

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):	Restaurant Indrapura
Inschrijfnummer Kvk en naam:	51477939 -> Restaurant Indrapura-Asian Home Cooking EZ
Rechtsvorm:	
Naam ondernemer:	
Adres:	
Inspectielocatie	Rembrandtplein 40, 1017CV Amsterdam
@-mail	-
Telefoonnummer:	
Mobiel:	
Tijdvak:	10 mei 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	-
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar :
Laatste controle dossier : 15 februari 2017.

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 07-09-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: n.v.t

SW-nummer: n.v.t

Kort verslag:

Hygiëne:

Gering. Enkele punten in de keuken en opslag niet voldoende schoon. Beoordeeld als gering geen voedsel veiligheid risico.

Bouwkunde:

voldoende

Ongedierte:

Enkele sporen. Mogelijk oud. Er is een bestrijder in dienst vanuit de gemeente.

Temperatuur:

Binnen de norm.

Code HACCP:

Als voldoende beoordeeld. Er wordt gewerkt volgens de hygiëne code. Er is samenwerking met bureau de wit, deze komt om de 3-4 maanden langs en neemt ook monsters mee. Er is een werkende kernthermometer en de lijsten worden bijgehouden.

Wel een RvB opgemaakt voor roken op het kantoor en in de kleedruimte boven.

Bedrijf gaat naar regulier toezicht.

1de Nazorg

Datum : woensdag 15 februari 2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag :

HACCP:

Werken met Bureau de Wit, laatste score was 83%

- punten waren vooral de bouwkundige zaken, vloer en plafond enz.

Weekformulieren: terug koelen ontvangst opslag enz.

Producten zijn allemaal voorzien van een datum.

Koelen terug in een blast-chiller.

2 richtwaarden meegenomen:

- Daging. (rundvlees)

- Groene kip. (kippendijen)

Beoordeling hygiëne:

=> Geringe overtreding:

Wat vuil onder de koelwerkbank tegenover de woktafel.

Houten tafeltje met hierop twee rijstkokers.

Trap naar boven en een gedeelte in gebruik als droog magazijn, daarvan zijn de traptreden niet helemaal schoon.

Bouwkundig staat:

Vloer en plafond, er is een prijsopgave. De werkzaamheden zouden uitgevoerd worden in januari 2017, [REDACTED] hoopt dat dit in februari zal gebeuren

Temperaturen:

In orde.

Plaagdieren:

Er komt een ongediertebestrijder, echter door de heekatiek in de keuken geen boek/notities beschikbaar.

De richtwaarde monsters: dd. 21 februari 2017

- Daging. (rundvlees)

89054702

-

- Groene kip. (kippendijen)

89054699

-

Uitslag.

geen afwijkingen

geen afwijkingen

Het bedrijf kan naar de 2^e Nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 15-12-2016 om 12.15uur en om 13.30uur.

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beoordeling extern controlebureau op hygiëne en bouwkundige zaken onvoldoende.

Na overleg met [REDACTED] een uur later weer inspectie uitvoeren en als het dan in orde was kon hij open. Dit was grotendeels het geval. De wokbranders waren nog onvoldoende schoon, maar daar waren al nieuwe voor besteld. Het plafond en de vloer waren ook nog niet voldoende schoon. Maar de timmerman was aanwezig, er lag al een offerte voor de vloer en het plafond om te vervangen. De timmerman hoopt dit in januari te kunnen doen.

Voldoende beoordeeld om open te mogen.

Controle op beschikking

Datum : 14 december 2016, 18.18 uur

Inspecteurs :

Gesproken met :

Functie : Bedrijfsleider & leidinggevende

Kort verslag:

Het bedrijf voldeed niet aan de beschikking;

- Het bedrijf was geopend, er waren meerdere medewerkers aan het werk (serveerden drankjes en eten), er waren meerdere gasten aan het dineren in het restaurant
- Er waren meerdere levensmiddelen in opslag/voorraad in het bedrijf
- Er waren meerdere medewerkers aan het werk in de keuken (grillen vlees en frituren).

