode.*
- *Bij de volgende inspectie is alles in orde.*

*Na 22 november 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren*

---

**Telefoongesprek uitnodigen ondernemer**

**Datum:** 3 november 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:** *Meneer uitgenodigd voor een gesprek.* [REDACTED]  
[REDACTED]

---

**Historie:**

**3<sup>e</sup> RvB:**

**Datum:** 3 augustus 2016

**BR-nummer:** 280101175

- BBL onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar
- HACCP

**2<sup>e</sup> RvB:**

**Datum:** 20 mei 2015

**BR-nummer:** 280101056

- BBL onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar
- HACCP

**1<sup>e</sup> RvB:**

**Datum:** 9 maart 2015

**BR-nummer:** 282880438

- BBL onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar
-