

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):	S.E.D.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	18077882 Samen Eten en Drinken(S.E.D.)
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Hoofdstraat 75
Inspectielocatie	5109AB 's-Gravenmoer
@-mail	info@samenetenendrinken.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	13-07-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 30-05-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: --

SW-nummer: --

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Einde traject VeTo; bedrijf kan terug naar regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 02-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: --

SW-nummer: --

Kort verslag:

1e nazorginspectie VeTo; gesproken met hr. Haanskorf.

Inrichting, hygiëne, ongediertebestrijding (contract bestrijder) en temperaturen in orde.

HACCP; temperatuur controles worden uitgevoerd/geregistreerd.

Twee medewerkers HACCP-cursus gedaan.

Geringe overtreding: enkele bederfelijke producten in koelcel werden langer bewaard dan 3 dagen.

Duidelijk aangegeven dat dit tijdens 2e nazorginspectie niet meer voor mag komen.

Bakjes ontdoen van stickerresten , deze zaten behoorlijk volgeplakt

Richtwaardemonster gekookte witte rijst genomen.

09-11-2016; monster in orde: naar 2^e 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^{de} 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:

01-09-2016:

Gebeld met [REDACTED], dat het monster in orde was en dat het bedrijf doorgaat naar de 1^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 24 augustus 2016

Inspecteurs:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne in orde

met enkele opmerkingen:

- randen scharnieren koelwerkbankdeuren beter schoonhouden.
- rand rond bakplaat beter schoonhouden.
- spinnenwebben verwijderen

Bouwkunde in orde.

Temperaturen in orde.

(advies om alleen metalen bakken te gebruiken in de saladière en geen kunststof i.v.m. de slechte koude geleiding.)

Ongedierte: Geen opmerkingen

HACCP: Geen feitelijke tekortkomingen kunnen constateren.

RW monster genomen van de kreeftensoep (89188989).

Indien monster in orde kan bedrijf door naar de 1^e Nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 04 augustus 2016

Deelnemers NVWA:

Gesproken met:

Korte weergave van het gesprek:

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U zorgt er voor dat de bedrijfsruimtes schoon en goed onderhouden zijn,*
- *U zorgt er voor dat alle in het bedrijf aanwezige apparatuur, artikelen en uitrustingsstukken schoon en indien nodig ontsmet zijn,*
- *U draagt zorg voor de invoer en juiste toepassing van de HACCP beginselen conform de door uw bedrijf gebruikte hygiënecode voor de horeca, zodat de in de toekomst genomen richtwaardenmonsters voldoen aan de normen zoals gesteld in voornoemde hygiënecode.*
- *U overweegt eventueel een adviesbureau in te schakelen om u hierin bij te staan.*

Na 18 augustus 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf om te beoordelen of uw bedrijf voldoet aan de wettelijke voorschriften.
Dit conform de afspraken die tijdens het gesprek op 04 augustus 2016 met u zijn gemaakt.

Historie: 3^{de} RVB/ 13 juli 2016 RVB 280091502/ Boetezaaknummer: 201604343 (beiden opgelegd)

artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet (art 4 – 852)

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden (art 4 – 852)

Historie: 2^{de} RVB/ 12 april 2016 RVB 480003422/ Boetezaaknummer: 201602423 (opgelegd)
Monster 79316938 Witte chocolade mousse, bacteriën (aeroben 30) 37.000.000/g (art 5 – 852)

Historie: 1^{ste} RVB /12 januari 2016 RVB 280941946/ Boetezaaknummer: 201600919 (beiden opgelegd)

artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet (art 4 – 852)

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden (art 4 – 852)
