

Reactie Rose Garden

Bent u het eens met de constatering die door de opstellers van bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking uw zaak?

Ja.

Wat is op dit moment de situatie omtrent voedselveiligheid en hygiëne in uw zaak?

Adviesbureau (Bureau De Wit) aangenomen, situatie wordt regelmatig gecontroleerd en bij de laatste aantal controles werden wij met een ruime voldoende (80%+) beoordeeld.

Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?

Adviesbureau aangenomen, keuken gedeeltelijk gerenoveerd, bepaalde zaken vervangen en over het algemeen met meer zorg te werk gaan.

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):	Restaurant Rose Garden
Inschrijfnummer Kvk en naam:	28032534
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	VAN HOGENDORPPLEIN 11-17 2805 BM GOUDA
@-mail	
Telefoonnummer:	0182 523 221
Tijdvak:	26-01-2016 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: ██████████

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:

Hygiäne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Openingsinspectie**Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Controle op beschikking**Periode:****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Op 22 juni: via achter ingang naar binnen. Waren druk aan het schoonmaken en in afwachting van bureau de wit. [REDACTED]

Sluitingsbeschikking**Datum:** 21 juni 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Bij aankomst hangt op de ramen reeds een papier met de tekst: "gesloten wegens omstandigheden". De stilleggingsbeschikking doorgenomen. Het betreft stillegging van het proces bewaren en verplichting tot het nemen van een adviesburo. Alle bederfelijke producten in de koelingen en koelcel moeten weg. [REDACTED] geeft aan dat hij reeds contact heeft gehad met Bureau De Wit. Ook heeft hij de uitslag van de contramonsters binnen. Vreemd is wel dat de resultaten hiervan lager zijn dan onze resultaten (was wel nog steeds een sluiting geweest).

1ste Nazorg**Datum:** 16-06-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:**

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geen sporen

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Geen bijzonderheden tijdens de inspectie. Gering opm: spullen tijdens lunch/voorbereiden niet te lang buiten de koeling plaatsen. Monsters genomen gekookte kip en gefrituurde kipstukjes in deeg. Beide monsters zijn fout! Hierdoor uitvoeren beschikking.

2de marsroute inspectie**Datum:** 20 April 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:**

Kort verslag:

Alles is nu in orde bevonden. Twee monsters genomen voor onderzoek.
De monsters zijn in orde. Bedrijf kan door naar volgende inspectie.

Voornemen tot sluiting

Datum: 1 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Voornemen doorgenomen, tevens het laatste RvB inhoudelijk besproken. [REDACTED]
[REDACTED] gaat er alles aan doen om HACCP bij de volgende inspectie in orde te hebben. Ook het afkoelproces duidelijk besproken. Bedrijf kan na 15 april geïnspecteerd worden.

BAH gesprek

Datum: 31 maart 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

-De marsroute is goed doorlopen. 1^e Marsroute inspectie is 5 werkdagen na 16/3 en dus binnen de termijn. Gesprek ondernemer heeft ook op tijd plaatsgevonden.
-In het Journaal is bij gesprek ondernemer een deel van de brief geplakt, waarbij namen voluit zijn weergegeven. Dit moet worden aangepast. Waarschijnlijk is dit veroorzaakt doordat het oude journaal uit het archief is gehaald en later is aangepast. Actie [REDACTED] naar [REDACTED]
-Het rapport van bevindingen zal op een aantal kleine punten worden aangepast door [REDACTED]
Belangrijkste punt is de naam van de rechtsvorm: dit moet "De Chinese Muur" zijn. Tevens de regelafstand aanpassen van de gekopieerde tekst uit de horecacode.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 23 maart 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280503892

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne geen opm
Bouwkunde geen opm
Ongedierte geen opm
Temperatuur geen opm

HACCP: RvB

Meerdere producten waren de avond ervoor vanuit de bain marie op een werkbank gezet om af te koelen. De temperatuur van deze producten lag nog ruim boven de 7 graden Celsius. Deze producten hadden vanaf 00.00 tot 10.30 uur terug staan koelen. Terugkoelen duurde langer dan 5 uur.

Gesprek ondernemer

Datum: 2 maart 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

-De Marsroute besproken, toegelicht en een kopie meegegeven.
-De mogelijkheid van openbaarmaking door de media aangegeven.
-De Rapporten van Bevindingen besproken. Hierop geeft [REDACTED] aan dat de vloer in de keuken en in de andere bedrijfsruimten allemaal aangepast zijn.

-Besproken wat de oorzaak kan zijn van een hoog kiemgetal en/of entero's van richtwaardemonsters. Hierbij uitgebreid besproken dat met schoon gereedschap en schone handen gewerkt moet worden. Tevens besproken dat als bami gespoeld wordt in een spoelbak, deze eerst gereinigd en gedesinfecteerd moet worden en dat dit ook geldt voor een vergiet etc.

De volgende afspraken zijn gemaakt:

- Er wordt in het bedrijf gewerkt, zoals het in de hygiëncode beschreven staat.
- Het bedrijf wordt schoongehouden.
- U gaat in overleg met uw vennoten en uw personeel de hygiëncode voor uw branche (Horeca) bespreken.
- U overweegt om een adviesbureau in te schakelen. In de brief met het gespreksverslag is de link met naar de lijst met adviesburo's opgenomen.

Vervolg: 1^e Marsroute inspectie kan uitgevoerd worden na 16 maart 2016. Planner ingelicht.

Historie

Historie

3^e BR, maatregelnummer: 480003088 (26-01-2016)

Inspectie nav melding betreffende vvg. Richtwaardemonster bami is niet goed.

2^e BR maatregelnummer: 280470886 (11-11-2014)

RvB voor:

- vuile bedrijfsruimte
- vuile apparatuur en materiaal.
- HACCP

SW:

- dubbele deur toilet
- onvoldoende wering ongedierte
- geen licht

1^e BR maatregelnummer: 280841917 (15-10-2014)

RvB voor:

- vuile bedrijfsruimten
- vuile apparatuur
- HACCP