

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):	Toko Hendrik
Inschrijfnummer Kvk en naam:	64317935
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Korreweg 26, 9715 AB Groningen
@-mail	-
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 02-01-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 2-11-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Bedrijf was goed en gaat naar regulier

1ste Nazorg

Datum: 25 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Inspectie voldoende bevonden.

Alleen de magnetron in de winkel moet beter schoon en de vloer in de vriescel.

Vennoten zijn bezig met overname van het bedrijf door de neef of door de zoon. Er komen dan ook een nieuwe koelcel en een nieuwe vriescel.

Werkbriefje per email: tokohendrik1234@gmail.com

Monster OK (4 mei 2017)

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:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 22-02-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne: oke

Bouwkunde: Oke

Ongedierte: oke

Temperatuur: oke

Code HACCP: oke

Bedrijf zag er keurig netjes uit, geen opmerkingen.
Monster genomen van gegaarde kip met kerrie.
Als monster goed is gaat het bedrijf naar de 1^{ste} nazorg
Monster was goed, bedrijf gaat naar 1^{ste} nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: 6 februari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: Marsroute en juridische gevolgen uitgelegd.

Inspectiemethodiek toegelicht. Men heeft last van muizen en geven aan dat de omgevende bedrijven hier ook last van moeten hebben. Afgesproken dat ze de aanwijzingen betreft wering en bestrijding van de bestrijder opvolgen. Ook zal heb bedrijf goed schoongehouden worden. Pasop kaart was ontvangen en het is duidelijk in welk traject ze zitten.

BR 281770902 opgemaakt door [REDACTED] op 2 januari 2017 (nav klacht)

- 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

BR 281450548 opgemaakt door [REDACTED] op 19 februari 2016

- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd

PV 281430476 opgemaakt door [REDACTED] op 26 januari 2016

niet toegestane middelen worden gebruikt voor de bestrijding van de zwarte rat, de bruine rat en de huismuis, welke onnodig lijden van dieren veroorzaakt

BR 281770760 opgemaakt door [REDACTED] op 20 januari 2016

- 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
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd

SW 281770761

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
- de voor rechtstreekse aflevering aanwezige bederfelijke eetwaren, die zodanig verhit waren dat zij geschikt waren voor onmiddellijke consumptie, werden bewaard op een temperatuur beneden de 60 °C en boven de 7 °C
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen