

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):	Chinees-Indisch Restaurant Indrapoera
Inschrijfnummer Kvk en naam:	02321846 V.O.F. Indrapoera
Rechtsvorm:	VOF
Naam ondernemer:	V.O.F. Indrapoera
Adres:	Langestraat 101 -103, 9671PE Winschoten
Inspectielocatie	Langestraat 101 -103, 9671PE Winschoten
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	23-02-2016 t/m 08-11-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken (voor/achter), magazijn verdieping, koelcel
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar:

Plattegrond van het bedrijf

2^e Nazorg

Datum: 16-08-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne: geringe overtreding

Bouwkunde: oke

Ongedierte: oke

Temperatuur: oke

Code HACCP: oke

Horren plafond koepel vuil

Ventilator vuil

Bedrijf gaat uit VETO

1^e Nazorg

Datum: 16-2-17

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: nvt

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

*er komt nog een metalen plaat in de bijkeuken achter de woktafel.
de horren in de dakkoepels staan op de planning om vervangen te worden.*

code voldoende.

meeste wel echter enkele producten niet gecodeerd.

temperaturen goed. geen muzensporen gezien.

Hygiëne redelijk. meerdere items uiteindelijk bestemd als gering.

-muur achter bainmarie

-onderstel van bainmarie

-binnen zijkant werkbank /saladiarie koeling

benadrukt dat hygiëne op de grens is van het toelaatbare is.

-rand bij hakblok werktafel

geen sporen van muizen gezien.

Uitslag monster Babi-pangang en rijst: beide voldoen aan de normen

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: 22-12-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne voldoende

Bouwkunde goed

Ongedierte niet gezien ook geen sporen

Temperatuur voldoende

Code HACCP. Kennis voldoende aanwezig.

1 monster rijst uit koelcel (bewaarfase) genomen. Temp io

Uitslag monster: voldoet aan normen.

Gesprek ondernemer

Datum: 6 december 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: Marsroute en consequenties van VeTo uitgelegd.

Mijnheer gaat de kritische processtappen met zijn personeel bespreken en toepassen. Mijnheer zorgt voor goede handen wasgelegenheid met toebehorende middelen. Mijnheer overweegt om een adviesbureau (Hovinga) in de arm te nemen.

Eveneens melding van 10 november besproken.

Mijnheer heeft een pas-op kaart ontvangen

Historie:

10 november 2016

Een klacht over een voedselvergiftiging van 2 personen komt binnen, deze personen hadden gegeten bij Indrapoera. Ziekteverschijnselen: misselijk en braken.

8 november 2016, inspecteur/toezichthouder [REDACTED]

BR 480004152 monster gesneden kipvlees

- Kiemgetal bacteriën (aeroben 30): meer dan 49.000.000 per gram
- enterobacteriaceae 5.300 per gram

N.a.v. de inspectie op 19-8-16, is er geen actie ondernomen door het bedrijf aan te melden voor VETO en een gesprek met de ondernemer aan de dienst.
Eveneens te laat opgemerkt. Bedrijf kwam pas naar boven bij aanpassing in de herinspectietool. De inspectie van 19-8-16 is uitgevoerd door collega's uit ander cluster.
Besloten is om wederom een herinspectie uit te voeren (geen retributie)

19 augustus 2016

BR 281831050, inspecteurs/BOA/toezichthouder [REDACTED] en [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 281831049

- 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
- 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

3 mei 2016

SW 281770807, inspecteur [REDACTED]

- 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

14 april 2016

BR 282080615, inspecteur/toezichthouder [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 282080616

- 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

23 februari 2016

BR 281450550, inspecteurs/toezichthouders [REDACTED] en [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 281450551

- in de bedrijfsruimten voor levensmiddelen kwamen toiletruimten rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel werd gehanteerd