

# 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):	Ni Hao Panorama
Inschrijfnummer KvK en naam:	04071075
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Prive-adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie:	Stationsweg 11, 9471 GJ Zuidlaren
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	vanaf 12-10-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	nvt
Dossiereigenaar:	[REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

12-7-17

Bedrijf is uitgeschreven uit de KvK

Veto mappen verplaatst naar het archief



### 1ste Nazorg

Datum: 25 januari 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED].  
**BR-nummer:** -  
**SW-nummer:** -  
**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED].  
HACCP in orde.  
Hygiene in orde.

Vriesceldeur roest en deurhandel herstellen.  
Monster gekookte mie genomen. (89367409)  
Werkbriefje via email: [REDACTED]

Indien monster voldoende, kan bedrijf door naar de 2<sup>e</sup> Nazorg.  
30/1: monster was OK

---

#### **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:** 2 december 2016

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

**Kort verslag:** Bij het voorbereiden van gesprekken is gebleken dat er een fout is gemaakt met het afhandelen van de RvB's. Het RvB van 4 september (282750439) is nog niet verstuurd naar ondernemer. Het kernteam is om advies gevraagd.

-----

6 december 2016: In overleg met Kernteam Veto besloten dat het bedrijf verder gaat in de marsroute zonder dat er een voornemen wordt opgelegd. Het RvB die op 24 november is opgemaakt gaat gewoon door.

Gesproken met de ondernemer en de situatie uitgelegd. Uitgelegd dat de marsroute zijn gewone traject zal volgen en dat bij een eventuele overtreding terug valt naar voornemen tot sluiten. Er zal dan weer een BAH gesprek volgen. Mijnheer vond dit een eerlijke benadering. Bedrijf krijgt over ca. 8 weken een 1<sup>ste</sup> nazorg inspectie.

---

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

**Datum:** 24 november 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** N.V.T

**SW-nummer:** N.V.T

**Kort verslag:**

*Hygiëne: voldoende*

*Bouwkunde: voldoende*

*Ongedierte: geen*

*Temperatuur: voldoende*

*Code HACCP: HACCP*

[REDACTED] begeleidt dit bedrijf en komt 1 keer in de 6 weken langs voor een inspectie. Bedrijf was schoon. [REDACTED] heeft 2 dagen een schoonmaakploeg over de vloer gehad voor de reiniging van de keuken. Hij twijfelt of hij deze mate van schoonmaken vol kan houden. Enkele opmerkingen gemaakt over doeken op de rijst en de bami. Plafond koelcel zat hier en daar een kleine schimmel vlekje. De voegen van de vloer waren aangesmeerd met beton, deze was nog niet goed uitgehard. Dit was erg slordig gedaan. Wij hebben aangeraden de betonresten zsm te verwijderen en te voegen met een voegmiddel.

Monster witte rijst genomen. In afwachting van het resultaat.

30 november 2016: Monster is afwijkend. Kiemgetal 9.100.000 /g, entero's 490.000 /g. Ondernemer telefonisch op de hoogte gebracht.

---

#### **Gesprek ondernemer**

**Datum:** 8 november 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Ondernemer heeft voor het gesprek ook een vriendin meegenomen die tevens in het bedrijf werkzaam is. Uitleg gegeven betreft Traject VeTo. Mijnheer heeft in het voortraject een Pas Op folder uitgereikt gekregen. Bureau Hoving is in dienst voor advies. Men overweegt om een schoonmaakbedrijf in te huren. Er is een schoonmaakplan en deze zal worden aangepast op de benodigde punten. Inspectie na 22 november

---

**12-10-2016**

**RvB: 282900345** opgemaakt door [REDACTED]

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

**04-09-2016**

**RvB: 282750439** opgemaakt door [REDACTED]

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.

**13-03-2015**

**RVB: 281450441** opgemaakt door [REDACTED]

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden voor vuile bedrijfsruimten en apparatuur
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

**SW: 281450442**

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