

# 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):	Chao Praya
Inschrijfnummer Kvk en naam:	56514352
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	S. Maria La Virgin B.V.
Adres:	Nieuwmarkt 8- 10
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	9 maart 2016.
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, keldermagazijn
Veiligheid:	N.v.t.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

### 1ste Nazorg

**Datum:** 22-06-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED], [REDACTED] en [REDACTED]

**Kort verslag:**

Hygiëne: geringe overtreding

In de kelder:

- de hoek (opslaghoek) bij de afvoerput naast de oude motor verontreinigd was met donkerkleurig vuil. Desgevraagd zou deze hoek nog worden aangepakt.
- op de koelcel lagen enkele muizen uitwerpselen.

In de keuken:

- het front van de koelwerkbank in de hoek van de keuken plaatselijk verontreinigd was met witkleurig verwijderbaar vuil.

Bouwkunde: voldoende. Opmerking gemaakt over deur achter, deze stond open (i.v.m. hor). Binnenkort wordt de keuken verbouwd en het restaurantgedeelte. Het bedrijf gaat voor een aantal weken dicht.

Ongedierte: Niet aangetroffen, onder controle!

Temperatuur: geringe overtreding. In een koelwerkbank stond een bak met gesneden kipfilet. Deze was net gesneden. De kip was te hoog op temperatuur. Andere temperaturen van producten in deze koelwerkbank waren wel onder de 7 graden Celsius. Beoordeeld als incident.

Code HACCP: werd voldoende toegepast. Opmerking over de registraties: op de lijsten werden twee koelingen gemeten terwijl er in totaal 5 koelingen zijn. Thermometer aanwezig en de oude hygiëncode voor de horeca (2007). Tijdens de inspectie stond er een pan soep naast de wok brander. Opmerking hierover gemaakt dat dit geen goede plek is om producten terug te koelen.

RW Sparerib saus bemonsterd. Monster was in orde. Bedrijf gaat door naar de 2<sup>e</sup> 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:** 20-04-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** x

**SW-nummer:** x

**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED], [REDACTED] (sinds begin april 2016).

**Hygiëne:**

- [REDACTED] heeft flink schoongemaakt en er voor gezorgd dat keldergedeelte verbouwd wordt. In de kelder was een nieuwe koelcel en vriescel geplaatst, een nieuwe tegelvloer gelegd en een nieuw plafond geplaatst. Verder werd de biercel nog naast de trap geplaatst, afgeschermd achter een wandje met ventilatie-gaten naar buiten. In het keldermagazijn hing tevens netjes een briefje dat hier absoluut geen bereiding plaats mocht vinden.
- bij de achterdeur naar buiten, was een kier zichtbaar. [REDACTED] vertelt dat tegelvloer gisteren is gelegd en deuren hiervoor zijn afgezaagd. Hier komen strips op. Opmerking gemaakt: let op voor muizen.
- in de keuken komt in de hoek nog een nieuwe gootsteen, open delen van afzuigkap waren afgedicht.
- er was netjes een zeil opgehangen in de keuken voor de doorgang richting keldermagazijn, zodat er geen overlast was van de werkzaamheden.

**Ongedierte:**

geen sporen gezien, bestrijder Arvo in dienst.

**Bouwkundig:**

men was flink aan het verbouwen in het keldermagazijn, zie hygiëne.

**Temperatuur:**

in orde

**HACCP:**

- werken met horeca code, twee insteek thermometers aanwezig (waarvan een in vorm vleesvork, erg mooi), registraties aanwezig
  - richtwaarde meegenomen van kip in oestersaus (79817589) en gebakken gepaneerde kabeljauw (79817562)
-

**Gesprek ondernemer****Datum: maandag 4 april 2016 om 11.00 uur****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED], verantwoordelijke voor B.V.'s**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek is de Verscherpt toezicht uitgelegd. Ze gaven aan dat het duidelijk is. Er is nieuwe bedrijfsleider die HACCP gaat toepassen en alles verbeteren. Bij andere restaurants hebben ze contract met Bureau de Wit, dat gaan ze nu ook voor deze restaurant doen. Ze hebben een ongedierte bestrijder en die komt voortaan om de 3 a 4 dagen.

**30 maart 2016** [REDACTED] telefonisch contact met [REDACTED]. Uitgenodigd voor maandag 4 april om 11. Uur voor [REDACTED]

---

**30 maart 2016 Alle rvb's zijn naar de ondernemer verstuurd. (Overzicht in de map)**

**Historie 09-mrt-2016****R.v.B. nr. 281020453**

- 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

**SW nr. 281020454**

- 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

**Historie 28-jan-2016****R.v.B. nr. 280750353**

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

**Historie 25-nov-2015****R.v.B. nr. 283240484**

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

**SW nr. 283240483**

- 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
-