

# 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):	DELI - POOLSE SPECIALITEITEN
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27338813
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	VAN MUSSCHENBROEKST 166
Inspectielocatie	2522 AW 's-GRAVENHAGE
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	VANAF 22 JUNI 2016 IN NO
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum: 20-04-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

gesproken met de [REDACTED]. Marsroute, 2e nazorg inspectie uitgevoerd.

*De gehele zaak is grondig verbouwd en is een mooie supermarkt geworden.*

*Temperaturen en HACCP in orde. Hygiëne, ongedierte en bouwkundige staat in orde.*

*Opmerking (geringe overtreding) gemaakt over het op een beperkt aantal plaatsen bladderende plafond en muur in de afwaskeuken. [REDACTED] gaf aan het zo spoedig mogelijk te repareren.*

*Het bedrijf is in orde en gaat nu terug naar rayon.*

### 1ste Nazorg

Datum: 12-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

*Temperaturen en HACCP in orde. Hygiëne, ongedierte en bouwkundige staat in orde.  
Het bedrijf is in orde en gaat nu naar de 2e nazorg.*

---

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

Datum: 11-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

<i>Hygiëne</i>	<i>voldoende</i>
<i>Bouwkunde</i>	<i>voldoende</i>
<i>Ongedierte</i>	<i>heeft bestrijder, onder controle</i>
<i>Temperatuur</i>	<i>voldoende</i>
<i>Code HACCP</i>	<i>voldoende</i>

#### **Bedrijf naar 1<sup>e</sup> nazorg**

---

#### Gesprek ondernemer

Datum: 22 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek: Uitleg geven over traject Veto, het schema meegegeven. Tevens uitleg gegeven over openbaarmaking en WOB.**

---

1. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U heeft een ongediertebestrijder in dienst genomen en u heeft geen last meer van muizen,*
- *U heeft gesproken met uw personeel en u laat de koelingen niet meer te vol stapelen,*
- *U gaat dagelijks de temperaturen controleren, waardoor voorkomen wordt dat producten op een verkeerde temperatuur bewaard worden,*
- *U gaat werken volgens de regels van uw Hygiëncode,*

Na 5 augustus 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren.

**Planner ingelicht.**

---

#### **Historie:**

**20 juni 2016**

**RvB 280451831**

[1] voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur

#### **Historie:**

**16 maart 2016**

**RvB 282840764**

[1] de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

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

[3] voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar, waarbij door de bereider geen bijzondere bewaartemperatuur op de verpakking was vermeld, werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

[4] 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

**Historie****11 maart 2015****RvB 282920461**

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

---