

Reactie Land van Walem

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

Ben het eens met het journaal van NVWA.

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

Alles is onder controle.

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

Zoals in het verslag van het gesprek met iemand van NVWA (21/3/2016) heb ik de besproken verbeteringen uitgevoerd.

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):	LAND VAN WALEM
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34126265
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	████████████████████
postadres:	██
Inspectielocatie	Keizersgracht 449, 1017DK Amsterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	020-6253544 ████████████████████
Tijdvak:	xxxx
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken beneden, bar beneden, keuken boven, schuur buiten met opslag en koelcel.
Veiligheid:	xxxxxxxxxx

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: 22 juni 2016

Inspecteurs: ████████████████████

Gesproken met: ████████████████████

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

- keuken was inmiddels verbouwd geweest

hygiëne: netjes

Ongedierte: Attack in dienst, voor het laatst 09.06.16 geweest. Geen sporen aangetroffen

Temperaturen: in orde

HACCP:

- werken met horeca code, thermometer gezien, registraties aanwezig t/m week 22
- monster genomen (nr. 89005515) van gegaarde kipfilet, in plastic bak in koelcel. Gestickerd: 21/6. Gemeten op 4,7 graden Code HACCP.

> indien monster goed is> door naar 2^e nazorg

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierde
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:** dinsdag 19 april 2016 om 17.00 uur**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** -**SW-nummer:** -**Kort verslag:***Hygiëne in orde**Bouwkunde in orde**Ongedierte in orde (Attack komt elke week, papieren ingezien)**Temperatuur in orde**Code HACCP in orde (code van 2016 aanwezig, registraties up-to-date)**Monster meegenomen van suri-kip 79558001(n.b. uitslag monster was in orde!).***Gesprek ondernemer****Datum:** dinsdag 21 maart 2016 om 14.30 uur.**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek is de toelichting gegeven over de [REDACTED] gaf aan dat de bedrijf na de laatste bezoek dicht is gegaan en dat ze aantal dagen hebben verbouwd. Alles is schoongemaakt en wat niet schoon gemaakt kon worden is weggehaald. Ze hebben ongedierte bestrijder die nu wekelijks komt om muizen te bestrijden. Nu gaat de [REDACTED] voor dat ze open gaat vaste rondje lopen om te kijken of alles goed schoon is. Het is nu ook makkelijk schoon te houden omdat het bedrijf verbouwd is. Hij gaat op zoek naar een advies bureau voor betere implementatie van de Hygiëne code voor de horeca.

Inspectie kan na 12 april 2016 ingepland worden.

21 maart 2016 telefonisch afspraak gemaakt voor dinsdag 29 maart om 14.30 uur.

Historie**3^e Inspectie 22-2-2016** [REDACTED]

Rvb verstuurd

- Rvb: hygiëne bedrijfsruimte nl. keuken en afwasgedeelte op begane grond, keuken 1^e verdieping.
- Rvb: artikel 5, voedselveiligheidsplan nl. opslaan producten (te hoge temp.)
- Rvb: temperatuur onverpakte producten, aangetroffen in de saladiere
-
- Sw: adequate bestrijding (overlast van muizen).

2^e Inspectie 12-1-2016 [REDACTED]

- Rvb: hygiëne bedrijfsruimte
- Rvb: hygiëne apparatuur
- SW: HACCP, te lang bewaren van zelf bereide producten
- SW: temperatuur onverpakte producten aangetroffen in een koelwerkbank in de keuken.

1^e Inspectie 13-11-2015 [REDACTED]

Rvb verstuurd

- Rvb: hygiëne bedrijfsruimte nl. xxxxxxxxxxxx
- Sw: hygiëne apparatuur nl. xxxxxxxxxxxx

- SW: artikel 5, voedselveiligheidsplan
 - Feit
-