

# 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):	60871296 (lokatie), 52065219(holding)
Inschrijfnummer Kvk en naam:	
Rechtsvorm:	B.V
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Stadionplein 10 6225 XW Maastricht Restaurant Geusselt
Inspectielocatie	
@-mail	████████████████████
Telefoonnummer:	██████████ en 043-3521777
Tijdvak:	
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*

---

**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:**

---

[REDACTED]

---

**Gesprek ondernemer****Datum: 04-07-2016****Deelnemers:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergaven van het gesprek:**

- U zorgt ervoor dat het bedrijf goed schoon is en goed schoon blijft.
- Met betrekking tot het procesmatig werken (middels Hygiënecode voor de horeca 2016) zijn de schoonmaakschema's aangepast.
- U gaat ervoor zorgen dat alle voor u van toepassing zijnde procedures, zoals omschreven in de hygiënecode voor de horeca, worden uitgevoerd.

**Hier hoort ook bij het goed instrueren van uw medewerkers**

---

**Gesprek ondernemer****Datum: 28-06-2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:**

**Korte weergave van het gesprek:** [REDACTED] is niet gekomen. Diezelfde dag heb ik [REDACTED] telefonisch gesproken met [REDACTED]. Hij vertelde dat hij wist dat hij die dag moest komen, maar dacht dat hij een e-mail zou krijgen hierover. Ik heb hem uitgelegd dat er een brief naar zijn bedrijf is gestuurd. Deze had hij nog niet gezien.

**Ik heb een nieuwe afspraak gemaakt met de heer Hao voor maandag 4 juli 2016 om 11.00 uur. Tevens heb ik hem de uitnodigingsbrief ook nog eenmaal per mail toegestuurd.**

**Historie: 3<sup>e</sup> RvB**

Retribueerbare (derde) HI nav RvB;

Gesproken met [REDACTED];

Vuil bedrijf => RvB

nadat ik [REDACTED] had medegedeeld dat hij niet tot antwoorden verplicht was, ondernam hij een poging tot omkoping waarop ik het gesprek heb beëindigd en derhalve niet heb kunnen ingaan op HACCP.

---

**Historie: 2<sup>e</sup> RvB**

Herinspectie uitgevoerd. Nog steeds onvoldoende schoon in het magazijn, de keuken en de koelcel. RvB opgemaakt en tevens de waarschuwingskaart achtergelaten en traject NO toegelicht.

Haccp:

thermometer aanwezig. Geen code en registratielijsten aanwezig. [REDACTED] zou deze bijhouden. Geen codering van de produkten. Men bewaart produkten max 2 à 3 dagen. Bij enkele produkten nagevraagd hoe oud ze waren. Deze waren allen op zondag bereid (2 dagen oud). Aangegeven dat eigen bereide produkten voorzien moeten zijn van een produktiedatum.

Hygiëne:

-vloer en rekken in het magazijn vuil.

-vloer, wanden en rekken in de keuken vuil.

-roosters van de verdamper in de koelcel en enkele rekken in de koelcel vuil.

Ongedierte:

Wering: plafondplaat in de keuken terugleggen.

bestrijding: Rentokil als ongediertebestrijder gecontracteerd. Geen inzage mogelijk in bestrijdingsmap. Aangegeven dat deze in het bedrijf aanwezig moet zijn.

---

**Historie 1<sup>e</sup> RvB**

Gesproken met [REDACTED] [REDACTED] en [REDACTED], een [REDACTED]

Bouwk --> voldoende

Hyg --> vuile bedrijfsruimte (RvB)

Ongedierte --> afwezig

Temp --> goed

Haccp --> niet beoordeeld

RvB regel 8

---