

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):	Fong Sheng
Inschrijfnummer Kvk en naam:	52889424
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	■■■■■
Adres:	Loolaan 23, 7314 AB Apeldoorn
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	055-5217184
Tijdvak:	Aanvang 24 juni 2015
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken, koelcel in de keuken, magazijn met koelcel en vriescel.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar ■■■■■

Plattegrond van het bedrijf



1ste 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:

1ste Nazorg**Datum:** 24 februari 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Hygiëne	in orde.
Bouwkunde	in orde
Ongedierte	niet aanwezig
Temperatuur	in orde.
Code HACCP	bereiding wordt niet geregistreerd. Wel steekproefsgewijs gecontroleerd.

2 RW monsters genomen. Resultaat afwachten.

1-3-2016 Beide monsters zijn in orde. Bedrijf gaat naar de 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 21 december 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

1e marsroute inspectie uitgevoerd, gesproken met [REDACTED].

Hygiëne: in orde.

Men had veel gedaan om e.e.a. schoon te krijgen.

HACCP:

processen en kritische processen worden thans juist toegepast.

Temperaturen: in orde.

Bouwkundig: in orde.

Monster gekookte mie genomen uit bewaarproces. Monsternummer: 79222577.

Geen ongedierte waargenomen.

Bedrijf kan naar 1e nazorg indien het monster goed is.

Uitslag monsteronderzoek 24-12-2015: monster is NIET afwijkend.

Bedrijf kan nu naar 1^e nazorg.

Gesprek ondernemer**Datum:** 4-12-2015**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Marsroute uitgelegd. Duidelijk de consequenties besproken. [REDACTED] gaf aan dat het de laatste keer een domme fout was. Hij gaat zijn best doen... 1^e Marsroute inspectie na 18 december 2015

Historie**3^e BR, maatregelnummer: 283180556****Status: in behandeling inspecteur**

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

2^e BR maatregelnummer: 480002736

Status: boetekennisgeving verstuurd.

de exploitant van dit levensmiddelenbedrijf heeft de in de betreffende hygiënecode vastgestelde veiligheidsprocedures niet op zo'n manier toepaste dat daardoor de veiligheid gewaarborgd was van de eet- of drinkwaren die in het levensmiddelenbedrijf werden geproduceerd, verwerkt en/of behandeld.

1^e BR maatregelnummer: 281300400

Status: beschikking opgelegd.

BR levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie

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

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

SW 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
