

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):	INDIA ROTI ROOM
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34250914
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Rijksstraatweg 82
Inspectielocatie	2022DC Haarlem
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	10 maart 2016 – 11-5-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Bar; keuken; bijkeukens (2 in open verbinding keuken);magazijn;opslagruimte.
Veiligheid:	Nvt

Dossiereige [REDACTED]

Bedrijf per 11-05-2017 uit Verscherpt Toezicht.

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 11-5-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: X

SW-nummer: X

Kort verslag:

HACCP: voldoende

- hygiëncode horeca 2016 aanwezig
- registraties ingevuld en aanwezig
- digitale kernthermometer werkend aanwezig

Temperaturen: voldoende

Hygiëne: gering

- ventilator in de keuken was aan de achter en bovenzijde bezet met geelkleurig vuil
- een van de magnetrons was op het plafond aan de binnenzijde bezet met bruine spetters.

Bouwkunde: voldoende

Ongedierde: geen

2de Nazorg

Datum: 25-4-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne:

Bouwkunde:

Ongedierte:

Temperatuur:

Code HACCP:

Bedrijf gesloten.

Op 26-4-2017 aan [REDACTED] een verzoek gestuurd bedrijf volgende week opnieuw inplannen voor tweede nazorginspectie. Let op moet binnen 5 weken na 24 april 2017 bezocht zijn. [REDACTED] staat nu gepland op 11 mei 2017

1ste Nazorg

Datum: 24 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

2 RW-monsters meegenomen van kipfilet kerrie met aardappel en kipfilet ketjap, deze voldeden aan de microbiologische vereisten.

Hygiëne:	geringe overtreding, muizenuitwerpselen in privéruimte
Bouwkunde:	in orde
Ongedierte:	in orde, heeft ongediertebestrijder in dienst
Temperatuur:	in orde
Code HACCP:	in orde

Openingsinspectie

Datum: 26-08-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking.

- Er werden tijdens de inspectie geen levensmiddelen in voorraad gehouden.
- GGD Amsterdam heeft een audit(controle- en adviesbezoek) uitgevoerd en rapportage hiervan afgeleverd. Niet alle processen zijn beoordeeld ivm het niet aanwezig zijn van levensmiddelen en geen bereidingen.
- GGD Amsterdam heeft het formulier van de beschikking ingevuld en ondertekend.
- De ondernemer heeft het advies gekregen van GGD Amsterdam; hun nogmaals in te huren voor HACCP-begeleiding voor de processen wanneer het bedrijf weer volop in bereiding is.
- Ondernemer gaf aan hiervan gebruik te maken.
- Aangegeven dat er op termijn weer een inspectie plaats vind.

26 augustus 2016: [REDACTED]

16:20 Eigenaar gebeld dat er binnen een uur een openingsinsp zal plaatsvinden

controle beschikking.

25 augustus 2016

Tijd 17:15

Inspecteurs [REDACTED]

Bedrijf was gesloten en de deur was dicht.

Op de deur en het raam stond "wegens omstandigheden gesloten".

Uitreiking beschikking tot sluiten/ stilleggen

Datum : 23-08-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag :

Beschikking stilleggen van het bewaarproces en inhuur van een adviesbureau uitgereikt aan [REDACTED]. Verteld dat alle bederfelijke levensmiddelen (dus niet de flessen drank) uit de voorraad gehaald moeten worden en niet meer bewaard mogen worden op de inspectielocatie. Niet verteld dat de producten vernietigd moeten worden maar wel verteld dat het verstandig is om de zelfbereide producten weg te gooien omdat er mogelijk bij een volgende inspectie monsternamen worden verricht en de kans aanwezig is dat het product niet voldoet omdat het in de oude omstandigheid bereid is.

[REDACTED] was wat ontzet van het besluit en probeerde te onderhandelen over de tijd dat de producten weg moeten zijn. Hij wilde eerst alles op een rijtje zetten en een plan maken. Ik heb met hem afgesproken dat de bederfelijke levensmiddelen uiterlijk op 24-08 om 14:00 uur weg moeten zijn.

