

# 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):	Indian Roti Room
Inschrijfnummer Kvk en naam:	37157420
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Nieuwstraat 15, 1601 JJ Enkhuizen
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Mobiel:	[REDACTED]
Tijdvak:	13 september 2016 => 3 <sup>e</sup> RvB Tot 20-07-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn
Veiligheid:	nvt

**Dossiereigenaar** : [REDACTED]  
**Laatste aanpassing dossier** : 30 mei 2017

## Plattegrond van het bedrijf

### 2de Nazorg

**Datum:** 20-07-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

HACCP: voldoende toegepast

- horecacode 2016 aanwezig
- registratie aanwezig.
- thermometer aanwezig.
- geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne: geringe overtreding.

- magazijn achter de keuken enkele muizenuitwerpselen aangetroffen.
- rekken in de koelcel zijn wat roestig.
- magazijn eerste verdieping enkele muizenuitwerpselen aangetroffen.

Bouwkundig: geringe overtreding

- overgang van de keuken naar het magazijn ontbrak een tegel van de drempel.

Ongedierte bestrijding: voldoende.

Richtwaarden: NVT

### **1ste Nazorg**

**Datum:** 19-1-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Opmerkingen hygiëne

Enkele mk's in het magazijn op de vloer en op een rek.

Rek in de koelcel op een houten plankje schimmelvorming.

Code 2016, registraties en thermometer aanwezig.

Maakt rijst met groenten, tussen 2 en 3 klaar, zet het dan in de koeling. Dan haalt hij het er tegen 6 uur weer uit om direct te verkopen. Aangegeven dat hij dan het terugkoelen niet red en aangeraden het in de koelkast te laten staan.

Begin februari komt een nieuwe ob.

Monster chickencurry meegenomen, gisteren bereid.

Monster 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:**

---

### **2de 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<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

Datum: 23-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

HACCP: voldoende

Temperaturen: voldoende

Hygiëne: geringe overtreding. In het magazijn lagen enkele muizen uitwerpselen op de werkbank waar producten werden terug gekoeld.

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: bestrijder in dienst, geen logboek ingezien. Er stonden wel overal vallen.

RW: Kipcurry en Dahlsoep. Monster voldoet, bedrijf gaat naar de eerste nazorg.

---

**Gesprek ondernemer**

Datum: 2 november 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED].

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over de VeTo traject gegeven. [REDACTED] gaf aan dat hem duidelijk is. Hij gaf ook aan dat ze veel geïnvesteerd hebben om zak te verbeteren. Ze hebben alle overbodige spullen weggehaald om zo makkelijker te kunnen schoonmaken. Raam is nu dicht, tijdens laatste inspectie is het erg heet geweest en daarom is raam zonder hor open geweest. [REDACTED] gaf aan dat de HACCP nu beter toegepast zal worden.

**Inspectie kan na 16 november '16 worden uitgevoerd.**

28 oktober '16 gesproken met [REDACTED] om afspraak te maken. [REDACTED] kan pa sop 2 november 2016 op afspraak komen.  
Uitnodigingsbrief is naar zijn huis adres verstuurd.

---

**Historie:**

13 september 2016

**3<sup>e</sup> Rapport van Bevindingen 281410628:**

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

**SW 281410629:**

=> in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt.

=> 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.

=> 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.

**Historie:**

19 mei 2016

**2<sup>e</sup> Rapport van Bevindingen 280750431:**

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

**Historie:**

11 februari 2016.

**1<sup>e</sup> Rapport van Bevindingen 281120043:**

=> het schoonmaken en/of ontsmetten van artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, vond niet frequent genoeg plaats waardoor niet elk gevaar van verontreiniging werd vermeden.

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

**SW 281120042:**

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

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

=> in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de vloeroppervlakken niet goed onderhouden en/of konden niet gemakkelijk worden schoongemaakt of ontsmet.

=> 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.

=> in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en/of andere openingen zo geconstrueerd dat zich vuil kon ophopen. (hor)