

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):	Café restaurant Vandaag
Inschrijfnummer Kvk en naam:	818269467 cafe restaurant Vandaag
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Proostwetering 80L 3543AJ Utrecht
Inspectielocatie	████████████████████
@-mail	████████████████████
Telefoonnummer:	0302411112 en ██████████
Tijdvak:	30 maart 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte, keuken, magazijn
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: ██████████

Plattegrond van het bedrijf

2de 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:

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:** 17 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:***Hygiëne:*

Voldoende, sterk verbeterd tov de vorige inspectie, men heeft een behoorlijke slag gemaakt

Bouwkunde:

Geen opmerkingen. Mbv van de ongedierte bestrijder worden gaten dichtgemaakt etc etc.

Ongedierte:

Men heeft een nieuwe ongedierte bestrijder ingehuurd. Er lagen hier en daar nog wel wat muizen uitwerpselen maar het geheel wordt momenteel redelijk goed beheerd

Temperatuur:

In orde

Code HACCP:

De code wordt goed toegepast. Registraties aantoonbaar, ook van pH meting van de sushi rijst.

Men maakt gebruik van een elektronische pH meter en stripjes.

Richtwaardemonster: nr: 79470554**Resultaat: in orde, 24 mei 2016, bedrijf kan door naar 1^e nazorg.**

Opmerkingen:

-Spullen die niet nodig zijn in de bedrijfsvoering, verwijderen:

-In magazijn wordt gebruik gemaakt van houtachtige schappen in de stellingen die lastig te reinigen zijn. Op dit moment nog geen probleem maar kan in de toekomst reden tot bevuilding zijn.

-onderliggende ruimtes in de verschillende kookeilanden zijn moeilijk te reinigen

Gesprek ondernemer**Datum:** donderdag 28 april 2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - *Ongedierte bestrijdingsplan wordt met de ongediertebestrijder geïmplementeerd.*
 - *U overweegt om een adviesbureau in te huren,*
 - *U schaft de meest recente Hygiëncode voor de Horeca aan.*
 - *Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiëncode voor de Horeca) gaat u instructie geven aan uw personeel.*

Na donderdag 12 mei 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren in uw bedrijf.

Historie

Datum: 30 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281540700

SW-nummer:

Kort verslag: Bedrijf is diverse plekken onvoldoende schoon. Er zijn diverse kookeilanden.

Hiervoor Rvb opgemaakt

Temperatuur in de koelcel is te hoog en er zijn geen aantoonbare temperatuurcontroles aanwezig en thermometer is kapot. RvB opgemaakt.

Historie

Datum: 3 juli 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283070295

SW-nummer:

Kort verslag: Muizenprobleem.

Historie

Datum: 23 april 2014

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283080399

SW-nummer:

Kort verslag: Bedrijf heeft last van muizen
