

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):	Ha-La V.O.F.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	02046044 Ha-La V.O.F.
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Korreweg 199, 9714 AL Groningen
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	15-06-2016 t/m 04-10-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 1 augustus 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [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

Bedrijf is in orde en mag terug naar de reguliere toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 19 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:nvt

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde
Temperatuur: in orde
Code HACCP: in orde

Monster bereide bami meegenomen in de afkoelfase met nummer 89288452. In afwachting van het resultaat.

23-1 Monster bami voldeed aan de normen.

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:

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: 24-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED] inspecteurs)

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT-

Kort verslag: Men is gestopt met de bereiding van rijst op voorraad. Alleen op bestelling wordt nog rijst á la minute gekookt.

Hygiëne NB

Bouwkunde NB

Ongedierte NB

Temperatuur V

Code HACCP NB

in afwachting van uitslag monster omelet met monsternummer: 89288312.
Productie datum: 23-11-2016

Monster omelet voldeed aan de normen.

Gesprek ondernemer

Datum: 8 november 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Mijnheer begrijpt niet waarom de monsters betreft zijn rijst afwijken. Volgens hem pas hij de juiste afkoelprocedures toe en gebruikt hij kleine hoeveelheden. Hij heeft nu besloten om geen witte rijst meer te verkopen. Alleen nog maar bami en nasi. Het belang van de juiste toepassing van de procedures/kritische processtappen uitgelegd.

Marsroute en traject Veto uitgelegd. Mijnheer heeft geen Pas Op folder ontvangen

Inspectie na 22 november

4 oktober 2016

BR 480004006 opgemaakt door [REDACTED]

Gekookte witte rijst: - 25.000.000 bacterien (aeroben 30) per gram
- 6.800 enterobacteriaceae per gram

12 augustus 2016

BR 480003806 opgemaakt door [REDACTED]

Gekookte witte rijst: - 5.300.000 bacterien (aeroben 30) per gram
- 17.000 enterobacteriaceae per gram

15 juni 2016

BR 480003623 opgemaakt door [REDACTED]

Nasi: 37.000.000 bacterien (aeroben 30) per gram