

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):	Snackbar Paviljoen
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27289766 King's Spare Ribs
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Gedempte Burgwal 46, 2512BV 's-Gravenhage
Inspectielocatie	Gedempte Burgwal 46, 2512BV 's-Gravenhage
@-mail	-
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	23 januari 2017 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en kelder
Veiligheid:	-
Dossiereigenaar:	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 04 december 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

Bedrijf mag terug naar het Rayon

1ste Nazorg

Datum: 17 mei 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne: in orde.

Bouwkunde: in orde.

Ongedierte:

- geen ongedierte of sporen van ongedierte aangetroffen. Hebben Rentokill ongedierte bestrijder in dienst.

Temperatuur: in orde.

Code HACCP:

- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar aanwezig. De hygiëncode voor de horeca en de registratie zouden thuis liggen. Op 18 mei 2017 loopt [REDACTED] langs bij het bedrijf om te kijken of de documenten dan wel aanwezig zijn.

Bedrijf kan door naar de 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 14 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Hygiëne : op kleine punten na in orde.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: 22 februari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: *Ondernemer geeft aan dat het bedrijf te koop staat. Traject verscherpt toezicht uitgelegd en het verkort overzicht meegegeven. WOB toegelicht. Volgende afspraken zijn gemaakt:*

- U gaat het bedrijf verkopen,

- Tot die tijd is afgesproken dat in ieder geval het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden,

- U werkt volgens de meest recente Hygiëncode voor de Horeca (versie 2016),

- U heeft een werkende voedselthermometer (steekthermometer) in uw bedrijf en u houdt registraties bij, zoals in de Hygiëncode beschreven staat,

- U zorgt ervoor dat ongedierte (zoals muizen) geweerd en bestreden worden.

Na 8 maart 2017 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren.

Historie:

3^e RvB

Datum: 23 januari 2017

BR-Nummer: 282920728

- Hygiëne bedrijfsruimten

2^e RvB

Datum: 26 oktober 2016

BR-Nummer: 280780263

- Hygiëne bedrijfsruimten

1^e RvB

Datum: 2 september 2016

BR-Nummer: 282840817

- Ongeschikt product

- Hygiëne bedrijfsruimten

SW-Nummer: 282840816

- Adequate maatregelen
- HACCP
