

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):	Wonder's eten en drinken
Inschrijfnummer Kvk en naam:	851009062
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Markt 17, 1741 BS Schagen
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	██████████
Tijdvak:	12 juli 2016 t/m heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

Dossiereigenaar: ██████████

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 28 maart 2018

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde thermometer en registratie aanwezig.

Bedrijf gaat terug naar reguliere inspectie.

1ste Nazorg

Datum: 21-9-2017

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP: voldoende, Richtwaardemonsters genomen van mosterdsoep en tom yam kai soep.

Temperaturen: voldoende

Hygiëne: gering

Bar: - bierkast was op het plafond vervuild met witkleurig schimmel;

keuken: - vloer onder de frituur(wand) was verontreinigd met vet
Bouwkunde: voldoende
Ongedierte: geen sporen

n.b 26/9/2017, monsters waren in orde, ondernemer is telefonisch ingelicht (op zijn verzoek).

Openingsinspectie

Datum : 21 juli 2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag:

- In de koelingen geen zelfbereide producten aangetroffen.
- Hebben vanochtend met Bureau de Wit een inspectierondje gedaan.
- Formulier met de instructie en advisering is ingevuld met een stempel van Bureau de Wit.

Bedrijf voldoet aan de punten in de beschikking en kan weer open.
TBM en betrokkenen een mail gestuurd, voor de opheffingsbeschikking.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum: 20-07-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Meneer heeft een cateringbedrijf ingeschakeld en deze bereidt de maaltijden in de keukens van Wonders. Even afgestemd en getoetst met JZ en juridisch mag dit als het cateringbedrijf een eigen exploitatie is met een eigen hygienecode. Dit was ook het geval. [REDACTED] doet de catering. Gesproken met [REDACTED]. Afgesproken dat er geen samengestelde producten (salades e.d) en zelfbereide verhitte producten niet meer in voorraad mogen zijn als de catering anar huis gaat. Kant en klare producten zoals voorverpakt kaas en salades mogen wel in voorraad staan. Morgen om half 8 's ochtend komt Bureau de Wit om de checklist van de bijlage door te nemen. Procedure inclusief de consequenties waren duidelijk bij [REDACTED].

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 20-07-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280351000

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP: RvB

Terugkoelen va soepen werd niet binnen de 5 uur gehaald.
Meedere soepen in de koelcel waren boven de 10 raden in de kern en boven de 7 graden langs de rand.

Er is een werkende thermometer en horecacode aanwezig en de lijsten worden bijgehouden.

Bureau de Wit is twee weken terug langs geweest en heeft mosnters meegenomen. Hier is nog geen rapportage op terug gekomen.

Hygiëne: voldoende

Temperaturen: zie haccp

Ongedierte: geen sporen aangetroffen

Bouwkunde: voldoende

RW: nvt

Voornemen tot sluiting

Datum: 3/7/17

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Ik had vanochtend bij de uitreiking, ivm computerproblemen bij TBM, nog niet het voornemen. Ik heb een standaard voornemen met de ondernemer doorgesproken en hem medegedeeld dat hij het origineel nog aangetekend per post ontvangt. Zie mapje Brieven. Verder het voornemen uitgelegd en toegelicht.

BAH gesprek

Datum: 29 juni 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

**Marsroute klopt, termijnen kloppen. RVB is in orde. Verder geen opmerkingen.
Voornemen wordt op 3 juli 2017 op NVWA locatie Amsterdam uitgereikt.**

2de Nazorg

Datum: 22-06-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280190769

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: opmerking koelcel, de ventialatie roosters deels wat vuil en de stellingen deels was productresten. Verder in orde.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde

Temperatuur: n.v.t.

Code HACCP: herhaalde overtreding, waarvoor RvB (tht en temperatuur)

- In twee koelwerkbanken te hoge producttemperaturen, tussen 7-11 graden Celsius
- meerdere zelfbereide producten met een verstreken houdbaarheidstermijn, oa kipgerecht, gehaktgerecht, tonijnsalade, champignons in roomsaus, hangop met slagroom.
- hebben BdW in dienst

Uitnodiging voor BAH gesprek.

1ste Nazorg

Datum: 13-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

Hygiëne; voldoende

-geringe overtreding; bodem van de magnetron vuil

Bouwkundig:

voldoende

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 13 okt 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

-1e marsroute uitgevoerd.

-Keukenbrigade is vervangen.

-Hygiëne : in orde.

-Temperatuur : let op temperatuur saladiere iets te hoog na de spits, deksel sluiten. Gering. Opmerking. Overige temperaturen voldoende. Koelcellen zeer koud (4,4 en 2,4)

-Ongedierte : geen bestrijder, let wel op, 1 vlieg in restaurant/keuken. Verder geen sporen ongedierte waargenomen.

-Bouwkundig : geen opmerkingen.

-HACCP: code horeca in gebruik. Dit is beschreven in het door het bedrijf gehanteerde "Log en instructieboek HACCP Wonders Schagen"

Controles uitgevoerd en registraties inzichtelijk. In koelcellen werden producten aangetroffen die te lang bewaard werden. (zie SW)

Er werd geen gebruik gemaakt van verlengde THT. Meerdere producten aangetroffen. 2e SW.

-Besproken met [REDACTED]

Gesprek ondernemer

Datum: 21 september '16 om 11:00

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Ondernemer is een dag te vroeg op inspectie gekomen.

Procedure uitgelegd aan [REDACTED]. Consequenties verteld bij de stap van de 2^e marsroute dat hij per direct gesloten of stilgelegd kan worden. Ook de kosten en het nazorgtraject uitgelegd.

Meneer gaf aan de ernst van de zaak te begrijpen en heeft bureau de Wit ingeschakeld en de keukenstaf laten vervangen. Verder geen vragen meer door [REDACTED].

Op 16 september '16 telefonisch contact met [REDACTED] gehad en afspraak gemaakt voor een gesprek op donderdag 22 september '16 om 11:00 uur. Gesprek zal door [REDACTED] gevoerd worden.

Historie:

3^e BR maatregelnummer: 280270947 (12-07-2016)

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.

Historie:

2^e BR maatregelnummer: 283060847 (22-06-2016)

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.

Historie

1^e BR maatregelnummer: 281810747 (06-04-2016)

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.
