

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 "Golden Garden"
Inschrijfnummer Kvk en naam:	08018285 Chinees Indisch Restaurant "Golden Garden"
Rechtsvorm:	V.o.f.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Zuiderzeestraatweg 100 8096 CC Oldebroek
Inspectielocatie	
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	08-12-2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en koelcel
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

1^{ste} nazorg inspectie

Datum: 30-3-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne : i.o.
Bouwkunde: i.o.
Ongedierte : i.o.
Temperatuur: i.o.
Code HACCP: i.o.

2 richtwaardemonsters genomen.

Bami nr. 89240891

Nasi nr. 89240883

Monsters zijn goed, bedrijf gaat door naar 2^e nazorg

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 20-1-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Er zijn monsters genomen door bureau de Wit. Volgens de eigenaar was de snijplank bezet met bacteriën. Ook oppervlakte monster genomen uitslag was 4. (onvoldoende). Onderzoeksrapport is bijgevoegd in dossier.

Hygiëne : i.o.
Bouwkunde: i.o.
Ongedierte : i.o.
Temperatuur: i.o.
Code HACCP: i.o.

2 richtwaardemonsters genomen.

Babipangang vlees nr. 89240557

Rijst met ei nr. 89240565

Monsters zijn goed, bedrijf gaat door naar 1^e nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: 040102017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: beide vennoten

Korte weergave van het gesprek: uitleg gegeven over VETO en het verkort schema meegegeven.

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

- *U werkt volgens de geldende Hygiëncode voor de Horeca en past de daarin genoemde processen, met name Bereiden van gerechten en het afkoelen, toe;*
- *U overweegt een adviesbureau in te huren om u te helpen bij het toepassen van de HACCP procedures binnen uw bedrijf.*

Na 18 januari 2017 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf

13 december 2016 telefonisch de uitslag van het laatste monster doorgegeven en medegedeeld dat binnenkort een uitnodiging zal worden verstuurd voor een gesprek ondernemer. [REDACTED]

Historie:

Datum: 8 december 2016

RvB nr: 480004231 **nasivlees**

RW afkoeltraject kiemen: 41.000/gram
entero's 11.000/gram

Historie:

Datum: 13 oktober 2016

RvB nr: 480004057 **nasivlees** RW **afkoeltraject** kiemen: 490.000/gram
entero's 68.000/gram

Historie:

Datum: 20 augustus 2016

RvB nr: 480003836 **gekookte mie** RW **bewaartraject** kiemen: 4.100.000/gram

RvB nr: 480003839 **bami/nasivlees** RW **bewaartraject** kiemen: 25.000.000/gram
entero's > 490.000/gram
