

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):	FRIETBOET
Inschrijfnummer Kvk en naam:	64058034
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	GEDEMPTE GRACHT 7, 1741GA SCHAGEN
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	In VETO vanaf 4 augustus 2016 tot 1 juni 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: donderdag 1 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: xx

SW-nummer: xx

Kort verslag:

Hygiëne: *geringe overtreding*

De binnenzijde van de deksel van de sauspomp was verontreinigd met donkerbruin vuil.

Ongedierte: geen sporen gezien

Bouwkundig:

in orde

Temperatuur:

in orde

HACCP:

- werken met (nieuwe) horeca code, thermometer gezien, registraties in orde
- koelen friet af (1u) bij kamertemp, dan in koeling. op kratten patat staat tijd en datum genoteerd, wanneer het gemaakt is.

1ste Nazorg

Datum: 29-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

Hygiëne:

netjes

Ongedierte:

geen sporen gezien

Bouwkundig:

in orde

Temperatuur:

in orde

HACCP:

- werken met (nieuwe) horeca code, thermometer gezien, registraties t/m 28/11.
 - opmerking nieuwe werkformulieren code, ook na 2u meten in afkoeltraject.
 - koelen friet af (1u) bij kamertemp, dan in koeling. op kratten patat staat tijd en datum genoteerd, wanneer het gemaakt is.
 - richtwaarde friet genomen (niet ingezet, wegens fout procedure), contramonster achter gelaten (eigenaar was weg en [REDACTED] wist niet zeker of de eigenaar dat zou willen)
-

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:

2de marsroute inspectie

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:
Inspecteurs/ TBM:
Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 29-9-2016

Inspecteurs: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: In orde

Bouwkunde: In orde

Ongedierte: In orde, geen sporen aangetroffen

Temperatuur: in orde

Code HACCP: Beheerst alle processen en heeft deze geregistreerd.

Geen monsters aanwezig.

Gesprek ondernemer

Datum: 14-09-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Procedure uitgelegd. We hebben het gehad over de ingangscontrole. Friet werd te warm afgeleverd door de leverancier. Er worden nieuwe afspraken gemaakt met de leverancier zodat de friet op de juiste temperatuur afgeleverd wordt en men gaat het terugkoelproces van de friet beter registreren.

Procedure was duidelijk er waren geen vragen meer.

Historie:

04-aug-2016 [REDACTED]

-RVB 281140708: HACCP (-inkoop,- ontvangst goederen,- opslaan producten).

- RVB 281140708 : temperaturen

- SW 281140709: onvoldoende koelingen.

Historie:

22-juni-2016 [REDACTED]

-RVB280270932: HACCP (-inkoop,- ontvangst goederen,- opslaan producten,- (voor)bereiden gerechten, - presenteren en serveren).

- RVB 280270932: temperaturen

Historie:

17-mei-2016 [REDACTED]

- RVB 281810756: HACCP (- ontvangst goederen, - opslaan producten)
- RVB 281810756: temperaturen

Historie:

05-feb-2016 [REDACTED]

- SW : HACCP (geen thermometer)
- SW: dubbele deur toilet.

Historie

30-dec-2015- [REDACTED].

- SW: HACCP
- inkoop
- ontvangst goederen
- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten
- presenteren en serveren

Dit bleek uit het volgende:

- thermometer was niet aanwezig.
- hygienecode moest nog worden ingevoerd.
- Schoonmaken met de juiste middelen moet verder worden uitgewerkt.

SW: dubbele deur toilet

SW: temperaturen (voorverpakte friet)
