

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):	De Gouden Riksja(Fine Eastern Restaurant)
Inschrijffnummer Kvk en naam:	06065610 Fine Eastern Restaurant "De Gouden Riksja"
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rijssensestraat 244
Inspectielocatie	7441 AM Nijverdal
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	9-9-2016 tot nu
Bedrijf beschikt over de ruimten:	De gesprekken lopen via de zoon. Deze is miv 1/6/2017 als vennoot bijgeschreven in de KvK. [REDACTED]
Veiligheid:	[REDACTED]

Dossiereigenaar: [REDACTED]

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	donderdag 30 november 2017		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	Inspecteur Zuid
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	Inspecteur Zuid
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geen opmerking	Geen	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	

HACCP	Geen opmerking	Geen	
Overige opmerkingen			
RW monster 1	89463998	Geen	
RW monster 2	89464005	Geen	
Vervolgstap	2de nazorginspectie		
Is de logger uitgelezen?		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Voldoet deze?		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>

Openingsinspectie			
Datum	woensdag 27 september 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met			
Mag het bedrijf open?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>
Overige opmerkingen			

Controle beschikking			
Datum	zondag 24 september 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Ja, het bedrijf was gesloten		
Overige opmerkingen			

Controle beschikking			
Datum	zaterdag 23 september 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Ja, het bedrijf was gesloten		
Overige opmerkingen			

Controle beschikking			
Datum	vrijdag 22 september 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Ja, het bedrijf was gesloten		
Overige opmerkingen			

Plattegrond van het bedrijf

Controle beschikking			
Datum	donderdag 21 september 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Houdt het bedrijf zich aan de beschikking?	Ja, het bedrijf was gesloten		
Overige opmerkingen			

Beschikking met LOD			
Datum	donderdag 21 september 2017		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met	De heer	W.H. Chen	Vennoot
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	<p>Sluitingsbeschikking uitgereikt en besproken. Duidelijk uitgelegd welke ruimtes er moeten sluiten en dat dit betekent dat hier geen levensmiddelen meer aanwezig mogen zijn. Ook mogen er geen bereidings- of behandelingsprocessen plaatsvinden in de hele zaak. Dit betekent dat alle zelfbereide producten weg moeten. De vriescel is niet opgenomen in de sluiting, maar wel in de stillegging. In de vriescel moeten alle zelfbereide producten weg.</p> <p>heeft al contact gehad met een adviesburo (link had ik hem eerder die middag al gemaild). Hij heeft vrijdagochtend een afspraak.</p> <p>Daarnaast gesproken over de schriftelijke waarschuwing mbt bouwkundige zaken. Afgesproken dat we dit tijdens de eerste nazorg inspectie zullen inspecteren, dus over 8 weken. Advies gegeven om het nu direct op te lossen, maar het bedrijf blijft niet gesloten op deze bouwkundige zaken.</p>		

2 ^{de} Marsroute inspectie			
Datum	woensdag 20 september 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met			
RvB nummer	283180725		
SW nummer	283180725		
Hygiëne	Ernstige overtreding	RvB	
Bouwkunde	Overtreding	SW	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Ernstige overtreding	RvB	
Overige opmerkingen	<p>Bij aanvang van de inspectie was niet aanwezig. Hij kwam aan het eind van de inspectie binnen.</p> <p>Na terugkoppeling hebben we de ondernemer opgedragen om het bedrijf per direct te sluiten. We hebben medegedeeld dat de volgende dag een sluitingsbeschikking zal worden uitgereikt.</p>		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap	Directe sluiting + uitreiking sluitingsbeschikking		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

BaH Gesprek			
Datum	30 augustus 2017		
Medewerker TBM			
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Juiste procedure gevolgd?	Ja x	Nee <input type="checkbox"/>	
Geen stappen overgeslagen?	Ja x	Nee <input type="checkbox"/>	
Termijnen niet overschreden?	Ja x	Nee <input type="checkbox"/>	
Alle documenten	Ja x	Nee <input type="checkbox"/>	

Datum: 20 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding. Handvat messenstaal niet geheel schoon, eierrekje onder hakblok, rand onder woktafel (gedeeltelijk bruine aanslag), richel bij vriescel in magazijn (oude rijstresten).

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: niet aangetroffen

Temperatuur: in orde.

Code HACCP: heeft nu ook de hygiëncode voor de horeca. Op niet alle eigengemaakte producten stond een productie en/of tbt datum. Productiedatum was wel bekend bij meneer. In koelcel saté aangetroffen welke ouder was dan drie dagen. Dit is terplekke weggegooid.

Twee richtwaardenmonsters genomen.

Nasi (monsternummer 89410851) en Bami (monsternummer 89410878)

Monsterresultaat: (23-01-2017)

Beide monsters voldeden. Bedrijf kan naar 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 10-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Gesprek met de zoon van de eigenaar [REDACTED]

Hygiëne: In orde

Bouwkunde: enkele tegels kapot mondeling afgehandeld

Ongedierte geen sporen aangetroffen

Temperatuur: in orde

Code HACCP; werkt met behulp van een werkinstructieboek die verstrekt en aanbevolen wordt door de Chinese branche vereniging. Aangegeven dat hij de hygiëne-code moet hebben om inzicht te krijgen hoe de processen moeten worden toegepast. De code is besteld maar was op het moment van de inspectie nog niet aanwezig.

Rw monsters genomen

Bami: nr.89258642 In orde

Varkensvlees: nr.89258669 In orde

Bedrijf gaat naar 1^e nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: 24 oktober 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], zoon van vennoten. Werd vergezeld door zijn partner [REDACTED] was het machtigingsformulier vergeten mee te nemen. Ik heb vervolgens telefonisch contact gehad met [REDACTED] en geverifieerd of haar zoon gemachtigd was om namens haar te spreken. Dit was in orde.

Korte weergave van het gesprek:

Traject VETO uitgelegd en het verkort schema meegegeven. RvB's doorgenomen. WOB en openbaarmaking toegelicht.

De zoon vindt dat de NVWA bezig is met etnisch profileren. Volgens hem worden alleen allochtone ondernemers gecontroleerd en krijgen de boetes.

Aangegeven dat we bij alle Horecabedrijven komen en dat waar de wet wordt overtreden, er passende maatregelen worden genomen. Duidelijk aangegeven dat dit niets te maken heeft met de afkomst van een ondernemer.

De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U werkt in uw bedrijf volgens de nieuwste Hygiënecode voor de Horeca,*
- *U heeft een goed werkende en juiste voedselthermometer in uw bedrijf,*
- *U gaat het bedrijf schoonmaken en schoonhouden.*

Volgende inspectie is na 7 november 2017.

Historie:

3^e RvB 281300539: 9 september 2016

Hygiëne bedrijfsruimte, art./uitr. en Haccp

2^e RvB 280521095: 31 augustus 2016

Hygiëne bedrijfsruimte, art./uitr. en Haccp

1^e RvB 283170710: 7 juni 2016

Hygiëne bedrijfsruimte en art./uitr., tevens SW Haccp
