

# 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):	Big Bell
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27141750 Big Bell B.V.
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Strandweg 41, 2586JL 's-Gravenhage
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	30 september 2016 3 <sup>e</sup> RvB
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, koelcel en voorraadruimte achter bedrijf
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## 2de Nazorg

Datum: 3 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 gaat terug naar de reguliere controle.*

**1ste Nazorg****Datum: 1 februari 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: NVT****SW-nummer: NVT****Kort verslag:**

HACCP: Code, thermometer en registratie aanwezig.

Opmerking gemaakt over het coderen van de producten. Ze gebruiken stickers. Op de stickers staat een bereidingsdatum en een THT datum van 4 dagen later.

Aangegeven dit aan te passen naar 3 dagen. De temperatuur van de koelcel was onder de 4C en de producten waren niet ouder dan 2 dagen. Vandaar geen maatregel kunnen nemen maar dit wel besproken.

Hygiëne: geen opmerkingen alles in orde.

Temp: geen opmerkingen alles in orde.

Bouwkundig: geen opmerkingen alles in orde.

Ongedierte: geen, geen opmerkingen alles in orde.

Twee richtwaarde monsters genomen:

- 89085578, zelfbereide Stroganoffsaus.

- 89085551, zelfbereide Spareribs.

Zijn deze in orde dan gaat het bedrijf door naar de 2e Nazorg.

Datum 6 februari 2017:

Uitslag van beide monsters zijn in orde.

Bedrijf gaat naar de 2<sup>e</sup> Nazorg.

---

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum: 23 november 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

*Hygiëne: voldoende. Naar aanleiding van het gesprek heeft men alles aangepakt. Er zijn nieuwe apparatuur aangeschaft, heeft aanpassingen gedaan en men is bezig geweest met een grote schoonmaak. Enige opmerking die is gedaan is de binnenkant van de bordenwarmer (plafond) daar lag nog wat stof en ander vuil. Dit als geringe overtreding afgedaan.*

*Bouwkunde: in orde, geen opmerkingen.*

*Ongedierte: de ongediertebestrijder is AHO. Geen uitwerpselen aangetroffen. .*

*Temperatuur: in orde.*

*Code HACCP: de horecacode versie 2016, thermometer en enkele registratielijsten waren aanwezig. Men was nog bezig de registratielijsten te verbeteren. Nu geen overtreding geconstateerd.*

*Tijdens de inspectie waren geen producten voorhanden voor monstername.*

*Gaat door naar de 1<sup>e</sup> Nazorg*

---

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 4 november 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED].

**Gesproken met:** [REDACTED]

### **Korte weergave van het gesprek:**

- Verkort overzicht Verscherpt Toezicht besproken en kopie meegegeven.
- WOB en Openbaarmaking door NVWA besproken.
- Heeft Pas-op kaart gehad en deze was duidelijk.

Afspraken uit de brief:

- U gaat het gehele bedrijf grondig schoonhouden en er op toezien dat dit gebeurt.
- Binnenkort zullen de gasleidingen vervangen worden door flexibele leidingen, waardoor onder en achter apparatuur goed schoongemaakt kan worden.
- U gaat de procedures uit de Hygiëncode voor de horeca in het bedrijf toepassen. Daartoe gaat u de inhoud van deze code bespreken met het personeel.
- Indien U een adviesburo in de hand wilt nemen, ontvangt u hierbij de link naar de site van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, waar u de lijst met geaccrediteerde kwaliteitssystemen kunt vinden.

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/hoe-nvwa-werkt/dossier/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-en-toezicht-nvwa/geaccepteerde-kwaliteitssystemen-zelfcontrole-horeca-ambacht-zorginstellinge>

1<sup>e</sup> Marsroute inspectie kan uitgevoerd worden na 18 november 2016. Planner ingelicht.

---

### **Historie:**

#### **3<sup>e</sup> RVB**

**Datum:** 30 september 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

**RvB nummer:** 281640489

- voedselveiligheidsplan
- hygiëne bedrijfsruimte

#### **2<sup>e</sup> RVB**

**Datum:** 07 september 2016

**Inspecteur:** [REDACTED]

**RvB nummer:** 280580306

- BBL onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar
- voedselveiligheidsplan
- hygiëne apparatuur
- hygiëne bedrijfsruimte

---

#### **1<sup>e</sup> RVB**

**Datum:** 30 juni 2016

**Inspecteur:** [REDACTED].

**RvB nummer:** 280780222

- voedselveiligheidsplan

**SW nummer:** 280780221

- BBL onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar
- hygiëne bedrijfsruimte
- hygiëne apparatuur

- ijsblokjesmachine

---