[REDACTED] vindt de maatregelen erg zwaar. [REDACTED] vindt dat wij hem eerst moeten leren hoe hij met levensmiddelen om moet gaan en niet gelijk zware maatregelen moeten nemen. Ik heb [REDACTED] duidelijk de rol en positie van de NVWA uitgelegd. Dat we hier zijn vanuit een handhavende rol en niet vanuit een onderwijsrol waarbij we bij het handhaven uiteraard tips geven hoe het probleem op te lossen valt. Maar [REDACTED] is primaire verantwoordelijk voor zijn bedrijfsvoering en heb hem uitgelegd dat hij op de hoogte moet zijn van de regels voordat hij een onderneming begint.

N.B. op 24-08-2016 om 14:30 telefonisch contact gehad op verzoek van [REDACTED] met de vraag of hij zijn producten in de vriezer in het restaurant mag bewaren. Ik heb [REDACTED] gezegd dat de beschikking op het gehele inspectieadres rust dus dat er ook in het restaurant niets van bederfelijke waren bewaard mag worden.

N.B. op 24-08-2016 om 18.30 uur [REDACTED] (**piket teamleider**). Telefonisch contact gehad met [REDACTED], hij had de meldkamer gebeld en gezegd dat iemand van de NVWA om 15 uur zou langs komen, maar nog steeds niet gekomen was. Hij zat te wachten in zijn bedrijf. Hij gaf aan dat hij zat te wachten tot de spullen weer in de vriezer konden, volgens het controle bureau mag hij dat al doen.. Ik heb hem verwezen naar het telefoon gesprek van de middag en naar de beschikking. Wat daar in staat moet hij doen. Dhr gaf aan naar huis te gaan, omdat morgen het controle bureau pas zou komen. Hij wil morgen een openingsinspectie gaan aanvragen.

1ste Nazorg

Datum: 17 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

2 RW-monsters meegenomen van aardappel massala 89022126 en kip massala 89022134.

Hygiëne:	opm. afvoer
Bouwkunde:	in orde
Ongedierte:	in orde
Temperatuur:	in orde
Code HACCP:	in orde (thermometer en registratielijsten in orde)

23/8/2016:

1 monster was fout, RvB opgemaakt. Bedrijf word gesloten.

2de marsroute

Datum: dinsdag 14 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëncode Haccp: werkt met code horeca, heeft thermometer, doet controles.
notitie:

afkoelen klinkt niet heel sterk. Koelt terug in koud water en gebruikt een fan. Na twee uur is het 20 graden en dan laat hij het nog 1 uur of 2 uur staan. en dan gaat het in de koeling. maar volgens registratie is het dan wel onder de 7 graden!

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde, opmerking zijn de rubbers en de onderzijde werkblad werkbank koeling langs de rand

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Plagdieren: niets gezien, ongedierte bestrijder is geweest op 31-5-16. toen waren er nog 2 dode muizen weg gehaald. nu is het in orde. nog wel besproken om een paar gaten te dichten in het plafond ter wering.

Bouwkundig: in orde, de bladders waren verwijderd.

Rw monsters genomen:

79456918 rijst

79456926: chicken curry

Maandag 20 juni. De richtwaarde monsters zijn in orde.

Bedrijf kan naar 1^{ste} nazorg

Voornemen tot sluiten/ stilleggen

Datum : 26-05-2016

Inspecteurs :

Gesproken met :

Kort verslag :

Vooraf even gevraagd of [REDACTED] Nederlands kan lezen en hij gaf aan dat hij dat moeilijk vond. Naast de [REDACTED] gezeten om hem pagina voor pagina de belangrijkste zinnen en woorden uit te leggen en te laten zien. [REDACTED] gaf aan alles begrepen te hebben.

[REDACTED] gaf aan te weten waar het probleem van de afwijking in de monsters zat. Het product (lamsmassala) werd elke avond om 17 uur uit de koelkast gehaald en om 21 uur weer in de koelkast terug gezet en dat voor meerdere dagen. Hij heeft saladieres aangeschaft waar hij nu zijn werkvoorraad in heeft staan.

Hij heeft de saladiere laten zien en heeft laten zien wat de temperaturen waren en die waren 7 graden. Verteld dat dat op het randje is omdat als de keuken warmer wordt de temperatuur oploopt. Ook verteld tegen [REDACTED] dat we best even willen kijken in de keuken maar dat dit geen inspectie is. Die is over twee weken.

Afspraak maken uitreiken voornemen tot sluiten/ stilleggen

Datum : 25-05-2016

Inspecteurs :

Gesproken met :

Kort verslag :

Telefonisch [REDACTED] gesproken om een afspraak te maken voor de uitreiking.

Afgesproken op zijn bedrijfsadres op de rijksstraatweg om 15:00 uur.

BAH gesprek

Datum : 24-05-2016

Inspecteurs : [REDACTED] (TBM)

Kort verslag :

BAH gesprek ivm een afwijkend RW monster (18 mei geaccordeerd) tijdens de laatste inspectie op 11-05-2016. Inhoudelijke op het RVB geen aanmerkingen. Het voorlaatste RVB die tijdens de spoedsluiting is opgemaakt was nog niet door het systeem heen gekomen. Alsnog via TBM deze week opgestuurd naar de ondernemer. Het RVB is op 24 maart wel al afgegeven aan de ondernemer. Verder waren er geen belemmeringen in termijnen.

1ste Nazorg

Datum: 11-05-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer: 283160562

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende

Bouwkunde: SW plafond en luik bijkeuken afsteken en verven.

Ongedierte: De 4 als plaagdierbestrijder

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende

Richtwaarde monsters genomen van de dahlsoep en de lamsmasala.

Op 18 mei 2016 in ISI gekeken, ernstige overtreding op de richtwaarde monster van de lamsmasala in bewaarfase:

bacterien (aeroben 30) > 49000000 /g

enterobacteriaceae > 490000 /g

Op 18 mei 2016, omstreeks 16:28, [REDACTED] telefonisch gesproken.

Procedure uitgelegd, voornemen tot sluiten en dat er volgende week contact met hem wordt opgenomen.

24 maart 2016

Uitreiking "Opheffing sluiting met last onder dwangsom" aan [REDACTED] in zijn bedrijf en tevens het BR van 10 maart 2016 afgegeven. Deze documenten persoonlijk overhandigd, omdat het toesturen van het Rvb 280350856 vertraging heeft opgeleverd en er verwarring zou kunnen ontstaan.

Openingsinspectie

Datum: 15-03-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Eigenaar heeft een contract afgesloten met een ongediertebestrijder, deze komt nu regelmatig langs. Tijdens de inspectie is gebleken dat de ongediertebestrijder samen met de ondernemer meerdere gaten in wanden heeft gedicht met kit en/of pannensponzen. Tevens heeft de ondernemer meerdere gaten afgedicht door er het plaatsen van een plaat. De zaak is gereinigd en heeft geen zichtbare overlast van muizen. Tevens gesproken met de eigenaar omtrent de hygiëncode voor de horeca. We hebben adviezen gegeven aan de eigenaar, tevens gemeld dat er per 1-4-2016 een nieuwe hygiëncode uitkomt. Bedrijf kan worden geopend.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

14-03-2016:

[REDACTED] heeft [REDACTED] gebeld n.a.v. de aanvraag voor een openingsinspectie. Echter gaf hij aan dat ze nog niet klaar zijn. Afgesproken dat hij pas contact gaat opnemen zodra alle punten zijn voldaan. En dat het rapport van de ongediertebestrijder aanwezig moet zijn. Om 16.50 belde [REDACTED] wederom dat hij nu klaar was. Dit ging gepaard met diverse vragen. Beantwoord en gesproken of hij ook de kennis had genomen van de beschikking. Hierin staat immers ook alles wat door [REDACTED] en [REDACTED] is verteld. [REDACTED] gaf aan niet te kunnen lezen. Neemt de beschikking vanavond nog door met een vriend en zal dan 15-3-2016 bellen voor een openingsinspectie. [REDACTED] zegt in het bezit te zijn van de Hygiëncode voor de horeca en heeft nog geen registraties genoteerd. Hij moet nog kennisnemen van de formulieren.

