

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):	Wereldgeluk
Inschrijfnummer Kvk en naam:	60664924 [redacted] Groningen
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam en adres ondernemer:	[redacted]
Inspectielocatie	Atoomweg 3a, 9743 AJ Groningen
@-mail	info@wereld-geluk.nl
Telefoonnummer:	[redacted]
Tijdvak:	Vanaf 24 november 2016 tot 26 oktober 2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: [redacted]

KVKnummer 60664924 [redacted] Groningen VOF is opgeheven, nieuwe eigenaar is KvKnr 67387942 [redacted] Holding BV met als vennoten [redacted] die beiden ook al in de VOF zaten. Bedrijfshistorie blijft bewaard, brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM ([redacted])

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

*Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP*

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

1ste Nazorg

Datum: 26-10-17

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

Inspectie voldoende. Ongedierte onder controle (Gem. Groningen).

Bedrijf gaat naar Regulier Toezicht.

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Contactmoment

Datum: 9 mei 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort Verslag: Op verzoek van [REDACTED] uitleg gegeven omtrent alle rekeningen, beschikkingen etc. Ze zag door de bomen het bos niet meer.

1ste Nazorg

Datum: 19-4-17

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

hygiëne/ongedierte:

Grote vorderingen gemaakt tav de hygiëne en ongediertebestrijding.

In het magazijn werd een dode muis aangetroffen, kennelijk slachtoffer van de effectieve bestrijding. Onder apparatuur in de keuken werden nog enkele mk's aangetroffen. Gezien de problematiek in het verleden te verwaarlozen.

Milieudienst Groningen is bestrijder. Laatste bezoek/inspectie 5-4-17

temperatuur:

de diepvrieskast op de afd. desserts staat te laag afgesteld.

Monsternamen niet aan de orde, heeft bij 1e marsroute (16-2-17) plaatsgevonden.

(Roken ter info:

- op het herentoilet t.b.v de koks was gerookt, waarvoor RVB-zie map diversen)

2de marsroute inspectie

Datum: 16-2 -17

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bedrijf worden geadviseerd door extern adviesbureau Hovinga.
keuken wokeilanden/buffeten netjes.
in magazijn een paar MK gezien.
temp. io
registratie verhitten bewaren afkoelen wekelijks.
Vragen mbt rekeningen beantwoord

Monster bami afkoelfase voldoende.

Voornemen tot sluiting

Datum: 30 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Men heeft het bedrijf tijdelijk gesloten om het bedrijf geheel schoon te maken.
Adviesbureau Hovinga ingehuurd en met hem een schoonmaakplan opgezet. Ook krijgt HACCP speciale aandacht.
Voornemen uitgelegd en doorgesproken. Ook de gevolgen en/of sluiting uitgelegd m.b.v. leidraad beschikkingen.

BAH gesprek

Datum: 24 januari 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Marsroute correct verlopen. Er wordt een beschikking voornemen tot sluiten/stilleggen opgemaakt. Uitreiking geschiedt op maandag 30 januari 2017.
Ondernemer is telefonisch en per mail hierover benaderd. Uitnodigingbrief is per post en per mail verzonden.

1ste marsroute inspectie

Datum: 19 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281430595

SW-nummer: -

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].
Werkbriefje per email: info@wereld-geluk.nl
Hygiene was opnieuw onvoldoende, vuil, vet en mk's.
Ook werden niet alle zelfbereide producten afgedekt en waren de producten niet voorzien van een code. Er zaten nu codes op veel producten maar die waren al lang verlopen en daar werd ook van gezegd dat die al hadden moeten worden verwijderd. Er kon wel een thermometer worden getoond.

Nog niet alle gaten tegen muizen waren gedicht binnen het pand. Nog veel gaten in de kasten van het restaurant, waarin ook mk's worden aangetroffen

Maar aangezien de bestrijder pas vanaf eind november is gestart en wel de gaten vanaf de buitenzijde van het pand waren gedicht, besloten om deze bevinding nu nog even open te laten staan voor de volgende inspectie.

Wel staan er in de nabijheid van de gaten vaak lokdoosjes opgesteld, wellicht met de opzet ze eerst te vangen/doden.

In het voorraadmagazijn lag een dode muis naast een paar dozen bij de postmix opstelling.

Gesprek ondernemer

Datum: 3 januari 2017

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Marsroute en bijbehorende juridische maatregelen besproken. Men heeft gemeente Groningen in dienst voor bestrijding van ongedierte. Advies gegeven om een adviesbureau in te schakelen betreft HACCP/voedselveilig werken. Mevrouw staat zelf niet in de keuken maar er is een grote keukenbrigade aanwezig die nog niet precies weet hoe het moet. Volgens mevrouw leert men al doende maar dat is (volgens ons) niet meer voldoende in dit traject.

Men heeft geen Pas-op kaart ontvangen

24-11-2016 door [REDACTED]

BR 281770886

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

SW 281770887

- de temperatuur van diepgevroren levensmiddelen werd tijdens de verhandeling niet overal in het product op ten hoogste -18°C gehandhaafd

01-11-2016 door [REDACTED]

BR 281980492

- 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
- 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 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

SW 281980493

- 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
- 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

04-10-2016 inspectie door [REDACTED]

BR 281450615

- 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
- 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

SW 281450616

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt
- 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