

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):	Wokmaster B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	61608246
Rechtsvorm:	B.V.
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Bachsingel 1, 2625SZ Delft
Inspectielocatie	
@-mail	Tseng@wokmaster.nl
Telefoonnummer:	0152629947
Tijdvak:	Vanaf: 14-01-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: ██████████

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: 19-05-2016

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ██████████

BR-nummer: N.V.T

SW-nummer: N.V.T

Kort verslag:

Het bedrijf is in orde. Temperaturen en HACCP in orde. Opmerking gemaakt over de digitale steekthermometer die waarschijnlijk "thuis" lag. Hygiëne, ongedierte in orde. Bouwkundige staat over het geheel genomen ook in orde, maar wel een opmerking gemaakt over het hier en daar

bladderende plafond, ter hoogte van de combisteamer in de keuken, wordt zo spoedig mogelijk hersteld en gerepareerd. Richtwaarden voor micro genomen en tevens contramonsters voor "bureau de Wit" achtergelaten.

2 monster genomen, zelfbereid verhit product, warm (horeca) / presenteren:

bereide rijst, monsternr. 79869082

bereide kip pikant, monsternr. 79869104

In afwachting van de uitslagen.

Uitslagen richtwaarden monsters:

Bereide rijst, monsternr. **79869082**, bacterien (aeroben 30): analyseresultaat, < 10000 /g, norm 1000.000, enterobacteriaceae: analyseresultaat < 100/g, norm 1000, niet afwijkend, Geen Maatregel.

Bereide kip pikant, monsternr. **79869104**, bacterien (aeroben 30): analyseresultaat, < 10000 /g, norm 1000.000, enterobacteriaceae: analyseresultaat < 100/g, norm 1000, niet afwijkend, Geen Maatregel.

RESULTAAT: Bedrijf in orde, kan naar 2e nazorg, de genomen richtwaarde monsters voor micro zijn in orde.

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:** 15-3-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt

Kort verslag: Inspectie uitgevoerd. Bedrijf laat nu ook monsters onderzoeken door Buro de Wit. Deze waren niet afwijkend. Tijdens inspectie geen bijzonderheden aangetroffen en dus RW gekookte Bami meegenomen. Dit monster was ook niet afwijkend en dus kan bedrijf door naar 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting**Datum:** 23-02-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: voornemen, inclusief de bijlagen uitgereikt in het bedrijf. Uitgelegd wat dit voornemen betekent, tevens het BR van de laatste monsternamen (bami) besproken. Betrokkenen geven aan zsm contact op te nemen met buro De Wit. Na 8 maart inspectie inplannen.

BAH gesprek**Datum:** 19-2-2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

Kort verslag: Marsroute gevolgd kleine aanpassing in het rvb het voornemen wordt op 23 februari 2016 op locatie door [REDACTED] en [REDACTED] uitgereikt.

1^{ste} marsroute inspectie**Datum:** 10-2-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 480003149 RW Bami bewaarfase (kiemgetal/entero's)**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Hygiëne: Voldoende met opm: let op met schoonmaken op de moeilijk bereikbare hoekjes.

Bouwkunde :Voldoende

Ongedierte:Voldoende

Temperatuur: Voldoende

Code HACCP: Voldoende

Gesprek ondernemer**Datum:** 22-01-2016**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

De procedure van het project Notoire overtreders toegelicht en uitgelegd de Marsroute en nazorg traject. [REDACTED] zijn zich bewust van het feit waar zij zich nu bevinden en de gevolgen die het met zich meebrengt. Aangegeven dat het toepassen van de hygiëncode van groot belang is.

Inspectie uitvoeren na 5 februari 2016

Historie

17-02-2015 BR art. 5 282880427

03-06-2015 BR RW Gekookte rijst 480002545

02-09-2015 BR RW Gegaarde kip 480002753

22-12-2015 BR RW Bereide Rijst 480002987