Verbeuren dwangsom aangezegd bij [REDACTED] en hem nogmaals de voorwaarden van de openingsinspectie medegedeeld. Pv van bevindingen opgesteld.

Controle op beschikking

Datum : 13 december 2016 18.30 uur

Inspecteurs :

Gesproken met :

Functie : Assistent-leidinggevende & Chef-kok

Kort verslag:

Bedrijf voldeed niet aan de beschikking. Bedrijf had:

- meerdere levensmiddelen in opslag/voorraad
 - geen Controle bureau rapportages
 - meerdere gasten binnen in het restaurant welke gerechten en dranken nuttigden.
-

Controle op beschikking

Datum: 12 december 2016 17.30 uur

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag: bedrijf is geopend. Een gast binnen. Meerdere medewerkers aan het werk. Diverse producten in de opslag. Het bedrijf had op 12-12-2016 nog geen controle-bureau ingeschakeld.

Men gaf aan dat op 13-12-2016 een controle-bureau langs zou komen.

PV van bevindingen opgesteld en overtreding beschikking medegedeeld.

Voorwaarden beschikking en openingsinspectie uitgelegd.

Datum: maandag 12 december 2016

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

's middags telefonisch contact met [REDACTED]. Die kon niet naar het bedrijf toekomen. Afgesproken dat het besluit tot invordering dwangsom stillegging wordt uitgereikt aan een medewerker. Besluit U 16-26621/VETO 201605352 uitgereikt aan [REDACTED] 14-1-1983, Amsterdam, 5458180746.

Telefonisch contact tijdens het uitreiken met raadsman:

[REDACTED] vraagt wat er dan is geconstateerd en geeft aan dat het bedrijf in strijd met de beschikking handelt. Uitleg gegeven dat er diverse bereide levensmiddelen zijn aangetroffen en dat het proces opslaan van producten niet is toegestaan.
-Hij heeft geen voorlopige voorziening aangevraagd en vandaag zal het bezwaarschrift worden verzonden. Gevraagd of hij op de hoogte is dat er geen opschortende werking van het bezwaarschrift uitgaat. Hiervan is hij op de hoogte. Verder adviseert hij eerst aan [REDACTED] om zich niet te legitimeren. Uiteindelijk wordt dit toch wel gedaan.

_____ heeft het besluit niet getekend voor ontvangst. Een proces van uitreiking wordt nog opgesteld.

Telefonisch contact met _____, Gemeente Amsterdam. Zij gaat bespreken of exploitatievergunning kan worden ingetrokken. Sluitingsbeschikking en voornemen tot sluiting aan haar toe gemaild. Zij komt hier 13 december 2016 op terug.

Controle op beschikking

Datum: 11 december 2016 17.10 uur

Inspecteurs: _____

Gesproken met: _____

Kort verslag: bedrijf is geopend. Meerdere gasten binnen. Meerdere medewerkers aan het werk. Diverse gerechten in de opslag.

PV van bevindingen opgesteld en overtreding beschikking medegedeeld.

Voorwaarden beschikking en openingsinspectie uitgelegd.

Datum: 10 december 2016 17.20 uur

Inspecteurs: _____

Gesproken met: _____, manager

Kort verslag: bedrijf is geopend. Meerdere gasten binnen. Meerdere medewerkers aan het werk. Diverse gerechten in de opslag.

PV van bevindingen opgesteld en overtreding beschikking medegedeeld.

Voorwaarden beschikking en openingsinspectie uitgelegd.

Datum: 9 december 2016 18.15 uur

Inspecteurs: _____

Gesproken met: _____

Kort verslag: bedrijf is geopend. Meerdere gasten binnen. Meerdere medewerkers aan het werk. Diverse gerechten in de opslag.

PV van bevindingen opgesteld en overtreding beschikking medegedeeld.

_____ geeft aan de komende dagen ook geopend te zijn.

Voorwaarden beschikking uitgelegd.

Afgesproken ook de komende dagen de controle op de beschikking in duo uit te voeren.

