



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

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 onderneming (rechtspersoon).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Chinees Indisch Restaurant Kota Radja
Inschrijfnummer Kvk en naam:	58492453
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Van Harenstraat 7
Postcode en Plaats:	8471 JA Wolvega
@-mail:	kotaradjawolvega@gmail.com
Telefoonnummer:	0561-613073 / [REDACTED]
Tijdvak:	4 november 2015
Bedrijvenbeheerder	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn, koelcel
Veiligheid:	Nvt

Plattegrond van het bedrijf



1^e Nazorg

Datum: 10-03-16

Inspecteurs: aart [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag: bedrijf in orde was netjes en kennis haccp

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde
 Ongedierte geen
 Temperatuur in orde
 Code HACCP in orde

1^e Marsroute inspectie (Module B)

Datum: 13-01-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag: [REDACTED] weet wat er in de code staat. Schoonmaken wordt goed bijgehouden.

Advies: Kan naar 1^e Nazorg.

Gesprek ondernemer

Datum: di 22 december 2015

Deelnemers: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesprek gevoerd [REDACTED]. Werkwijze Notoire overtreders toegelicht en stappen doorlopen. [REDACTED] wist niet goed hoe het kwam dat het babi pangangvlees teveel bacteriën bevatte. Ze maken het 2 x per week. Gaan nu mogelijk meer vanuit de vriezer werken. Hygiëncode zal nog besproken worden met [REDACTED] en [REDACTED] poetsen zelf vaak de keuken nog wanneer de kinderen in bed liggen. Herinspectie kan na 5 januari 2016 worden ingepland. Doorgegeven aan planner er gespreksverslag verstuurd.

Telefonisch contact

Datum: 21 december 2015

Deelnemers: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED] uitgenodigd voor een gesprek op kantoor in Zwolle. Ze zou haar best doen om te komen.

Telefonisch contact

Datum: 18 december 2015, 15.15 uur

Deelnemers: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Afgelopen week en vorige week diverse keren geprobeerd om [REDACTED], [REDACTED] te spreken te krijgen om haar uit te nodigen voor een gesprek op kantoor in Zwolle. [REDACTED] was telkens niet aanwezig en het personeel mocht geen ander telefoonnummer geven. Daarom nu via de [REDACTED] doorgegeven dat [REDACTED] op dinsdag 22 december om 14.00 uur wordt verwacht op het NVWA kantoor te Zwolle. [REDACTED] heeft dit genoteerd en zou het doorgeven aan [REDACTED]. Brief tevens naar het mailadres verstuurd dat vermeld staat in het uittreksel van de KvK.

1^e Nazorg

Datum: 4 november 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480002889

Kort verslag:

Bouwkundig: voldoende
Hygiëne: voldoende

Temperatuur:-->Voldoende
 Ongedierte niet aangetroffen.
 HACCP in orde Monster genomen. Babipangang vlees

Interventie beleid; regel 4.1

Monster niet goed entero's 4000 en tot kiemgetal 6 miljoen. Is al eens 2 maal gewaarschuwd daardoor rvb moeten opmaken ivm spd in samenspraak met ████████ veranderende procedure besloten tot een gesprek ondernemer.

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

Verificatie-inspectie (4^e Inspectie, Module A)

Datum: 01-09-2015

Inspecteurs: ████████████████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer:nvt

SW-nummer: 283090539

Kort verslag:

Bouwkundig: voldoende

Hygiene: voldoende

Temperatuur:-->SW temperatuur in gehele koelcel te hoog (11 gr.C.)

Ongedierte niet aangetroffen.

HACCP in orde.

Interventie beleid; regel 11-->SW

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiënecode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Historie

3^e BR, 04-jun-2015, maatregelnummer: 281430399 Bedrijfsruimten

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

2^e BR, 02-apr-2015, maatregelnummer: 281100264 Bedrijfsruimten en artikelen

-de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 -artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

1^e BR, 28-jan-2015, maatregelnummer: 281430318 Bedrijfsruimten en artikelen

-de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
 -artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet