

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):	Si Senör Tapasbar
Inschrijfnummer Kvk en naam:	17180597
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	
Inspectielocatie	Dommelstraat 17 5611 CJ Eindhoven
@-mail	info@womebv.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11-11-2016 - 12-09-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar:

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 11-09-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Bedrijf was bij aankomst gesloten. Op 12-09-2017 omstreeks 9.15 uur telefonisch contact gehad met [REDACTED] Zij gaf aan dat het bedrijf per 1 mei 2017 is verkocht.

Bedrijvenmap verplaatst naar de archiefmap.

1ste Nazorg

Datum: 09-03-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

- de combinatie koelkast-diepvrieskast in de keuken was nog steeds aanwezig. Gaat deze morgen verwijderen. Door een misverstand was de nieuwe koel-vriescombinatie bij een ander adres afgeleverd.
- een wand bij de drankenopslag is ook nog niet opgeknapt. Men is voornemens om over enkele maanden wellicht de gehele schuur af te breken en een nieuwe opslag te bouwen.
- verder waren alle opmerkingen van de vorige inspectie netjes opgelost.

- geen mogelijkheid tot het nemen van RW-monster.

Bedrijf gaat door naar de 2e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 10-01-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne:

- binnenzijde van de afzuigkap was verontreinigd met oud vet.
- enkele muizenkeutels aanwezig op de vloer in het magazijn boven.
- de tussenruimte tussen de koelkast en de diepvrieskast in de keuken was licht verontreinigd met vuil. Deze worden binnenkort vervangen door 1 apparaat.

Temperatuur:

- de temperatuur van verschillende produkten in de sladière waren tot 10 graden celcius. De temperatuur van de benedenkoeling was 5 graden celcius. Advies om alleen diepe bakken te gebruiken en bij rustigere tijden weinig voorraad in de saladière aanhouden.

Opmerkingen:

- de klapper van Rentokil was niet aanwezig.
- de kapotte koelkast boven in het magazijn verwijderen.
- Drankenopslag: 1 wand nog afmaken met platen. tevens ontbraken hier nog lokdozen.
- 1 RW-monster genomen. Indien de uitslag voldoende is gaat het bedrijf door naar de 1e nazorg.

De uitslag van het RW-monster is voldoende. Het bedrijf gaat door naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 22-12-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

-
- U gaat werken conform de Hygiëncode voor de horeca.
 - U gaat minimaal wekelijks alle koel- en vriesapparatuur controleren op temperatuur. De gemeten waarden - worden wekelijks geregistreerd op een formulier. Advies om in iedere koel- en vriesapparatuur een flesje met alcohol te zetten.
 - U gaat minimaal wekelijks het verhittingsproces en terugkoelproces controleren en registreren.
 - Het fifo-systeem wordt voldoende beheerst. D.w.z. dat eigen bereide producten worden voorzien van een productiedatum en ontdooide producten worden voorzien van een ontdooidatum.
 - U gaat éénmalig een schoonmaakplan opstellen m.b.t. de uit te voeren schoonmaakwerkzaamheden.
 - Vervolgens zal er structureel een controle plaats vinden op de uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden.
 - U gaat alle doorvoeren, gaten, kieren e.d. dichtmaken. Vervolgens gaat u het ongedierte bestrijden in alle bedrijfsruimten. Eén en ander zal in overleg gaan met uw ongediertebestrijder.

Historie: 11-11-2016:

RvBnr: 281920995

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SWnr: 281920996

-de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

Historie: 12-07-2016:

RvBnr: 280161179

-de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

SWnr: 280161180

-voorverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar lager dan of gelijk was aan de door de bereider aangegeven temperatuur

-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

Historie: 04-04-2016:

RvBnr: 280111401

-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

SWnr: 280111402

-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 indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen