

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):	New San Kong
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33142164
Rechtsvorm:	v.o.f.
Naam ondernemer:	New San Kong v.o.f.
Adres:	Amstelveenseweg 338, 1076 CT Amsterdam
Inspectielocatie	Amstelveenseweg 338, 1076 CT Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	0206629370 - [REDACTED]
Tijdvak:	23-03-2016 -
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, afhaalgedeelte, keuken, tussenruimte, koelcel, diepvriescel (kelder) en kelder.
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Achter het restaurant en het afhaalgedeelte ligt de keuken. Hiernaast is de tussenruimte met toegang tot de koelcel. Met vaste trap naar kelder met diepvriescel.

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum: 22 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne. Voldoende met een opmerking

*Bouwkunde. Voldoende. Nog de laatste afwerkingen
 Ongedierte. Niet waargenomen
 Temperatuur. In orde
 Code HACCP. Voldoende op de bereidingswijze Pekingend nog na. De droging vindt ongekoeld plaats. Afgesproken de module Bereiding Pekingend aanschaffen en volgens die module werken. Afgedaan met een opmerking. Genomen proces-monster was in orde. Bedrijf kan verder in de marsroute.*

Openingsinspectie

Datum: 22 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Het bedrijf is compleet verbouwd. De keuken, restaurant en het afhaalgedeelte zijn compleet vernieuwd en heeft een metamorfose ondergaan. Bedrijf voldoet aan de beschikking. Medegedeeld dat het bedrijf weer open kan. [REDACTED] geeft aan dat men dinsdag 26 april weer open gaan voor publiek en dat men in het weekend de voorbereidingen daarvoor gaan treffen. Ook HACCP zaken doorgesproken, [REDACTED] geeft de indruk het goed te begrijpen en toe te passen.

26-04-2016 Opheffingsbeschikking verstuurd.

Controle op beschikking

Periode: 25 maart 2016 tot

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

15-04-2016: Bedrijf gesloten wegens verbouwing

27-03-2016, bedrijf is gesloten
 29-03-2016: gesloten aangetroffen met een bericht op de deur dat ze gesloten zijn ivm
 31-03-2016: controle beschikking, keuken nu geheel uitgebroken.verbouwing tot begin april.
 07-04-2016: controle op beschikking, nog steeds aan het verbouwen, gesloten.
 09-04-2016: bedrijf gesloten, nog steeds aan het verbouwen
 09-04-2016: controle op beschikking, nog steeds aan het verbouwen, gesloten
 13-04-2016: Verbouwing is in volle gang, bedrijf is gesloten.
 17-04-2016: bedrijf gesloten, nog steeds aan het verbouwen
 19-04-2016: controle op beschikking.
 21-04-2016; bedrijf gesloten, nog verbouwing gaande.

Ik werd hartelijk ontvangen door de twee [REDACTED]. Het bedrijf is nog steeds gesloten en ze zijn nog druk met de verbouwing. Ze vragen zeer waarschijnlijk voor a.s. vrijdag een openingsinspectie aan.
 meegegeven dat:

- de kosten van de openingsinspectie eerst betaald moeten zijn, voordat de inspectie plaatsvindt,
 - de openingsinspectie bij voorkeur van te voren aan te vragen ivm planning inspecteurs en
 - de mogelijkheid enkele uren van te voren de openingsinspectie nog uit te stellen indien blijkt dat ze het toch niet redden om op tijd klaar te zijn.
-

Sluitingsbeschikking

Datum: 24 maart 2016 om 16.00 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED]

Kort verslag:

Bij binnenkomst zaten [REDACTED] met een aannemer aan tafel. Op tafel 4 opgerookte sigaretten en de lucht van tabaksrook. Dit had natuurlijk meteen rvb moeten zijn. Nogmaals mondeling gewaarschuwd.

Beschikking uitgelegd. Aangegeven dat alle levensmiddelen direct weg moeten. [REDACTED] zegt nu alle levensmiddelen weg te gaan gooien. Gezegd dat dit voor 18.00 uur moet plaatsvinden. Nu was de koelcel nog vol. Zelfs de 50 ltr babi pangangsaus was nog aanwezig.

Verbouwing is nog aan de gang. Onduidelijk wanneer openingsinspectie zal worden aangevraagd. Waarschijnlijk gaat men eerst de verbouwing afmaken alvorens men open gaat.

DIRECTE SLUITINGSGESPREK

Datum: 24 maart 2016 om 16.00 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf mondeling gesloten. Tevens een opgerookte peuk in de kelder aangetroffen en met [REDACTED] besproken dat er in het horecabedrijf niet gerookt mag worden. [REDACTED] stelt te zijn open gegaan om te koken voor zich zelf, de bouwvakkers en dat er ook enkele klanten zijn gekomen. Aangegeven dat het opslaan en hanteren en bereiden van levensmiddelen vanaf nu niet meer is toegestaan. Tevens benoemd dat het koken voor de aannemer dus ook niet meer is toegestaan. Afgesproken om morgen lang te gaan om de sluitingsbeschikking uit te reiken.

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:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

*Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP*

Gesprek ondernemer

Datum:

Deelnemers NVWA:

Gesproken met:

Korte weergave van het gesprek:

Historie 23-03-2016:

bedrijf wordt verbouwd. De vennoten geven aan gesloten te zijn, maar ik ben daar niet van overtuigd. Het afhaalgedeelte is in mijn beleving nog in gebruik. 's Avonds teruggedaan, verhandeling gezien en koks die aan het werk zijn. Bedrijf ligt onder het bouwstof en bouwgruis, met overlast van muizen. Direct gesloten. Aangegeven bij het eerste bezoek in de middag dat als er wel verhandeld/gekookt zou worden, het bedrijf direct dicht zou gaan.

Historie

Historie
