

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):	V.O.F. CHINEES INDISCH KANTONEES SPECIALITEITENRESTAURANT LEE HO FOOK
Inschrijfnummer Kvk en naam:	10032404
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Dorpsstraat 43 6561CA te Groesbeek
Inspectielocatie	Idem
@-mail	
Telefoonnummer:	0243975538/ ██████████
Tijdvak:	19 maart 2015 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Kelder, keuken, bijkeuken en beneden opslag met koelruimte
Veiligheid:	Nvt

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:

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:

Kort verslag:







1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 14-7-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: -**

- Hygiëne, er is veel schoongemaakt. Koelingen nu goed schoon, koelwerkbanken ook schoon. [REDACTED] geeft aan iedere week overleg te hebben en zelf ook te controleren. vloer in ruimte achter keuken in hoeken nog wel vuil -> geringe overtreding
- HACCP: heeft veel producten afgedekt en gestickerd met productiedatum. heeft kleinere hoeveelheden in plastic bakjes welke vandaag uit vriezer komen Registratielijsten ingevuld, thermometer aanwezig
- Temp: OK
- Ongedierte geen
- Aangegeven aan [REDACTED] dat hij minimaal dit niveau van hygiëne moet volhouden. En aandacht houden voor juiste wijze van terugkoelen. Nu bakken met mie in koeling 2 uur geleden bereid, kern 21 graden. Risico mondeling aan [REDACTED] gemeld. Advies plattere bakken te gebruiken voor terugkoelen.

2 richtwaardenmonsters meegenomen

Gesprek ondernemer**Datum: 24 juni 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:****Traject verscherpt toezicht uitgelegd en toegelicht. [REDACTED] gaf aan druk bezig te zijn om orde op zaken te stellen.**

Historie:

- 26-5-16: BR 282890879: vuile bedrijfsruimte, vuile artikelen, ongeschikte levensmiddelen/ SW 282890880: HACCP,
 - 19-2-16: BR 281680278: vuile bedrijfsruimte, roken in keuken
 - 19-3-15 : BR 480002334: richtwaardemonster rijst met ei
-