

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 Specialiteiten Restaurant Color Flower
Inschrijfnummer Kvk en naam:	59591994 Chinees Specialiteiten Restaurant Color Flower
Rechtsvorm:	V.O.F
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Hasselaarsweg 2, 1704DW Heerhugowaard
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	0725713466
Tijdvak:	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken, bijkeuken, magazijn met koelcel en 2 ^e magazijn
Veiligheid:	
Dossier eigenaar	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

Inspecteur 1		
Begintijd voorbereiding	Eindtijd voorbereiding	Totaal kwartieren
Begintijd inspectie	Eindtijd inspectie	Totaal kwartieren
Begintijd nawerk	Eindtijd nawerk	Totaal kwartieren
Inspecteur 2		
Begintijd voorbereiding	Eindtijd voorbereiding	Totaal kwartieren
Begintijd inspectie	Eindtijd inspectie	Totaal kwartieren
Begintijd nawerk	Eindtijd nawerk	Totaal kwartieren

NB: het BR schrijven hoort niet bij de tijd die geregistreerd wordt.

2^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

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:

Voornemen tot sluiting

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

1^e Nazorg

Datum: 13 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED])

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

voor de tweede keer 1ste nazorg inspectie uitgevoerd. Dit conform afspraak. Zie journaal.

haccp: Voldoende. hygienecode voor de horeca 2007, steekthermometer en ingevulde registratielijsten aanwezig. Info nieuwe code mondeling gegeven.

Temperaturen: in orde

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: In orde, 1ste magazijn met koelcel is afgetimmerd met gipsplaten. Geen sporen van ongedierte meer waargenomen.

Ongedierte: hebben bestrijder Attack gehad tot en met januari 2016. Prints van de rapporten aanwezig. (29/1/2016, 8/12/2015 en 29/10/2015 bezocht) Vanaf nu komt bestrijder Detector.

Deze is op 24/2/2016 geweest, logboek aanwezig.

Rw: 79574953 witte gekookte rijst, in zwarte kunststof bak in koelcel onafgedekt. 3,0 graden Celsius. gisteren bereid.

Datum 14 maart 2016

Door [REDACTED]

Er is overleg geweest met TBM, JZ en [REDACTED]. Besloten is dat als er een vv risico is er afgeweken kan worden van de termijn van inspecteren en het bedrijf dan toch de route kan vervolgen. De eerdere email met afspraak komt hierbij te vervallen. Het verzoek is daarom om het bedrijf alsnog in te plannen voor een inspectie op korte termijn. [REDACTED] ondervindt geen nadeel. Krijgt een extra inspectie maar heeft geen voornemensbeschikking ontvangen. [REDACTED] hierover een email gezonden.

19 februari 2016

[REDACTED]
Telefonisch gesproken met [REDACTED].
SW ; 281140687; geen ongedierte bestrijder
In overleg met [REDACTED] nog een SW opgemaakt voor het niet hebben of kunnen tonen van een ongediertebestrijder. [REDACTED] aan de telefoon uitgelegd. Met bezoekdatum 9 februari 2016.

BaH gesprek

Datum 15 februari 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

[REDACTED]

1^e nazorg Inspectie (module I)

Datum: 9-2-16 om 16.30 uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281140683

SW-nummer: 281140684

Kort verslag:

Hygiëne; RvB; er liggen dikke keutels in het 1e magazijn naast de koelcel rechts en links en direct naast de achterdeur, er ligt een berg keutels in het 2e magazijn. (rat) (in de keuken is de hygiëne wel goed)

SW; wering/gaten onder de achterdeur, zijkanten van het 1^e en 2^e magazijn grote gleuven

-apparatuur; geringe overtreding;

de deurknoppen van de koelwerkbank zijn in de binnenzijde vuil; vergeten op te noemen

-temperaturen; goed

-code; geen registraties, wel thermometer

-ongediertebestrijder; Attack; echter er zijn geen registraties, aanbevelingen van recent alleen van 2010. Besproken dat deze inzichtelijk moeten zijn. meneer weet niet of je kunt inloggen. (op 19 februari 2016 telefonisch de SW uitgelegd aan [REDACTED])

Nota bene; tijdstip van inspectie was 16.30(ipv 19.15.)

