

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): Inschrijfnummer Kvk en naam: Rechtsvorm: Naam ondernemer:	V.O.F. Shanghai 64082121 Vennootschap onder firma 1. [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]
Adres:	1. [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]
Inspectielocatie @-mail Telefoonnummer: Tijdvak: Bedrijf beschikt over de ruimten: Veiligheid:	Paardenmarkt 4, 8331 JW Steenwijk shanghaisteenvijk@gmail.com 0521-512176 nvt

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:

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

Keukenvloer (bij achteringang) stuk er ontbreken stukken vloer. Dit is gescheurd en [REDACTED] heeft het bedrijf gebeld en de vloer wordt 18 april a.s. gerepareerd. Dit is aannemelijk gemaakt door [REDACTED]. Overige hygiëne ziet er oké uit. In de koelcel in de keuken onderzijde schappen beter schoonmaken. Vloer bij de randen goed schoon. Plafond bij de afzuigkap bijwerken, laat wat los. Tafel onder de bain-marie is roestig dit vervangen. [REDACTED] heeft geïnvesteerd in nieuwe apparatuur als een saladière en nieuwe tafelblikopener. [REDACTED] verteld nogmaals dat het bedrijf waarschijnlijk gaat verhuizen naar de snelweg. Dit verhaal duurt al jaren, vandaar dat er in de keuken niet tot weinig geïnvesteerd gaat worden.

RW monster genomen (HB): - Gekookte bami als monster meegenomen
Uitslag: nnb.

Als monster oké is kan het bedrijf naar de 1^e nazorg inspectie.
12-4 monster bami voldoet aan de eisen.

Gesprek ondernemer**Datum: ma 21 maart 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Procedure toegelicht.

[REDACTED] is inmiddels ontslagen. Deze [REDACTED] wilde niet goed schoonmaken en weigerde hier verandering in aan te brengen. [REDACTED] hebben de Chinese Hygienecode voor de horeca gekregen van de eigenaar. Bedrijf heeft het adviesbureau van [REDACTED] in dienst genomen. Gewezen op de nieuwe Hygienecode die in april in werking treedt. [REDACTED] gaat binnenkort nog weer in gesprek met zijn personeel om te bespreken hoe men hygiënisch kan werken.

De voormalige [REDACTED] is nog [REDACTED] van het pand en heeft aandelen in dit bedrijf, maar heeft verder geen bemoeienis met de VOF. Sinds zijn vertrek is het bedrijf al flink opgeknapt. [REDACTED] gaat zorgen voor voldoende schoonmaak/desinfectiemiddelen zodat personeel hygiënisch kan werken.

1^e marsroute inspectie kan na 4 april 2016 worden ingepland. Gespreksverslag is verstuurd.

Historie**RvB****23 februari 2016 door** [REDACTED]**RvB 480003202****Gekookte rijst: 41.000 enterobacteriaceae****RvB 281100233****18 september 2014 door** [REDACTED]**RvB - de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden****RvB – Vuile apparatuur/uitrustingsstukken**

SW - 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 (buiten de koeling ontdooien).

RvB 283140113

14 augustus 2014 door [REDACTED]

RvB - de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

RvB – Vuile apparatuur/uitrustingsstukken
