



**2de Marsroute inspectie****Datum:** 10 februari 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Hygiëne io

Bouwkunde io

Ongedierte io

Temperatuur io

Code HACCP io

*Richtwaarde monsters genomen.**18 februari 2016 Richtwaarde monster niet afwijkend door naar de volgende stap*

27-1-2016

[REDACTED]  
 [REDACTED] ([REDACTED]) heeft zienswijze op de beschikking gestuurd (zit in het mapje beschikkingen). Tevens op verzoek [REDACTED] nog een keer tel. gesproken.

**1ste Nazorg****Datum:** 19 april 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** de heer [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:** Geen bijzonderheden.**Proces-monsters genomen van gekookte witte rijst (79424331).****Voornemen tot sluiting****Datum:** 26-1-2016**Inspecteurs:** [REDACTED] en [REDACTED] en [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

**Gesproken met [REDACTED] en [REDACTED]. Zij gingen alles vertalen. Beschikking (voornemen) en consequenties duidelijk uitgelegd. Zij gaan nu nog beter op na en herbesmetting letten.**

**BAH gesprek****Datum:** 22-1-2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Termijnen gevolgd, Marsroute in orde geen bijzonderheden. Bedrijf krijgt op 26 jan het voornemen uitgereikt.

**1ste Nazorg****Datum:** 13 januari 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag: Geen bijzonderheden.**

**Proces-monsters genomen. Het monster stukjes gekookt kipfilet is afwijkend waarvoor RvB wordt opgemaakt (RvB 480003037).**

*Hygiëne voldoende*

*Bouwkunde voldoende*

*Ongedierte niet aangetroffen*

*Temperatuur in orde*

*Code HACCP voldoende*

---

#### **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: 26-1-2016**

**Inspecteurs:** [redacted] en [redacted] en [redacted]

**Gesproken met:** [redacted]

**Kort verslag:**

**Gesproken met [redacted] en [redacted]. Zij gingen alles vertalen. Beschikking (voornemen) en consequenties duidelijk uitgelegd. Zij gaan nu nog beter op na en herbesmetting letten.**

---

**BAH gesprek****Datum:** 22-1-2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Termijnen gevolgd, Marsroute in orde geen bijzonderheden. Bedrijf krijgt op 26 jan het voornemen uitgereikt.

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP***Gesprek ondernemer****Datum:** maandag 28 december 2015**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED] ) en [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] en [REDACTED] bij dit gesprek als vertaler.

Het verkort overzicht verscherpt toezicht besproken en toegelicht + de kopie meegegeven.

Het volgende is afgesproken (zie gespreksverslag):

- *U gaat uw bedrijf schoonhouden,*
- *U zorgt ervoor dat u volgens de Hygiëncode voor de Horeca werkt en u brengt het personeel op de hoogte van inhoud van de Hygiëncode,*
- *U bent op de hoogte gebracht van de laboratoriumuitslagen van de onderzochte monsters en wat deze uitslagen betekenen met betrekking tot de enterobacteriën en het kiemgetal,*
- *U gaat voor desinfectiemiddel zorgen zodat u materialen en spoelbakken kunt desinfecteren en*
- *U zorgt voor handzeepompjes en papieren handdoekjes voor éénmalig gebruik.*

-Brief met gespreksverslag opgesteld en verzonden.

-Planner ingelicht dat 1<sup>e</sup> marsroute inspectie uitgevoerd kan worden na 11 januari 2016.

**Historie****3<sup>e</sup> BR****Datum:** 13 november 2015**Maatregelnummer:** 480002899**Tekortkoming:** Bami (koud bewaren) kgt 3.400.000/g , Enterobacteriaceae 23.000/g**Overtreding:****2<sup>e</sup> BR****Datum:** 22 september 2015**Maatregelnummer:** 480002800 en 480002799

Tekortkoming: gekookte bami: kgt 37.000.000 en 210.000 entero's  
bereide rijst met ei: kgt 6.000.000 en > 490.000 entero's  
Overtreding:

**1<sup>e</sup> BR**

Datum: 16 april 2015  
Maatregelnummer: 281600634  
Tekortkoming: bedrijfsruimte onvoldoende schoon  
apparatuur onvoldoende schoon  
Overtreding:

---