Inspecteur 1

Begintijd voorbereiding	1	Eindtijd voorbereiding	1	Totaal kwartieren	1
Begintijd inspectie	15.15	Eindtijd inspectie	15.45	Totaal kwartieren	2
Begintijd nawerk	1	Eindtijd nawerk	1	Totaal kwartieren	1

Inspecteur 2

Begintijd voorbereiding		Eindtijd voorbereiding		Totaal kwartieren	
Begintijd inspectie	15.15	Eindtijd inspectie	15.45	Totaal kwartieren	2
Begintijd nawerk		Eindtijd nawerk		Totaal kwartieren	

4^e Inspectie – A-inspectie**Datum: 4-12-2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:geen****SW-nummer:geen****Kort verslag:**

Hygiëne voldoende
 Bouwkunde voldoende
 Ongedierte geen
 Temperatuur goed
 Code HACCP voldoende

*Monstername gedaan en monster goed bedrijf kan naar de eerste nazorg***Antwoorden op toelichtingsvragen:**

- Met welke hygiëncode 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?

Gesprek teamleider**Datum:maandag 12 oktober 2015****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Uitleg gegeven over de marsroute en kosten voor de inspectie. De meeste producten worden op woensdag en vrijdag gemaakt. Bewaartermijnen uitdrukkelijk besproken. Tevens de thermometer en de hygienecode besproken.

[REDACTED] stelt dat er bij de inspectie van 19 augustus 2015 een monster is meegenomen van geweldige bami die nog gekookt moest worden. Echter de gevonden aantallen in de kip waren tijdens deze inspectie ook te hoog.

Inspectie kan over 14 dagen uitgevoerd worden.

Historie

3^e RvB (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):
19-8-2015 RvB; 480002704 en 480002705

Gesproken met de [REDACTED], [REDACTED].

[REDACTED] was bij aanvang van de inspectie niet aanwezig. er was een andere kok. Toen [REDACTED] binnen kwam begon hij ineens van alles weg te gooien wat hij naar mijn idee niet zou doen als ik er niet was. Er stond bv een hoeveelheid sate met saus wat gisteren uit de bain marie gehaald was. Verder gooide hij o.a. rijst met ei en bami weg. Hij was vanochtend wel wekzaam geweest ind e keuekn. Aangegeven dat hij eerst spullen moet weggooien voordat hij begint met nieuwe bereiding.

Hyg kort bekene en was ok.

Temp koelcel ok

Men heeft de nieuwe code en een nieuwe werkende thermometer.

Diverse registraties van temperaturen. ?????

Monster van bami en gekookte kipstukjes; op beide een BR; entro's en aeroben bacterien

2^e RvB (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):
5 juni 2015 RvB; 480002539

herinspectie op code, apparatuur en bedrijfsruimte

gesproken [REDACTED]

apparatuur; nu schoon, snijmachine weggedaan.

bedrijfsruimte; voldoende, de kitnaden vernieuwd, de vloer en de muren schoon
 opmerking; de vloer heeft voegen waarvan meneer er enkele vernieuwd heeft. Enkele voegen zijn nog uitgesleten en enkele tegels zijn gebroken

ongediertebestrijder:attack is bezig ; geen last

bouwkundig: meerdere gaten in het magazijn waar koelcel staat, echter geen last van muizen

code: voldoende, wel thermometer, oude hygienecode, geen registraties

besproken: (vond het te weinig voor BR)

-kip in marinade wat klaar staat om geregen te worden 16 graden

-kipsaté welke gister gemaakt is; 26,9 staat op de bainmarie om in de bainmarie te gaan (dit gaat meneer weggooien)

-1 bak rijst in koelcel; 11,1 en 8,4 graden celsius wat gister is gemaakt

monster van rijst met ei en varkensnek.

BR op monster rijst met ei: aeroben bacterien

1^e RvB (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):
6 maart 2015: 283060545

Klacht Nummer: 386393.

Staaldraad in maaltijd.

Klacht besproken maar niet kunnen aantonen als onbekend afgehandeld.

Inspectie:

HACCP: onvoldoende toegepast (SW)

- geen werkende thermometer aanwezig.

- geen registratie meer sinds vorig jaar.

- geen codering op de zelfgbereide producten aanwezig.

Hygiene: RvB (Apparatuur en bedrijfsruimte).

- magaijn, bijkeuken, koelcel, keuken onvoldoende schoon.(wanden, vloer, plafond enz)
- snijmachine, koelwerkbank, vergieten met bami, frame van werkbanken verontreinigd.
- horren zijn vervuild.

Ongedierte: niet aangetroffen

temperaturen: geen afwijkingen aangetroffen.
