

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):	Döner Company
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61471771, [REDACTED] t.h.o.d.n. Döner Company
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Stationsplein 19
Inspectielocatie	2611BV Delft
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	16 november 2015 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum: 26 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne:

- in orde.

Bouwkunde:

- in orde

Ongedierte:

- geen opmerking.

Temperatuur: in orde.

Code HACCP:

- er was geen hygiënecode voor de horeca aantoonbaar in het bedrijf aanwezig. Aangegeven aan meneer dat hij deze zelf moet gaan bestellen en niet af te wachten tot het hoofdkantoor van Döner Company dit voor hem gaat doen.

- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.

- er was alleen een temperatuurregistratie van het oplaan van levensmiddelen. Aangegeven ook de ontvangst, verhitten terugkoelen en regenereren te gaan meten en te gaan registreren.

Geen geschikt RW monster voor handen.

Bedrijf was in orde en kan door naar de tweede nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 17 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne

In orde.

Bouwkunde

In orde.

Ongedierte

Geen ongedierte of uitwerpselen daarvan aangetroffen.

Temperatuur

In orde.

Code HACCP

- hygiënecode voor de horeca (2016) was besteld maar nog niet binnen.

- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.

- er was een wekelijkse temperatuurregistratie van de ontvangst en opslag van levensmiddelen.

Gesprek ondernemer

Datum: 28 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

-Verkort overzicht Verscherpt toezicht besproken en meegegeven.

-WOB en Openbaarmaking door NVWA besproken.

-Pas Op kaart heeft de ondernemer ontvangen en begrepen.

Afspraken uit de brief:

- U gaat werken conform de procedures genoemd in de Hygiënecode voor de horeca, versie april 2016. U gaat navraag doen bij Döner Company of deze de nieuwe Hygiënecode voor de horeca voor u beschikbaar hebben. Indien dit niet het geval is, kunt u deze bestellen via www.khn.nl.
- U overweegt een adviesburo in de hand te nemen. Hierbij, conform afspraak, de link naar de site van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, waar u de lijst met geaccrediteerde kwaliteitssystemen kunt vinden. <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/hoe->

nvwa-werkt/dossier/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-en-toezicht-nvwa/geaccepteerde-kwaliteitssystemen-zelfcontrole-horeca-ambacht-zorginstelling

- U ontvangt hierbij, conform afspraak, een kopie van het Rapport van Bevindingen opgemaakt op 16 november 2015. Zie bijlage.

Vervolg: 1^e Marsroute inspectie kan uitgevoerd worden na 11 november 2016. Brief opgesteld en verzonden. Planner op de hoogte gebracht.

Historie:

3^e RvB maatregelnummer: 282880580

Datum: 5 oktober 2016

1. Temperatuur overpakt koud bewaren

Historie:

2^e RvB maatregelnummer: 280950230

Datum: 27 juli 2016

1. Temperatuur onverpakt koud bewaren

Historie:

1^e RvB maatregelnummer: 282920550

Datum: 16 november 2015

1. Temperatuur onverpakt koud bewaren
2. HACCP bewaren

SW:

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren.
