

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):	De Blauwe Lotus
Inschrijfnummer Kvk en naam:	63194414 De Blauwe Lotus
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	■■■■■
Adres:	Nieuwe Ebbingestraat 111, 9712 NL Groningen
Inspectielocatie	Nieuwe Ebbingestraat 111, 9712 NL Groningen
@-mail	deblauwelotus@live.nl
Telefoonnummer:	050-314 33 66
Tijdvak:	18 maart 2016 t/m 27 mei 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
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:

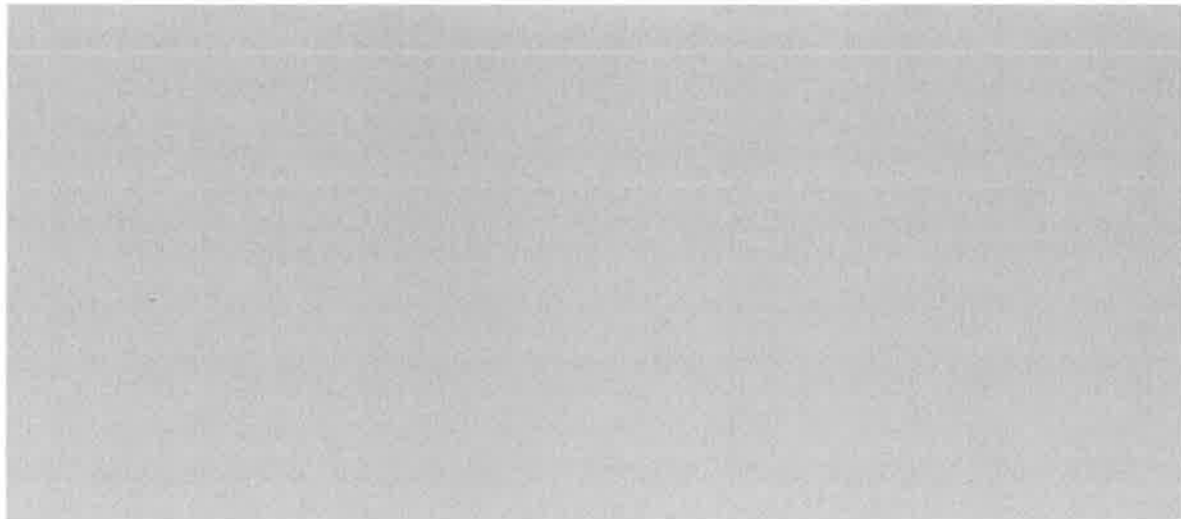
Kort verslag:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:



Voornemen tot sluiting

Datum: 12 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED], [REDACTED]

Kort verslag: Traject en gevolgen van voornemen uitgelegd. Tevens onze bevoegdheden uitgelegd, [REDACTED] was nl van mening dat alleen de OvJ kan sluiten. Ze zijn gefrustreerd, weten niet wat ze verder kunnen doen, vloer is in slechte staat maar volgens hen wel schoon. Gaan zienswijze indienen en evt. bezwaar Beschikking getekend en ingepland voor controle na 26 juli 2016

Op dinsdag 19 juli heeft de [REDACTED] een zienswijze per mail ingediend. Op 28 juli heeft NVWA een reactie verstuurd. Alle documenten zijn in het dossier opgenomen.

BAH gesprek

Datum: dinsdag 5 juli 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Marsroute correct verlopen. Bedrijf krijgt een beschikking voornemen tot sluiten. Deze wordt op donderdag 7 juli om 10.00 uitgereikt. Afspraak telefonisch gemaakt met [REDACTED]. Deze was verbolgen over het feit dat er RvB was opgemaakt, een vuile vloer is niet erg in hun ogen.

Woensdag 6 juli 2016, [REDACTED] Gesproken met [REDACTED]. Men wilde de afspraak verzetten naar volgende week donderdag omdat hun tolk donderdag 6 juli niet beschikbaar is. Uitgelegd dat we gebonden zijn aan juridische termijnen en dat donderdag 14 juli buiten de termijnen valt. Aangeboden om een tolk via de NVWA te regelen. Hiermee ging men akkoord.

Tolk is alleen na 12.00 uur beschikbaar, hiermee gingen ze niet akkoord. Te laat, de keuken moest dan worden voorbereid, een kok had examen en ze konden dan niet weg. Op het aanbod om langs te komen i.p.v. dat ze op kantoor moeten komen werd weggewuifd. Ze hadden daar geen tijd voor. Na aandringen is de uitreiking nu op dinsdag 12 juli (en op [REDACTED] verzoek) om 08.00 uur bij ons op kantoor. TBM ingelicht en beschikking is op datum aangepast.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 30 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281430503

SW-nummer: 281430504

Kort verslag:

*Hygiëne onvoldoende
Bouwkunde onvoldoende
Ongedierte onvoldoende
Temperatuur voldoende
Code HACCP voldoende*

Gesproken met [REDACTED].

De hygiëne was wederom onvoldoende, waarvoor een RvB opgemaakt.

Nu een SW voor wering opgemaakt (vorige keren MR voor bestrijding).

[REDACTED] uit Noordhorn is gecontracteerd als plaagdierbeheerser.

Aangezien in het gesprek met [REDACTED] was aangegeven dat er voor de OHS tijd (?) was gegeven, maar dat het wel schoon moest zijn, hebben we nu alleen de hygiëne meegenomen.

Wel was de slechte hygiëne met name te danken aan de slechte OHS.

Alles besproken met [REDACTED], [REDACTED] en achteraf ook met [REDACTED] zelf.

Gesprek ondernemer

Datum: maandag 13 juni 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED], [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gehele situatie uitgelegd. Bedrijf is nog maar 1 jaar actief en heeft al vele maatregelen. Zagen in eerste instantie niet de ernst van de situatie in. Er wordt een schoonmaakplan gemaakt en geïntroduceerd. [REDACTED] hebben thans een Chinese versie van de code. Kapotte zaken worden aangepakt maar dat heeft tijd nodig. Tijd gekregen maar het moet wel schoon zijn. Werkvoorraad en daarbij horende temperaturen eveneens besproken.

Bedrijf wordt voor 1^{ste} marsroute inspectie na 27 juni bezocht.

18 maart 2016

BR 281770811 opgemaakt door [REDACTED]

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

- levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

20 april 2016

BR 281980443 opgemaakt door [REDACTED]

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- 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
- onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was

18 maart 2016

BR 282080607 opgemaakt door [REDACTED]

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

SW

- 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