

# 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):	<b>Chinees Restaurant "Paradijs"</b>
Inschrijfnummer Kvk en naam:	<b>30022127</b>
Rechtsvorm:	<b>Vennootschap Onder Firma</b>
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	<b>Vredenburg 28</b>
Inspectielocatie	<b>3511 BC Utrecht</b>
@-mail	-
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	<b>Vanaf 10 november 2016 tot heden</b>
Bedrijf beschikt over de ruimten:	<b>Magazijn, keuken, bar</b>
Veiligheid:	-
Dossierbeheerder:	[REDACTED]

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:** 14 februari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

<i>Hygiëne</i>	<i>in orde</i>
<i>Bouwkunde</i>	<i>in orde</i>
<i>Ongedierte</i>	<i>beperkt, ongedierte bestrijder</i>
<i>Temperatuur</i>	<i>in orde</i>
<i>Code HACCP</i>	<i>enkele producten gestapeld, mondeling afgedaan.</i>

### 1ste Nazorg

**Datum:** 11 augustus 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

<i>Hygiëne:</i>	<i>in orde</i>
<i>Bouwkunde:</i>	<i>in orde</i>
<i>Ongedierte :</i>	<i>niet aangetroffen</i>

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

zorgt voor de metingen, registraties en coderingen.

Richtwaardemonster bami genomen. Monsternummer 89263115.

Indien monster voldoet kan bedrijf naar 2<sup>e</sup> nazorg.

---

#### **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<sup>de</sup> 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<sup>ste</sup> marsroute inspectie

Datum: 1 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

*alleen opmerkingen, waren incidenten.*

- 2 verdampers onderkoelingen iets schimmelvorming
  - 2 bakjes mihoen met te hoge temp, ondernemer ter plekke weggegooid
  - 1 bakje met speciale chinese rijst, was aan het afkoelen, echter gebeurde dit niet actief, ondernemer direct in de koeling gezet
  - kipfilet snijden, niet te veel uit de koeling halen als werkvoorraad, temp loopt snel op, zeker met dat warme weer van vandaag, direct in koeling geplaatst.
  - terugkoelen registratie ook opschrijven, echter had de heer kok genoeg kennis om te vertellen hoe het moet.
- 

### Gesprek ondernemer

Datum: 12 mei 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

De ondernemer gaf aan 2 schoonmakers iedere dag in dienst te hebben. Dat wij een lamp hadden waarmee we alles zien. Hij nu ook een goede lamp heeft gekocht om alles goed te zien. Dat zijn schoonmakers niet altijd goed functioneren. Heeft om die reden deze week zijn vriescel zelf schoongemaakt. [REDACTED] gaf aan verder met [REDACTED] te gaan bespreken welke acties verder ondernomen moeten/kunnen worden. Kan zijn inschakelen van adviesbureau of het opstellen van een schoonmaakplan.

Afspraak: herinspectie na 26 mei 2016.

---

## Historie

### 3<sup>e</sup> BR

Datum: 14 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

#### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* ernstige overtreding

-RvB bedrijfsruimte

-RvB apparatuur

*HACCP:* In orde

*Bouwkundig staat:* In orde

*Temperaturen:* in orde

*Plaagdieren:* in orde

#### **Inspectiemaatregelen:**

BR-nummer: 280420464

SW-nummer: nvt

---

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

Datum: **27 januari 2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* ernstige overtreding

-RvB bedrijfsruimte

-RvB apparatuur

*HACCP:* Geringe overtreding

- regenereren werd niet juist geregistreerd

*Bouwkundig staat:* Overtreding

-SW: vloer kapot

-SW: Geen horren wel last van ongedierte en deur stond open

-opmerking: geen dubbele deur voor toilet

*Temperaturen:* in orde

*Plaagdieren:* Proces Verbaal

-Lijmplaat met muizen

### **Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **280071277**

*SW-nummer:* **280071278**

*PV-nummer:* **280071281**

---

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

Datum: **10 november 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

### **Inspectiebevindingen:**

*Beoordeling hygiëne:* ernstige overtreding en overtreding

-RvB bedrijfsruimte

-RvB apparatuur

-SW ijsblokjesmachine

*HACCP:* Overtreding

-SW verhittings-, terugkoel- en opwarmprocessen werden niet goed uitgevoerd. Niet in bezit van een geschikte voedsel thermometer

*Bouwkundig staat:* Overtreding

-SW: tegels en voegen in de keuken niet goed onderhouden

*Temperaturen:* in orde

*Plaagdieren:*

-Wel muizenuitwerpselen aangetroffen maar ongediertebestrijder actief

### **Inspectiemaatregelen:**

*BR-nummer:* **283080601**

*SW-nummer:* **283080602**

---