GRAAG BIJ DE OPENINGINSPECTIE ADVISEREN OM EEN ADVIESBUREAU IN DE HAND TE NEMEN IVM KENNISNEMEN VAN DE CODE indien het lezen zelf niet lukt. Gaarne ook benoemen dat er bij de volgende controle monsters kunnen worden meegenomen om de processen te controleren. (vermoedelijk tot op heden onbewust nalever)

14-03-2016: [REDACTED] controle op beschikking

Om 19:00 uur langs het bedrijf geweest. Het bedrijf was dicht. Er stond grof vuil voor de deur.

Controle op beschikking.

Datum 12-03-2016

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf gesloten, voldoet aan de beschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum : 11-03-2016

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag :

Sluitingsbeschikking doorgenomen met [REDACTED] is druk aan het schoonmaken in het bedrijf en er is ook een ongediertebestrijder langs geweest die bouwtechnische aanpassingen heeft gedaan alsook het neerzetten van gif. Tijdens de mondelinge spoedsluiting is met [REDACTED] afgesproken dat hij levensmiddelen in het restaurant mag opslaan. Echter in de beschikking staat het restaurant ook benoemd als ruimte die gesloten moet worden. Ik heb met [REDACTED] afgesproken dat, gesitueerd bij binnenkomst, rechts achterin bij het schuine gedeelte tussen twee pilaren in het restaurant levensmiddelen opgeslagen mogen worden. Dus niet bij het restaurantgedeelte bij de bar, het zogenaamde linker gedeelte bij binnenkomst.

[REDACTED] is voornemens maandag aanstaande weer open te gaan. De beschikking was duidelijk bij de [REDACTED].

Inspectie (directe sluiting)

Datum : 10 maart 2016

Inspecteurs : [REDACTED]) later bij inspectie gevoegd [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : 280350856

- 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.
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden.

SW-nummer : 280350857

- het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie;
- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen.

PV-nummer : Combibon afhandeling [REDACTED]

-niet toegestane middelen worden gebruikt voor de bestrijding van de zwarte rat, de bruine rat en de huismuis, welke onnodig lijden van dieren veroorzaakt.

Kort verslag :

HACCP: Voldoende

Thermometer was aanwezig. Er werd gewerkt volgens de code voor de horeca.

Hygiëne: RvB ruimte en apparatuur

Ernstige overlast van muizen. Muizenkeutels op schappen waaronder open bakken met producten, op magnetrons, bij frituurpan, naast handdoek met pannenkoek, tussen verpakkingsmateriaal waar maaltijden in uitgegeven worden. Vloer bezaaid met muizenuitwerpselen en vuil. Apparatuur aangekoekt vervuild, rondom vervuild.

Risicovoedselveiligheid, open bakken met gerechten en in keuken muizenuitwerpselen op bovengelegen schappen, aangevreten producten, verpakkingen tussen de muizenkeutels, gerechten voorbereiden in ruimte waar muizen sporen aanwezig zijn.

Ongedierte: RvB bestrijder

Muizenoverlast, geen bestrijder, er is wel een bestrijder geweest om een offerte te maken te weten de Muizen dokter, deze komt a.s. zondag langs, stukken karton met lijm, stuk karton met lijm en levende muis (relaas [REDACTED]). Geen ontheffing, eigenaar geeft aan rechtsbijstand in te willen roepen of zich bij laten staan door adviseur. De adviseur, [REDACTED] was door de eigenaar opgebeld en kwam in het bedrijf om uitleg te vragen over de sluiting. Nadat de zaken waren uitgelegd vertrok de adviseur weer.

Temperatuur: voldoende

Bouwkunde: SW wering

Gaten in de muur en het plafond in de bijkeuken en de muur bij de ingang van de damestoilet. Deze leidde naar de spouw muren.

Ongeschikt levensmiddel: SW vraat

Zeker 3 aardappels in een nieuwe zak en vraat aan een nieuwe zak rijst.

Tijdens inspectie telefonisch gesproken met: [REDACTED]

Formdesk formulier verzonden.
