

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):	Asian Restaurant Happy Wok
Inschrijfnummer Kvk en naam:	01091273 Asian Restaurant Happy Wok
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Hantumerweg 6, 9101 AB Dokkum
Inspectielocatie	Hantumerweg 6, 9101 AB Dokkum
@-mail	info@happywokdokkum.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	vanaf 8 december 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2e Nazorg

Datum: 27-09-17

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne : oke
Bouwkunde : oke
Ongedierte : oke
Temperatuur: oke
Code HACCP: oke

bedrijf is netjes schoon
bouwkundig in orde
haccp in orde
geen ongedierte
temperaturen in orde

bedrijf kan naar regulier toezicht

1e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

*Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP*

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:

1^{de} nazorg inspectie

Datum: 21-3-2017

Inspecteurs: 24048 en 24049

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: *Hygiëne: ok*

Bouwkunde: ok

Ongedierte: ok

Temperatuur: ok

Code HACCP: ok

Monster bami als RW genomen. Indien er geen afwijkingen worden geconstateerd kan het bedrijf door naar de 2^e nazorg.

28 maart 2017: monster was goed, bedrijf gaat door naar de 2^e nazorg.

BAH gesprek

Datum: 30 januari 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Gegevens betreft logger wijkt af. Hiaat in tijdslijn. Borging monstertransport niet gegarandeerd. Er wordt afgezien van RVB monster en Bah gesprek heeft verder geen doorgang. Kernteam is geïnformeerd en bedrijf kan naar de 1^{ste} nazorg
Reeds genomen stappen mbt de monster maatregel worden terug gedraaid.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 18-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: ok

Bouwkunde: ok

Ongedierte: ok

Temperatuur: ok

Code HACCP: ok

Monster bami als RW genomen. Indien er geen afwijkingen worden geconstateerd kan het bedrijf door naar de 1^e nazorg.

Monster bami afwijkend: bacteriën 3.700.000. Minimale overschrijding. Op 24 januari monster beoordeeld, RvB. Ondernemer zal worden uitgenodigd voor een BAH gesprek.

Dinsdag 24 januari 2017 telefonisch contact gehad met [REDACTED] mbt foutief monster. Afgesproken om woensdag 25 januari langs te komen ivm horen. Voorkeur BAH gesprek op maandag 30 januari om 11:00 uur.

Op woensdag 25 januari 2017 om 10:30 uur, volgens afspraak, [REDACTED] gehoord nav foutief monster bami.

Gesprek ondernemer

Datum: 3 januari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Marsroute, inspectietraject, juridische gevolgen en openbaarmaking (WOB verzoek) besproken. Uitvoerig HACCP en voedselveiligheid besproken. Mijnheer (kok) gaat de code nogmaals maar ook beter bestuderen.

Men heeft een Pas-op kaart ontvangen tijdens de inspectie dd 08-12-2016.

Inspectie op 08-12-2016 door [REDACTED]

BR 282900387

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden;
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

SW 282900386

- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren de wasbakken voor het reinigen van handen niet voorzien van middelen voor het reinigen en hygienisch drogen van de handen.

Inspectie/monstername op 01-11-2016 door [REDACTED]

BR 480004158

- babi pangang vlees 30-10: - enterobacteriaceae: 210.000 per gram
- bacteriën (aeroben 30): > 49.000.000 per gram

Inspectie op 06-10-2016 door [REDACTED]
BR 280540686

- 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