

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):	Chinees - Indisch Restaurant Fine Food
Inschrijfnummer Kvk en naam:	16037149 [REDACTED]
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rijnstraat 226
Inspectielocatie	5215 EP 's-Hertogenbosch
@-mail	NVT
Telefoonnummer:	0736130629
Tijdvak:	29 september 2016/ 13-12-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	!!!! Zie ISI !!!!!

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM [REDACTED]

2de Nazorg

Datum: 13-12-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne: in orde, enkele opm. zie ISI

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: gering: enkele muizen uitwerpselen in magazijn

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde, gering, nog consequenter dateren

Bedrijf terug naar regulier rayon.

Monsteruitslag

Datum: 15-05-2016

Inspecteur [REDACTED]

Monster Koo lo yuk was in orde, bedrijf ingepland worden voor de 2^{de} nazorg over 6 maanden

1ste Nazorg

Datum: 10-05-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: dhr. [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne; in orde

Bouwkunde; in orde

Ongedierte; in orde

Temperatuur; in orde

Code HACCP; in orde, nieuwe code in het Chinees aanwezig, [REDACTED] wilde weten welke formulieren ze moest gebruiken, dit uitgelegd en ook opgemerkt het opwarmen te registreren.

Richtwaardenmonster genomen van Koo lo yuk 89395143.

Indien in orde, kan het bedrijf door na de 2de nazorg.

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:

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 9 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkundig: in orde

Ongedierte: geen ongedierte of sporen van ongedierte aangetroffen

Temperaturen: in orde

HACCP: hebben de oude horecacode, gaan nieuwe Chinese horecacode bestellen

In orde, wel laagdikte terug koelen besproken

RW monster genomen van Babi pangang vlees (nek vlees) nummer 89228123

*13-03-2017: Monster babi pangangvlees (nekvlees) met nummer 89228123 was in orde.
De ondernemer is telefonisch op de hoogte gebracht (telefonisch contact gehad met de zoon van de eigenaar).*

Het bedrijf kan naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 21 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking doorgenomen en toegelicht. Aangegeven dat bij nieuw RvB, zolang ze in Veto zitten, het bedrijf ter plekke gesloten/stilgelegd wordt.

Mevrouw voerde het gesprek. Meneer zat erbij. Zij wilden de beschikking niet tekenen voor ontvangst (in scan van uitgereikte beschikking ontbreekt bijlage1; deze is wel uitgereikt).

Besproken dat het van belang is om de inhoud van de hygiëncode toe te kennen en toe te passen. Verder kort gesproken over reinigen en desinfecteren (verwezen naar hetgeen hierover in de code staat). Aangegeven dat er gebruik gemaakt kan worden van een adviesbureau voor extra hulp/advies.

De overtreding van art 5 rw (bami met teveel entero's) besproken.

Na 7-3 2^e marsroute-inspectie.

BAH gesprek

Datum: 20 februari 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen in orde en verder geen bijzonderheden. Voornemensbeschikking kan gemaakt worden.

1ste Nazorg

Datum: 08-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: In orde, met opmerking (hoeken en randen beter schoonhouden)

Bouwkunde In orde

Ongedierte Geen sporen van ongedierte waargenomen.

Temperatuur In orde.

Code HACCP In orde, wel aangegeven dat men niet allen het terugkoelen van de soepen en sauzen moet meten maar ook af en toe vlees, bami of rijst mee moet meenemen in deze controle.

RW Monster genomen van het gekookte bami. Monsternummer 89186986

14-2-2017: Monster gekookte bami (89186986) was afwijkend (50.000 entero's).

De ondernemer is van het afwijkende monster op de hoogte gebracht (telefonisch) contact gehad met de zoon van de eigenaar, en RvB (nr. 480004410) is aangezegd.

BAH gesprek zal volgen.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 08-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: n.v.t.
SW-nummer: n.v.t.
Kort verslag:

Hygiëne: in orde (met kleine opmerkingen).

Temperaturen: in orde.

Geen sporen van ongedierte aangetroffen.

Bouwkunde: in orde.

HACCP: temperaturen worden gemeten en geregistreerd. Producten worden afgedekt en zijn voorzien van een productiedatum. Een rundvleesgerecht aangetroffen van 4- 5 dagen oud, de overige producten hadden een juiste productiedatum.

RW Monster genomen van het babi pangang vlees. Monsternummer 89189357

14 december 2016:

Monster babi pangang vlees (89189357) was in orde, bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 21 november 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

-
1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
 2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
 3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
 4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U zorgt er voor dat de bedrijfsruimtes schoon en goed onderhouden zijn,*
- *U zorgt er voor dat alle in het bedrijf aanwezige apparatuur, artikelen en uitrustingsstukken schoon en indien nodig ontsmet zijn,*
- *U draagt zorg voor de invoer en juiste toepassing van de HACCP beginselen conform de door uw bedrijf gebruikte hygiëncode voor de horeca, zodat de in de toekomst genomen richtwaardenmonsters voldoen aan de normen zoals gesteld in voornoemde hygiëncode.*
- *U bent gewezen op de mogelijkheid om eventueel zelf een adviesbureau in te schakelen om u hierin bij te staan.*

Na 5 december 2016 inplannen voor de 1^{ste} marsroute inspectie.

Historie: 29 september 2016: **RvB** Monster Bami en Babi pangang (480003983 / 480003984)

Historie: 14 juli 2016: **RvB** Apparatuur, HACCP (280231773)

Historie: 27 mei 2016: **RvB** Bedrijfsruimten, apparatuur en levensmiddel ongeschikt voor consumptie. (280091482)

