

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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 (h	nandelsnaam):
Inschrijfnummer Kyk en naam:	

Inschrijfnummer Kvk en naam:

Rechtsvorm:

Naam ondernemer:

Adres:

Inspectielocatie en adres

@-mail

Telefoonnummer:

Tijdvak:

Bedrijf beschikt over de ruimten:

Veiligheid:

Lezzet Grill

14119226, Lezzet Grillroom

V.O.F.

Lezzet Grill Markt 61 6211 CL Maastricht

info@lezzetgrill.nl

043-3211800

10-05-2016 -

Restaurantgedeelte, afwaskeuken, magazijn

nvt

Dossiereigenaar:

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

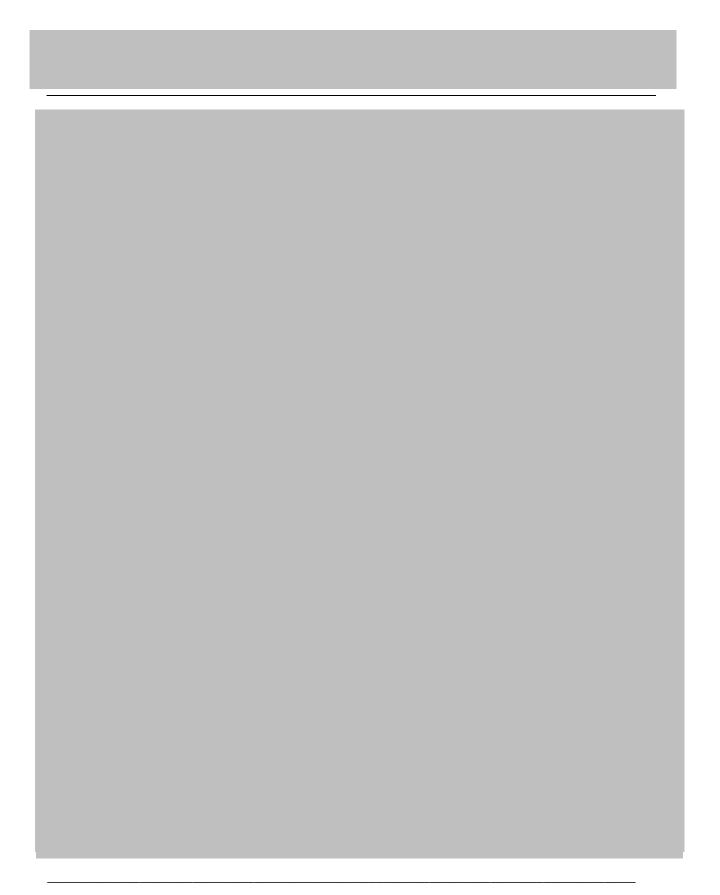
Kort verslag:

Hygiëne Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP



1^{ste} marsroute inspectie Datum: 22-06-2016 Inspecteurs: Gesproken met:

BR-nummer: nvt SW-nummer: nvt Kort verslag:

Haccp:

-thermometer, registratie en nieuwe code aanwezig. Geen registratie van het verhittings- en terugkoelproces. Ook nog oude stickers aanwezig op voorraadbakken e.d. Het schoonmaakplan wellicht nog meer specificeren.

Hygiëne:

-TL-lampen incl. armaturen verontreinigd met vetresten en insekten. Gaat deze vervangen. Verder netjes!

Bestrijding:

-OBN als ongediertebestrijder gecontracteerd. 1 keer per kwartaal een bezoek van OBN.

Opmerking:

- de onderkoeling t.o. de grill was niet aan (stuk?). Geadviseerd om deze te laten maken daar anders de koelcapaciteit achter de counter wel erg gering wordt.
- 1 monster van het tacovlees bemonsterd. Indien in orde dan gaat het bedrijf naar de 1e nazorg.

Het RW-monster is voldoende en het bedrijf gaat door naar de 1^e nazorg. D.d 27-06-2016 telefonisch doorgegeven aan de **Exercise**).

Gesprek ondernemer Datum: 6-6-2016 Deelnemers NVWA: Gesproken met: Korte weergave van het gesprek:

Legitimatie met paspoort.

gaf aan dat door privéproblemen hij de laatste tijd weinig in de zaak kon zijn en alle werkzaamheden opgevangen moesten worden door zijn meten nu elke dag de temperatuur van de koelingen en hebben ook al het één en ander aangepast zodat nu alle koelingen aan de temperatuurseisen voldoen.

Verder zijn de voegen die slecht waren opnieuw ingewassen en plinten gezet daar waar nodig zodat de ruimte beter schoongehouden kan worden.

Ook is men gewisseld van poetsploeg.

Verder aangegeven dat de hygiënecode voor de horeca besteld dient te worden en een schoonmaakplan opgesteld dient te worden.

Historie: 10 mei 2016

RvB (nr. 280211300): onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

Historie: 04 juni 2015

RvB (nr. 281011165): de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon

Historie: 05 mei 2015

RvB (nr. 280151504): de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.

SW (nr. 280151505): onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was