

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):	Meeneemcentrum Manna
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57555567
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Korreweg 8, 9715 AA Groningen
@-mail	[REDACTED] ([REDACTED])
Telefoonnummer:	050-57 771 93 [REDACTED]
Tijdvak:	8 december 2015 t/m 28 april 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn (etage), koelcel
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

Nygiene Bauwkunde

Ongedijerte

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: 9 juni 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Gesproken met: [REDACTED] was aanwezig.

bijzonderheden: / op en aanmerkingen

[REDACTED] spreken slecht nederlands. [REDACTED] vertaalde

Er was nu een nieuwe hygienecode, werkende digitale kernthermometer, producten in de vriezer waren gecodeerd, producten in de koelcel afgedekt, registratie van de opslag en kennis van de code was aanwezig.

Gaan verdere registratie opstarten.

ivm verhuizing van de nvwa geen monster kunnen nemen. Hygiëne

Mailverkeer tussen [REDACTED] en [REDACTED]**Datum: 28 en 29 mei 2016.****Kort verslag:**

[REDACTED] had gekeken op de site van KHN en zag dat zijn ouders eerst lid moesten worden van KHN en 500 euro lidmaatschap moeten betalen om de Hygienecode te kunnen aanschaffen. Zijn vraag was of een ander alternatief was om de code te bestellen.

Ik heb hem teruggemailed dat zijn ouders niet verplicht zijn om lid te worden en dat niet-leden de code voor 100 euro kunnen bestellen. Leden betalen 30 euro.

Gesprek ondernemer**Datum: 24 mei 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

[REDACTED] heeft het gesprek vertaald voor zijn [REDACTED]

Procedure besproken en het schema van het traject op verzoek meegegeven.

Hygienecode voor de horeca is nog niet aangeschaft. Thermometer is wel nieuw. Bedrijf wordt goed schoongehouden en oude materialen zijn verwijderd. Tijdens het gesprek kwam naar voren dat levensmiddelen 's avonds uit de bain marie worden gehaald en de hele nacht op de werkbank blijven staan. Kennis is echt onvoldoende. Geadviseerd om een extern adviesbureau in te schakelen of contact op te nemen met een vereniging voor Chinese horecaondernemers ivm de taalbarrière. [REDACTED] bracht naar voren of ze zelf ook tijdelijk dicht mogen gaan om te voorkomen dat ze verder afzakken in de marsroute en mogelijk gedwongen worden om te sluiten. Ze gaan dit overwegen om hoge kosten te voorkomen.

Bedrijf kan na 7 juni 2016 worden ingepland voor een 1^e marsroute inspectie. Gespreksverslag verstuurd via de mail en per brief.

Gesprek gepland voor dinsdag 17 mei om 11.00 uur. Om 11.15 [REDACTED] gebeld. Hij kon niet mee i.v.m. opleiding en heeft pas vanochtend kunnen afbellen (via centrale, bericht is niet binnengekomen) Nieuwe afspraak gemaakt voor dinsdag 24 mei om 11.00 uur.

28 april 2016

BR opgemaakt door [REDACTED]

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

2 maart 2016

BR opgemaakt door [REDACTED]

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

SW

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoeringen/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen

8 december 2015

BR opgemaakt door [REDACTED]

- 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
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

SW

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
- niet toegestane middelen worden gebruikt voor de bestrijding van de zwarte rat, de bruine rat en de huismuis, welke onnodig lijden van dieren veroorzaakt