

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):	Oriental Restaurant Mandarijn
Inschrijfnummer Kvk en naam:	09151321
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rokin 26 1012KS Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Ongeveer 5 etages, waaronder keukens en eetzaal.
Veiligheid:	n.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

30-3-2016: Let op! bij vorige inspecties werd in ISI gezet dat de keuken op de 2e etage was en de pekingeendkeuken op de 3e. Dit klopt niet! keuken op 4e etage en de pekingeendkeuken op 5e etage.

2de Nazorg

Datum: 19-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëncode : In orde.

Temperaturen : In orde.

Bouwkunde : In orde.

Ongedierte : In orde.

Hygiëne : Opmerking

- de ventilatoren in de koelcel bevuild waren met grijskleurig vuil.

- de vloer achter de diepvriescel, welke moeilijk schoon te maken was, bevuild was met enkele muizenuitwerpselen.

1ste Nazorg

Datum: 29 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

1e nazorg inspectie zonder maatregel.

Gesproken met [REDACTED].

Bedrijf ziet er keurig netjes uit, geen op of aanmerkingen.

Temperaturen in orde, alles wordt gedagstickerd met tijd erbij.

Voldoende kennis met betrekking tot de hygienecode voor de horeca.

Richtwaarde monster genomen van de rijst in de afkoelfase.

Kort verslag:

Bedrijf ziet er keurig netjes uit, geen op of aanmerkingen.

Temperaturen in orde, alles wordt gedagstickerd met tijd erbij.

Voldoende kennis met betrekking tot de hygienecode voor de horeca.

Richtwaarde monster genomen van de rijst in de afkoelfase.

89016622 gekookte rijst--> voldoende

Hygiëne goed

Bouwkunde voldoende

Ongedierte geen

Temperatuur voldoende

Code HACCP voldoende

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: 28 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

* HACCP als voldoende beoordeeld.
de kennis van HACCP was aanwezig. de eigenaar instrueert ook zijn medewerkers.
thermometer en registraties aanwezig

monster genomen van rijst. Deze was woensdag 27 april gemaakt

*Hygiëne in orde. Alles was heel netjes
*temperaturen in orde
*geen sporen van ongedierte aangetroffen

Voornemen tot sluiting

Datum: op vrijdag 8 april '16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Toelichting gegeven over de beschikking. Ze zullen met Bureau de Wit bespreken en om hulp vragen. Ze gaven aan dat ze alles al schoongemaakt hebben.

Inspectie kan na 22 april 2016 plaats vinden!

BAH gesprek

Datum: dinsdag 5 april '16

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Er zal een beschikking opgemaakt worden. Bedrijf wordt uitgenodigd om beschikking uit te reiken. Vandaag ook de echtgenoot van de eigenaar gesproken en ze zal samen met haar man, eigenaar, op vrijdag 8 april 2016 om 11:30 langs komen.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 30-3-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280270886

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: RvB bedrijfsruimte. Keuken 4^e etage en pekingeendkeuken 5^e etage.

Bouwkunde: Opmerking: voegen van tegels in de keuken stuk en enkele tegels stuk.

Mevrouw geeft aan dat het bedrijf begin volgend jaar een maand dicht wil om de hele keuken te verbouwen en dat ze daarvoor nu de voorbereidingen aan het treffen zijn.

Ongedierte: io

Temperatuur: io

Code HACCP: RvB Ontdooien. Boven de 7C komen van vis en kip tijdens ontdooien.

Datum: 9 maart 2016

Afspraak met de [REDACTED] gemaakt. Ze zullen op vrijdag 11 maart 2016 om 13:30 op gesprek komen.

Telefonische gesprek met de eigenaar

Datum: 8 maart 2016

Door: [REDACTED]

Vanmorgen ben ik gebeld door [REDACTED] van Rest "De Mandarijn aan het Rokin te Adam. Zij gaf aan te laat kennis te hebben genomen van de door [REDACTED] gemaakte afspraak met haar op 29-02-2016. Zij vraagt nu of er een nieuwe afspraak gemaakt kan worden. [REDACTED] is te bereiken onder nr. [REDACTED]

Gesprek ondernemer

Datum: 29 februari 2016 om 14.00 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: (niet op komen dagen)

Korte weergave van het gesprek:

18 februari 2016 een uitnodiging gestuurd naar de ondernemer voor een gesprek.

Meerdere keren geprobeerd om telefonisch een afspraak te maken. Dit is niet gelukt.

Ondernemer is niet op gesprek gekomen 29 februari 2016 om 14.00 uur. Bevestigingsbrief van het niet gekomen voor gesprek verstuurd op 1 maart 2016.

Inplannen volgende inspectie na 14 maart 2016

Historie

1^e BR 283220308 op 19-5-2015

Br levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie.

Br Bedrijfsruimte niet schoon.

Br artikel niet schoon.

Br Code.

2^e BR 281410476 op 14-9-2015

Br artikel, Br Bedrijfsruimte niet schoon, Br Code.

3^e BR 480003041 op 14-1-2016 monster

Gekookte mie 79746746
