

# 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):	De Unie
Inschrijfnummer Kvk en naam:	63258013
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Mauritsweg 34, 3012 JT Rotterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	20 december 2016 t/m
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, barruimte en magazijn achter naast zaal
Veiligheid:	n.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: dinsdag 7 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf is overgenomen en nieuwe eigenaar is aan het verbouwen.

Betrokkene verwacht in december te starten.

#### Nieuwe eigenaar:

- De Unie Bar B.V.
- Jacques Dutilhweg 426, 3065HJ Rotterdam

### 2de Nazorg

Datum: 31 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: bedrijf gesloten -> opnieuw inplannen

### 1ste Nazorg

Datum: woensdag 19 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

**SW-nummer: nvt**

*Hygiëne:* voldoende

*Bouwkunde:* voldoende

*Ongedierte:* niet waargenomen;

*Temperatuur:* in orde;

*Code HACCP:* er is nu een digitale insteekthermometer, registratie op orde, kennis in orde.

Bedrijf gaat naar 2<sup>e</sup> nazorg

---

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

**Datum: woensdag 8 februari 2017**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: nvt**

**SW-nummer: 281930899**

*Hygiëne:* voldoende, met opm. over bodem van keukenkoelwerkbank. Deze moet frequenter worden gereinigd;

*Bouwkunde:* voldoende

*Ongedierte:* niet waargenomen;

*Temperatuur:* bakje geraspte kaas in opzetkoeling 12,2 °C (bakje te ondiep).

*Code HACCP (SW)*

- Slechts een analoge thermometer, die niet onder 0 °C meet;
- Geregistreerde temperaturen werden meestal van de display afgelezen;
- bakje geraspte kaas in opzetkoeling 12,2 °C (bakje te ondiep);
- bakje paprikasoep was 6 dagen terug bereid.

Bedrijf gaat naar 1<sup>e</sup> nazorg

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum: 23—1-2017**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met: -**

**Korte weergave van het gesprek:-**

**Ondernemer is niet verschenen op de afspraak en zal hierover een brief ontvangen.**

---

**Historie: 20-12-2016**

**RVB nummer: 282810519**

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Vuile bedrijfsruimten

RvB Vuile uitrustingsstukken e.d.

**Historie: 04-10-2016**

**RVB nummer: 281340102**

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Vuile bedrijfsruimten

RvB Vuile uitrustingsstukken e.d.

**Historie: 02-09-2016**

**RVB nummer: 282810481**

Inspecteur: [REDACTED]

RvB Vuile bedrijfsruimten

RvB Vuile uitrustingsstukken e.d.