

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):	Chin.Ind.Rest. Fu-Kwei
Inschrijfnummer Kvk en naam:	37081875 Vennootschap Onder Firma Chin.Ind.Rest. Fu-Kwei
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	[REDACTED] en [REDACTED]
Correspondentie adres: Inspectielocatie	Molengang 74, 1761BW Anna Paulowna
@-mail	
Telefoonnummer:	0223-534 593
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurantgedeelte en keuken welke vanaf buiten toegankelijk is
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

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: 29 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:***Hygiëne: in orde**Bouwkunde: in orde**Ongedierte: geen sporen aangetroffen**Temperatuur: in orde**Code HACCP: heeft de hygienecode voor de horeca, richtwaardemonster van bereide bami meegenomen. Deze voldeed aan de norm gesteld in de hygienecode voor de horeca. Het bedrijf kan door naar de 1^e nazorg.*

Gesprek ondernemer**Datum: 14 juni 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] Paspoort nr [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: Route en kosten uitgelegd. [REDACTED] geeft aan dat hij te maken heeft met koks die al 16 jaar in dienst zijn en die ouder zijn dan hij is. Tijdens spitsuur staat [REDACTED] in de bediening en heeft daarom weinig invloed op het functioneren van de koks. De [REDACTED] geeft aan dat tijdens spitsuur producten op de werkbank staan naast de koks en dat deze dan 's avonds de koelcel weer ingaan. Advies om kleinere porties uit de koeling te halen geeft als resultaat dat de koks de koelceldeur steeds dichtslaan, wat te horen is in het restaurant en waar de [REDACTED] uiteindelijk niets over te zeggen heeft, omdat dat hij jonger is dan de koks. Advies: producten weggooien nadat ze uit de koelingen zijn gehaald als werkvoorraad. [REDACTED] geeft aan met de koks te gaan praten.

Door: [REDACTED]

Op 10 juni '16 gesproken met [REDACTED], [REDACTED] en afspraak gemaakt voor op 14 juni 2016 om 10:00 uur. Uitnodigingbrief is verstuurd.

Historie: 11-5-2016

RvB: 480003491 en 480003490

2 afwijkende richtwaarde monsters

Varkensnek: 25000000 aeroob en 300000 entero

Rijst: 21000000 aeroob

Historie: 4 -2-2016RvB: 280270861

Artikel 5

Op te lang bewaren zelfbereide varkensnekken en kippenbouten.

Historie : 11-12-2015

RvB: 480002988

Afwijkend richtwaardemonster

Nasi: 4500000 aeroob
