

# 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):	Apollo
Inschrijfnummer Kvk en naam:	09208501 V.O.F. Chinees Indisch Restaurant Apollo
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	████████████████████
Adres:	██
Inspectielocatie	Peulenplein 1, 3371XV Hardinxveld- Giessendam
@-mail	
Telefoonnummer:	01846-14182
Tijdvak:	12 januari 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

**Dossiereigenaar:** ██████████

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

*Hygiëne*

*Bouwkunde*

*Ongedierte*

*Temperatuur*

*Code HACCP*

**Datum: 06-04-2016**

**Inspecteurs:** ██████████

**Gesproken met:** ██████████

Telefonisch medegedeeld dat de beide monster in orde waren en het bedrijf ingepland wordt voor de 2<sup>de</sup> nazorg over 6 maanden.

### 1ste Nazorg

**Datum: 30-03-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Ze waren verbaasd dat we er weer waren. Dachten dat het tijdens de vorige inspectie genomen monster fout was. Nogmaals de marsroute uitgelegd en afgesproken te bellen zodra de uitslag binnen is.

- HACCP: bijgehouden tot week 9. Omdat [REDACTED] de nieuwe code had besteld was hij maar gestopt met registreren. Uit het verhaal bleek dat ze contact gehad hebben met de Houwensgroep voor ondersteuning. Onduidelijk in welke vorm.

- Hygiëne: in orde. Verdampers koelcel was nu schoon.

- Temperaturen: in orde. Er stond wel een bak witte rijst in de koelcel met een temp. van 13.9 gr.C Volgens [REDACTED] was deze rijst nadat hij het de koks had gevraagd, om ongeveer 12:00 uur gekookt en 15:00 uur in de koelcel gezet.

Ons vermoeden is gezien de ingedroogde stukken dat deze rijst de nacht in het magazijn doorgebracht heeft. Monster genomen.

- Ongedierte: geen sporen.

- Bouwkundig: NB

79798525; monster witte rijst (afkoelen)

79798517; monster koo lo yuk (gekoeld bewaren)

Indien beide monsters in orde, kan het bedrijf door naar de 2de nazorg

**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<sup>de</sup> 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<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum:** 28 januari 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]  
**BR-nummer:** nvt  
**SW-nummer:** nvt  
**Kort verslag:**

*Hygiëne opmerking gemaakt over rooster van verdamper koelcel.  
Bouwkunde in orde  
Ongedierte in orde  
Temperatuur in orde  
Code HACCP in orde*

*Monster: Bami met nummer 7984232 ingezet.  
Laboratorium uitslag is voldoende, bedrijf kan naar de 1<sup>e</sup> nazorginspectie.*

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 12 januari 2016  
**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]  
**Gesproken met:** [REDACTED]  
**Korte weergave van het gesprek:**

---

Dit gesprek had tot doel:

- Het bespreken van het maatregeltraject waarin uw bedrijf zich bevindt.
- Het bespreken van de boetes die opgemaakt zijn in het verleden.
- Het maken van afspraken.

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
  2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
  3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
  4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn, dat:
- u gaat zorgen voor schone en onderhouden bedrijfsruimten,

- u gaat zorgen voor schone artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur,
- u gaat zorgen voor de aanschaf en gebruik van een desinfectiemiddel,
- u gaat zorgen voor de invoer en toepassing van de procedures vermeld in de door u gebruikte hygiëncode voor de horeca en zorgt er mede voor dat alle producten afgedekt zijn met papier/folie en voorzien zijn van een datum waarbij u de juiste bewaartermijnen in acht neemt,
- u zorgt door goede hygiëne, desinfectie en het juist toepassen van de procedures uit hygiëncode voor juiste uitslagen van onderzochte monsters.

U wordt geadviseerd om desgewenst een adviesbureau in dienst te nemen om u te helpen bij het realiseren van voornoemde afspraken.

N komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf om te beoordelen of uw bedrijf voldoet aan de wettelijke voorschriften.

Dit conform de afspraken die tijdens het gesprek op 12 januari 2016 met u zijn gemaakt.

---

### **Historie**

**3<sup>e</sup> BR, 04-12-2015 maatregelnummer: 280743061, onv. werken conform de code, art 5 en BBL foutieve temp. bewaring art 15.**

**2<sup>e</sup> BR 22-10-2015 maatregelnummer: 480002866, Monster bami onvoldoende Entero's 34.000 en bac. 6,3 miljoen**

**1<sup>e</sup> BR 06-10-2015 maatregelnummer: 280332279, vervuilde bedrijfsruimte (+s.w. art 5)**

---