

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):	AZIATISCH-TAPAS RESTAURANT DYNASTY
Inschrijfnummer Kvk en naam:	59948442 [REDACTED]
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	BELLINISTRAAT 75 1817 JM Alkmaar
@-mail	Onbekend
Telefoonnummer:	072-5151538
Tijdvak:	11 Februari 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant, keuken, koelcel
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

*Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP*

Monsteruitslag was goed, bedrijf gaat naar de 2^e nazorg.

1ste Nazorg Inspectie

Datum: 17 mei 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Hygiëne: in orde: opmerkingen

- De vloer achter de vriezer in de keuken was verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen en wat productvuil;
- plafond achter de verdamer iets zwartkleurig vuil

Bouwkunde: Geen opmerkingen

Ongedierte: enkel muizenuitwerpselen achter de vriezer
Temperatuur: Koud en warm in orde
Code HACCP: In orde
1 x procesmonster:79261645: kou lou kai, dit monster is 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:

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: 16-3-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] [REDACTED]

BR-nummer: Nvt

SW-nummer: Nvt

Kort verslag:

Hygiëne: Geen opmerkingen. Alleen een rubber vaneen vrieskast was deels stuk en vuil

Bouwkunde: Geen opmerkingen

Ongedierte: Nvt

Temperatuur: Koud en warm in orde

Code HACCP: In orde

Twee richtwaardemonsters meegenomen:

79723657: bereide rijst

79723665: babi pangangvlees

Gesprek ondernemer

Datum: dinsdag 1 maart 2016 om 11 uur

Deelnemers NVWA: [REDACTED] en [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] geeft aan dat er veel ruzie is geweest met [REDACTED] en in de keuken om dingen te veranderen. Ze zegt de hygienecode in het chinees in haar bezit te hebben. [REDACTED] spreekt namelijk nauwelijks Nederlands. Zij heeft de processen van de code met hem in de keuken doorgenomen.

Procedure doorgenomen en gesproken over Hygienecode terugkoelen en nabesmetting.

Geadviseerd een adviesbureau in de keuken (vreemde ogen dwingen) in te schakelen.

Inplannen na 15 maart 2016

Historie

Historie

3^e BR 11-feb-2016 maatregelnummer: 480003150 (RW Monster gekookte bami afkoelfase)

Enterobacteriaceae 54000

bacterien (aeroben 30) 4100000.

2^e BR 13-okt-2015 maatregelnummer: 281140622

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

1^e BR 16-sep-2015 maatregelnummer: 280920375

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen
