

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):	Treasure
Inschrijfnummer Kvk en naam:	32159374 TseLam V.O.F.
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Sluiskade 2, 1357NX Almere
Inspectielocatie	Sluiskade 2, 1357NX Almere
@-mail	info@treasure-almere.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	01-10-2009 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, Sushikeuken, Bargedeelte en Magazijn.
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum: 10 oktober 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne in orde

*Bouwkunde bouwkundig in orde
Ongedierte niet aangetroffen
Temperatuur in orde
Code HACCP thermometer en kennis aanwezig*

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: donderdag 6 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

hygiëne in orde.

Bouwkundig in orde

Temp in orde

Haccp in orde, ph waarde sushi in orde

Ongedierte: zeer beperkt, ongedierte bestrijder in dienst

2 richtwaarde monsters mee genomen

-

Voornemen tot sluiting

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BAH gesprek**Datum:****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 25-01-2017**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:***Hygiëne voldoende met opmerking**Bouwkunde voldoende**Ongedierte beheerst met opmerking**Temperatuur in orde**Code HACCP voldoende met opmerking**Twee proces-monsters genomen. Beiden zijn in orde.*

Gesprek ondernemer**Datum:** 04012017**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** beide vennoten**Korte weergave van het gesprek:** uitleg gegeven over VETO en het verkort overzicht meegegeven.

1. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:

- *U werkt volgens de geldige Hygiëncode voor de Horeca en past de processtappen toe die op uw bedrijf van toepassing zijn;*
- *U stelt een schoonmaakplan op met een bijbehorende afvinklijst voor het personeel. U controleert of deze schoonmaak acties worden uitgevoerd.*

Na 18 januari 2017 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf

Historie: 29-11-2016, [REDACTED]

-RvB nr; 280791174 Bedrijfsruimte en RvB apparatuur.

Historie: 20-09-2016, [REDACTED]

-RvB nr; 282710398. Bedrijfsruimte, RvB apparatuur en SW code.

Historie: 01-06-2016, [REDACTED]

-RvB nr 281780626. Bedrijfsruimte en RvB apparatuur
