

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): Inschrijfnummer Kvk en naam: Rechtsvorm: Naam ondernemer: Adres: Inspectielocatie @-mail	Dagelijks Lekker 66139775 Dagelijks Lekker B.V. B.V. [REDACTED] Anna van Buurenplein 2, 2595 DA, 's-Gravenhage info@dagelijkslekker.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak: Bedrijf beschikt over de ruimten: Veiligheid:	Vanaf 19 oktober 2016 Verkoopgedeelte met daar achter een keuken/magazijn. 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.

*Geen monsters genomen volgens protocol.
Bedrijf gaat terug naar de reguliere controle.*

1ste Nazorg**Datum:** 19-01-2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** NVT**SW-nummer:** NVT**Kort verslag:**

Alles in orde.

*Lijsten om ongekoeld te presenteren werden netjes bijgehouden.

Op dit moment alleen sapjes ongekoeld en deze werden net weg gegooid

Broodjes werden na 13.30 uur niet meer ongekoeld bewaard, maar vers gemaakt

Bedrijf gaat nu door naar de 2^e nazorg !!!

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 23 november 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** NVT**SW-nummer:** NVT**Kort verslag:**

Hygiëne: alleen opmerking gemaakt over een vuile huishoudtrap. De rest was in orde.

Bouwkunde: in orde.

Ongedierte: in orde.

Temperatuur: voldoende, opmerking gemaakt dat men bij het voorsnijden van producten niet de temperatuur te hoog moet laten worden. (met name van het gebraden gehakt)

Code HACCP: voldoende. De nieuwe versie van de horecacode is aanwezig. Thermometer en registratielijsten zijn aanwezig. Alle bederfelijke producten, die ter verkoop worden aangeboden worden geborgd via de 2-uursborging of staan warm boven de 60C. De registratielijsten en kaartjes worden bijgehouden. Nogmaals besproken dat de bij aanvang van de 2-uursborging men zeker moet zijn dat het beleg van het broodje onder de 7C dient te zijn. Geadviseerd producten te snijden dan eerst terugkoelen en dan de broodjes beleggen. Dit wordt opgepakt en besproken in elk filiaal van het bedrijf. Nu geen overtreding geconstateerd.

Geen producten aanwezig voor monsternamen.

Gaat door naar de 1e 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. Meneer zegt dat zijn personeel de borging niet uitvoert. Tevens WOB besproken en openbaarmaking door NVWA. De "Pas op kaart" heeft hij gehad, echter deze niet gelezen.

Afspraken uit de brief:

- U gaat de procedures uit de Hygiënecode voor de horeca in het bedrijf toepassen. Daartoe gaat u de inhoud van deze code bespreken met het personeel.
- U laat Bureau De Wit onderzoek doen naar verlengde houdbaarheid, zodat u mogelijk gebruik kunt maken van ongekoelde verkoop gedurende een langere periode.
- Indien verlengde houdbaarheid mogelijk is, dient u dit op te nemen in een eigen HACCP-plan welke inzichtelijk is voor inspecteurs van de NVWA en welke een aanvulling is op de Hygiënecode voor de horeca.
- Tot het moment dat verlengde houdbaarheid is onderzocht en mogelijk is, is de 2-uursborging uit de Hygiënecode voor de horeca van toepassing in uw bedrijf. Dit betekent dat u het 2-uurs borgingssysteem moet uitvoeren en beheersen zoals genoemd in de hygiënecode.

1^e Marsroute inspectie na 18 november 2016. Planner ingelicht en brief verzonden.

Historie:

Datum: 19 oktober 2016.

Inspecteur: [REDACTED]

RVB nummer: 280251913

- Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C.

- Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

Historie:

Datum 6 september 2016.

Inspecteur: [REDACTED]

RVB nummer: 280451861

- Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C.

- Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

Historie:

Datum 25-05-2016.

Inspecteur: [REDACTED]

RVB nummer: 280251855.

- Tijdens de inspectie is gebleken dat onverpakte bederfelijke eetwaren in voorraad werden gehouden op een te hoge temperatuur. Dit bleek uit het feit dat de temperatuur van de bederfelijke eetwaren hoger was dan 7°C.

- Tijdens de inspectie is gebleken dat de temperatuur van de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, beneden de 60 °C en boven de 7 °C in voorraad werden gehouden.

SW nummer: 280251856.

- Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.