

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):	Bird Thais Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33306098
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Zeedijk 72-74, 1012BA Amsterdam
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 15-11-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	N.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 12-9-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: geen opmerkingen

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: geen opmerkingen

Temperatuur: geen opmerkingen

Code HACCP: geen opmerkingen

1ste Nazorg

Datum: 9-3-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: 280271025

Kort verslag:

Opmerking hygiëne

in het magazijn in de hoek onder de afzuiging enkele muizenuitwerpselen

SW lijmplaten

Zelfgemaakte lijmplaten met planken met daarop lijm voor muizen uit een potje gesmeerd. Op de lijmplaten lag alleen een kakkerlak. Hier hadden ze ook speciale platen voor.

Monster kip in saus meegenomen. 5-3-17 bereid (etiket) en vandaag uit de vriezer gehaald (mondeling). Monster in orde.

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: 11 januari 2017 (14:45)

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: opmerking (geringe overtreding)

Bouwkunde: opmerking (geringe overtreding)

Ongedierte: onder controle, de 4 is de ongedierte bestrijder

Temperatuur: geen opmerkingen

Code HACCP: wordt toegepast

Twee RW-monstergenomen.

16-01-2016 [REDACTED]

Beide RW monsters waren goed, bedrijf kan door naar 1^{ste} nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 20 december '16 om 14:00

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we VeTo toegelicht. [REDACTED] gaf aan niet mee eens zijn met besluit dat bedrijf in VeTo terecht komt. Hij heeft na elke inspectie alles wat aangegeven was opgelost en er is geen sprake van herhaalde overtreding. Ze hebben inmiddels een chiller gekocht en aardappels komen nu kant en klaar binnen.

Inspectie kan na 3 januari 2017 uitgevoerd worden.

Telefonisch gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt voor een gesprek op kantoor van NVWA op 20 december '16 om 14:00 uur.

Historie: 15-11-2016 RvB nr. 480004164

Richtwaardemonster

Sw nr. 281701125

- 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

Historie: 08-09-2016 RvB nr. 281410619

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

Sw nr. 281410620

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 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

- voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur

Historie 10-05-2016 RvB nr. 280750419

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

SW nr. 280750420

- ijs dat in contact kwam met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen werd niet op een zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en/ of opgeslagen dat het tegen verontreiniging werd beschermd