

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 Restaurant "Paradijs"
Inschrijfnummer Kvk en naam:	30022127
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	■■■■■■■■■■
Adres:	Vredenburg 28
Inspectielocatie	3511 BC Utrecht
@-mail	-
Telefoonnummer:	030-2380886
Tijdvak:	Vanaf 10 november 2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Magazijn, keuken, bar
Veiligheid:	-
Dossierbeheerder:	■■■■■■■■■■

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: 1 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

alleen opmerkingen, waren incidenten.

- 2 verdampers onderkoelingen iets schimmelvorming
 - 2 bakjes mihoen met te hoge temp, ondernemer ter plekke weggegooid
 - 1 bakje met speciale chinese rijst, was aan het afkoelen, echter gebeurde dit niet actief, ondernemer direct in de koeling gezet
 - kipfilet snijden, niet te veel uit de koeling halen als werkvoorraad, temp loopt snel op, zeker met dat warme weer van vandaag, direct in koeling geplaatst.
 - terugkoelen registratie ook opschrijven, echter had de heer kok genoeg kennis om te vertellen hoe het moet.
-

Gesprek ondernemer**Datum: 12 mei 2015****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED].**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] gaf aan 2 schoonmakers iedere dag in dienst te hebben. Dat wij een lamp hadden waarmee we alles zien. Hij nu ook een goede lamp heeft gekocht om alles goed te zien. Dat zijn schoonmakers niet altijd goed functioneren. Heeft om die reden deze week zijn vriescel zelf schoongemaakt. [REDACTED] gaf aan verder met [REDACTED] te gaan bespreken welke acties verder ondernomen moeten/kunnen worden. Kan zijn inschakelen van adviesbureau of het opstellen van een schoonmaakplan.

Afspraak: herinspectie na 26 mei 2016.

Historie**3^e BR****Datum: 14 april 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Inspectiebevindingen:**

Beoordeling hygiëne: ernstige overtreding

-RvB bedrijfsruimte

-RvB apparatuur

HACCP: In orde

Bouwkundig staat: In orde

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: in orde

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **280420464**

SW-nummer: **nvt**

2^e BR

Datum: **27 januari 2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: ernstige overtreding

-RvB bedrijfsruimte

-RvB apparatuur

HACCP: Geringe overtreding

- regenereren werd niet juist geregistreerd

Bouwkundig staat: Overtreding

-SW: vloer kapot

-SW: Geen horren wel last van ongedierte en deur stond open

-opmerking: geen dubbele deur voor toilet

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: Proces Verbaal

-Lijmplaat met muizen

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **280071277**

SW-nummer: **280071278**

PV-nummer: **280071281**

1^e BR

Datum: **10 november 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: ernstige overtreding en overtreding

-RvB bedrijfsruimte

-RvB apparatuur

-SW ijsblokjesmachine

HACCP: Overtreding

-SW verhittings-, terugkoel- en opwarmprocessen werden niet goed uitgevoerd. Niet in bezit van een geschikte voedsel thermometer

Bouwkundig staat: Overtreding

-SW: tegels en voegen in de keuken niet goed onderhouden

Temperaturen: in orde

Plaagdieren:

-Wel muizenutwerpselen aangetroffen maar ongediertebestrijder actief

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **283080601**

SW-nummer: **283080602**