

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):	Dosa South Indian Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	52455033
Rechtsvorm:	V.O.F.
Namen ondernemers :	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Overtoom 146, 1054 HN in Amsterdam
@-mail	info@dosarestaurant.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	11 mei 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	-
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar : [REDACTED]
 Controle Dossier : [REDACTED] 12 april 2017 dossier verplaatst archief.

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 11 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvy

Kort verslag:

Hygiëne	in orde
Bouwkunde	in orde
Ongedierte	geen
Temperatuur	in orde
Code HACCP	in orde

Het bedrijf gaat uit het Traject verscherpt toezicht.
 Alle punten zijn als voldoende beoordeeld

3 oktober 2016

Tijd: 13:50

Inspecteur: [REDACTED]

Kort verslag: Uitslagen van het lab zijn bekend. De richtwaarde monster was niet afwijkend. Het bedrijf mag naar de 2^e nazorg. [REDACTED] is telefonisch ingelicht hierover.

1ste Nazorg

Datum: 27 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t

SW-nu: 283350193

*HACCP (code), als voldoende beoordeeld
de registratielijsten en de thermometer aanwezig
richtwaarde monster genomen van de rijst uit de koelcel. Deze was een dag geleden bereid.*

*Hygiëne bedrijfsruimte, geringe overtreding
de rubbers van de koelwerkbank plaatselijk verontreinigd waren met vuil;*

Hygiëne artikelen, apparatuur en uitrustingstukken in orde

*Ongedierte (bestrijding) in orde
Hexopada was vorige week langs geweest
rapporten waren aanwezig en in orde
geen sporen van ongedierte aangetroffen*

Temperaturen in orde

*Bouwkundig: 2e sw voor de hor
Tijdens de inspectie was de opening in de bijkeuken nog steeds niet voorzien van een hor. Tevens
waren er enkele vliegen aanwezig in de bijkeuken.*

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: 27-7-2016 om 16:15
Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: nvt
SW-nummer: bouwkundig (hor)
Kort verslag:

- Hygiene geringe overtreding
enkele muizen uitwerpselen in het magazijn
- Haccp in orde
Richtwaarde monster genomen van kip curry
deze was op 26 juli 2016 bereid. op de sticker van de bak stond de datum 25/7
- temperaturen in orde
- bouwkundig overtreding sw
het raam was niet voorzien van een hor
er waren meerdere vliegjes aanwezig in de bijkeuken
- ongedierte in orde
ongediertebestrijder en het rapport waren aanwezig

Uitslag richtwaarden monster: Geen afwijkingen P.G.
(Geen bericht gehad van [REDACTED])

Gesprek ondernemer

Datum : 07-07-2016

Deelnemers NVWA : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Traject uitgelegd en inhoudelijk het RvB doorgenomen. Traject met alle stappen, consequenties alsook de monsternamen besproken en duidelijk bevonden. Retributiebedragen uitgelegd en ook uitgelegd dat tijdens een 2^e marsroute inspectie het bedrijf gesloten of stilgelegd kan worden en dat dit ook kan bij monsternamen waarbij de ondernemer gebeld wordt na de negatieve uitslag.

IVM vakantietijd is het heel druk in de zaak en ook het personeel is niet op volle sterkte. Het verzoek kwam of de inspectie later in datum kon maar daar ben ik niet op ingegaan. Wel aangegeven dat ik het verzoek doe om de inspecteurs als het zo uitkomt op een wat gunstiger tijdstip de inspectie te laten doen ipv het spitsuur maar heb hem hierop geen garantie gegeven.

Er waren verder geen vragen meer het hele traject was duidelijke en meneer is eigenlijk van plan alleen nog maar dagvers te koken. Verder vertelde de zoon van de eigenaar dat hij de producten op de werkbank middels een ventilator terugkoelt naar 8 graden. Verteld dat dat niet mogelijk is omdat de omgeving niet zo koud is aangeraden het terugkoelproces nog eens kritisch te bekijken.

Afspraak Gesprek ondernemer

Datum : 29-06-2016

Deelnemers NVWA : [REDACTED]

Gesproken met : Zoon van de eigenaar

Korte weergave van het gesprek:

Gebeld voor een afspraak gesprek ondernemer voor 07 juli 2016 om 10.30.

[REDACTED] belt morgen terug om dit te bevestigen.

Op 08-06-2016 is er terug gebeld en de afspraak voor 07-07-2016 om 10.30 is bevestigd. Datum tijd en adres is telefonisch ook al doorgegeven.

Historie : 3e Rapport van Bevindingen

Datum : 11 mei 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

- RvB 480003487 =>

1. gekookte aardappelen met uien

- bacterien (aeroben 30)	49.000.000	norm 1.000.000
--------------------------	------------	----------------

- enterobacteriaceae	490.000	norm 1.000
----------------------	---------	------------

Extra historie : Schriftelijke Waarschuwing

Datum : 9 maart 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

=> SW 281040104

1. 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

Historie : 2e Rapport van Bevindingen

Datum : 7 januari 2016

Inspecteurs : [REDACTED]

- RvB 280650463 =>

1. de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

Historie : 1e Rapport van Bevindingen

Datum : 22 december 2015

Inspecteurs : [REDACTED]

- RvB 283350018 =>

1. artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

2. het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie

3. de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

- SW 283350019 =>

1. 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
2. in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de plafonds en/of voorzieningen aan plafonds zodanig uitgevoerd dat zich vuil kon ophopen, condens, ongewenste schimmelvorming en/of het loskomen van deeltjes niet werd beperkt
3. de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen