

**Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit**

Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht  
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

# 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):	Chinees indisch restaurant Mandarin
Inschrijfnummer Kvk en naam:	58285016
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Kennedylaan 104, 6441JG Brunssum
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	045-5272326 of ██████████
Tijdvak:	Vanaf 16-11-2015 als bestand opgenomen in HWHM
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn
Veiligheid:	nvt

**Dossiereigenaar** ██████████

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257.

**Plattegrond van het bedrijf**

---

**1ste Nazorg**

**Datum:**4-02-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**nvt

**SW-nummer:**nvt

**Kort verslag:**

- Bouwkundig: in orde
- ongedierte: in orde.
- Hygiene: in orde
- Temperatuur: in orde, Digitale kerntemperatuurmeter aanwezig.
- HACCP: registratie temperatuur koelingen in orde
  - : Terugkoelproces in orde.
  - : Ontvangst goederen in orde.
  - : FiFo, coderen en afdekken, niet alles was afgedekt en voorzien van een datum.
  - : Schoonmaakplan in orde.

Monster van de koe you look saus genomen, dit monster was goed, bedrijf kan naar de tweede 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:9-12-2015**

**Inspecteurs:** ██████████

**Gesproken met:** ██████████

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:** Gesproken met ██████████ zijnde ██████████ in het bijzijn van een familielid die als tolk fungeerde.

- Bouwkundig: in orde
- ongedierte: in orde.
- Hygiene: in orde
- Temperatuur: in orde, Digitale kerntemperatuurmeter aanwezig.
- HACCP: registratie temperatuur koelingen in orde
  - : Terugkoelproces in orde, wel nog eens goed uitgelegd.
  - : Ontvangst goederen in orde.
  - : FiFo, coderen en afdekken.
  - : Schoonmaakplan in orde.

Overige opmerkingen:Monster genomen van het babi pangangvlees uit de koelcel.  
Indien monster goed is dan naar eerste nazorg.

Monster babi pangangvlees was goed. Bedrijf kan naar de eerste nazorg.

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum: 23-11-2015**

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]). [REDACTED] was meegekomen om als tolk te fungeren. Feitelijk is zij een kennis van beide [REDACTED].

**Korte weergave van het gesprek:**

-Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiënecode voor de Horeca) worden er schoonmaakschema's opgesteld voor de keuken, magazijn en de koelcel (voedselveiligheidsplan) en worden de bedrijfsruimten, apparatuur en keukenmaterialen schoongehouden

-Bami en nasi worden op het einde van de dag indien niet verkocht weggegooid en dagelijks vers bereid.

**-Geadviseerd** om een extern controleburo in te schakelen m.b.t. het werken met de Hygiënecode voor de horeca.

---

**Datum: 20-11-2015**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Telefonisch gesproken met [REDACTED] (partner [REDACTED]). Ik heb haar verzocht om iemand mee te nemen naar het gesprek die goed nederlands spreekt. Als het gesprek stroef verloopt wegens slechte communicatie dan wordt de tolkentelefoon ingeschakeld.

---

**Historie**

**3<sup>e</sup> BR, maatregelnummer: Nummer: 2015/480002874/21863 monster rijst met ei kiemgetal en entero's**

**2<sup>e</sup> BR maatregelnummer: Nummer: 2015/280201707/21881**

**1<sup>e</sup> BR maatregelnummer: Nummer: 2015/280111312/21863**

---