

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):	Brasserie Stijl
Inschrijfnummer Kvk en naam:	59603240 Le Chef Mobile
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Hoendiep 99c, 9718 TE Groningen
@-mail	info@lechefmobile.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	9 februari 2016 t/m 28 april 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 1-2-17

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygiëne voldoende, gisteren ongedierte bestrijder langs geweest. Hier en daar nog wel activiteit waargenomen.

Bouwkunde heeft vanmiddag gesprek met verhuurder om unit af te sluiten. Anders komt hij nooit van muzenoverlast af.

Ongedierte. Nog wel activiteit echter onder controle

Temperatuur voldoende

Code HACCP voldoende

Kan terug naar regulier

verslag:

1ste Nazorg

Datum : 28 juli 2016

Inspecteurs :

Gesproken :

BR-nummer : nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag :

Hygiëne Voldoet

Bouwkunde -

Ongedierte Ongediertebestrijder (Traas) in dienst, bezig met gezamenlijke aanpak verhuurder.

Temperatuur -

Advies: Kan naar 2^e Nazorg.

BAH gesprek

Datum: dinsdag 17 mei 2016

Inspecteurs/ TBM: (spd) en (inspecteur)

Kort verslag:

is het traject uitgelegd. Uitleg gegeven omtrent muizenoverlast versus voedselveiligheid. Uitgelegd dat we geen adviesbureau kunnen zijn, onze adviezen zijn goed bedoeld maar niet bindend. Mijnheer heeft alles naar zijn zeggen onder controle, alles is schoongemaakt. Er is een ongediertebestrijder in dienst genomen. Pandeigenaar werkt niet echt mee maar het belang van goed schoonhouden en alle levensmiddelen in plastic bakken bewaren is hem duidelijk. Hij werkt met stagiaires en personeel dat een laag IQ niveau heeft. Dit geeft soms problemen met het schoonmaakplan maar de ondernemer is zich zeer van bewust dat dit zijn probleem is en geen excuus. (foutje in kvk) is een "stille" vennoot.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum:02-06-2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:NVT

SW-nummer NVT:

Kort verslag:

Gesproken met

Nog zeer gering aantal MK's aangetroffen in magazijn droge opslag.plint en boiler. In keukengedeelte geen mk's aangetroffen.\Producten zijn allen in opgeslagen afgesloten plastic dozen.

Voor aanvang werkzaamheden worden de werkoppervlakken gereinigd en gedesinfecteerd.

Geen zelf bereide producten . Verkoop van soep uit bik, diverse broodjes, tosti's en uitsmijters.

Ongedierte bestrijder (TRAAS) in dienst en logboek wordt bijgehouden.

De eigenaar is bezig om met de rest van de ondernemers in het pand een gezamenlijke aanpak te realiseren vwb het ongedierte.

Richtwaardemonster NVT.

Bedrijf kan door naar de 2^e marsroute (?????????)

*Hygiëne*V

28 april 2016

BR opgemaakt door [REDACTED]

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

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

10 maart 2016

BR opgemaakt door [REDACTED]

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

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

9 februari 2016

BR opgemaakt door [REDACTED]

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