

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):	Grandcafe restaurant t' Smelnehus te Drachten
Inschrijfnummer Kvk en naam:	01132927
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Moleneind NZ 14', 9203ZP Drachten
@-mail	smelne@xs4all.nl
Telefoonnummer:	0512542208
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn
Veiligheid:	

Dossiereigenaar:

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: 3 mei 2016 (per abuis op datum 4 mei de inspectie in ISI ingevoerd)

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: oke

Bouwkunde: oke

Ongedierte: oke

Temperatuur: oke

Code HACCP: oke

Bedrijf ziet er zeer netjes uit.
HACCP goed op orde.

Geen opmerkingen.

Richtwaarde monster genomen.

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: 02 maart 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: -****SW-nummer: -****Kort verslag:***Hygiëne OK**Bouwkunde OK**Ongedierte OK**Temperatuur OK**Code HACCP OK*

Gesproken met [REDACTED]

Hygiëne en handdoekjes en HACCP OK.

Nieuwe koelwerkbank geïnstalleerd en plafond geschilderd.

Ook BdW komt nu 6 x per jaar. Contramonster genomen.

Monster OK, dus kan bedrijf naar 1e Nazorg.

Gesprek ondernemer**Datum: 10 februari****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] gaf aan dat de problemen voornamelijk zijn ontstaan door de slechte bereikbaarheid van het pand gedurende het aanleggen van het kanaal. Klandizie behoorlijk teruggelopen gedurende de aanlegperiode. Flink moeten interen financiële reserves.

Foto's gezien van schoonmaak actie en verbouwing van de keuken.

- *de gehele keuken en apparatuur is schoongemaakt. Daarnaast zijn veel verouderd apparatuur (worden) vervangen.*

- *Tot die tijd is afgesproken dat in ieder geval het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden.*

- *bouwkundige tekortkomingen zouden zijn aangepast*

- *de kritische processtappen in het kader van de HACCP uitvoeren en*

registreren en met het keukenpersoneel bespreken.

Historie**30-06-15****Br (283150227)****Keuken/magazijn onvoldoende schoon mn de vloeren en wanden****28-10-15****Br (282750405)****Keuken/magazijn onvoldoende schoon mn de vloeren en wanden****21-01-16****Br (282900226)****Keuken /magazijn onvoldoende schoon vnl. de vloeren, wanden, uitrustingsstukken, apparatuur en artikelen**