Sluitingsbeschikking

Datum: 9 december '16 om 15:00

Inspecteurs: _____

Gesproken met: _____

Kort verslag:

Aan _____ hebben we toelichting gegeven over de sluitingsbeschikking. _____ gaf aan dat hij het nu te zwaar vindt. Hij gaf aan dat ze producten wel te lang hebben bewaard maar dat het komt omdat ze afgelopen paar dagen erg rustig hebben gehad. Ze hebben gisteren alles weggegooid en dachten dat het daar mee voldoende was. Meerdere malen hebben we uitleggegeven dat we besluit niet zo maar nemen en dat we nu niets aan gaan veranderen. _____ ging zijn raadsman bellen om bezwaar te maken en als het mogelijk is zou hij bij de rechtbank voorlopige voorziening gaan aanvragen. Hij maakt zich ook zorgen over de reserveringen en personeel die paar dagen niet kan werken.

Controle op de beschikking is via piket inspecteur ingeregeld.

BAH gesprek

Datum: 9 december 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Rvb akkoord. Uitreiken beschikking zal vandaag plaats vinden.

1ste Nazorg

Datum: 08-12-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280981504

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP: RvB

- werkt volgens de hygienecode voor de horeca;
- Heeft registratielijsten ingevuld van processen;
- heeft een werkende digitale steekthermometer;
- heeft bureau de wit in dienst;
- er werd geen microbiologisch onderzoek naar het verlengen van de tht op de producten werd gedaan;
- in de koelcel stonden meerdere zelfbereide producten welke te lang bewaard werden.

Temperaturen: in orde

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Hygiëne apparatuur: in orde

Bouwkundig: in orde

Ongedierte: heeft de GGD als ongediertebestrijder, geen recente sporen van ongedierte aangetroffen.

Richtwaardemonster: nvt, gezien de maatregel

Tabak: geen rokende personen aangetroffen in het bedrijf

2de marsroute inspectie

Datum: 11 Oktober 2016 om 17:35

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygienecode Haccp: werkt met de code, heeft thermometer, doet controles. Heeft twee chillers. Bewaartermijnen in orde

Hygiëne Bedrijfsruimte: in orde

Heeft een hoop spullen opgeruimd en verplaatst zodat schoonmaak makkelijker gaat.

Hygiëne Apparatuur: in orde

Temperaturen: in orde

Heeft lamellen opgehangen bij koelcel deur. Koelcel en chiller zijn gerepareerd. Waren de vorige keer beide kapot gegaan met het hete weer.

Plagdieren: heeft ongedierte bestrijder, geen keutels gezien

Bouwkundig: in orde
Richtwaarde monsters genomen,
Van rendang 89049903
Nasi kuning: 8904881 (gele rijst)

Richtwaarde in orde, bedrijf kan door naar de nazorg

Voornemen tot sluiting

Datum: 20 september '16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Telefonisch contact met [REDACTED], om afspraak te maken voor de uitreiking van de voornemen tot sluiten. [REDACTED] kan zelf niet voor vrijdag 23 september langs komen om beschikking in ontvangst te nemen. Beschikking moet voor 22 september '16 uitgereikt worden. Op 19 september is er overleg met TBM en JZ geweest en er is besloten om beschikking per aangetekend post te versturen en als [REDACTED] vragen heeft na dat hij beschikking heeft ontvangen dan kan hij zelf contact met ons opnemen voor de toelichting. Alle voornoemde informatie is vandaag telefonisch met [REDACTED] besproken.

BAH gesprek

Datum: 19 september 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Rvb akkoord. In isi staat alleen artikel 15 genoemd. Maar in rvb zijn 5 en 15 ten laste gelegd en dit klopt. Uitreiken beschikking woensdag 21-9-2016 ([REDACTED]). Termijnen goed doorlopen.

1^{ste} nazorg inspectie

Datum: 08-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281120108

SW-nummer: 281120109

Kort verslag:

Hygiëne; opmerking (in de keuken achter de bordenkast en langs wanden enkele mk's)

Bouwkunde; goed

Ongedierte; in orde

Temperatuur: RvB zelfbereide producten (koelcel) en SW voor voorverpakte producten

Code HACCP; RVB proces bewaren is onvoldoende, fout in bedrijfsvoering door deur te lang open te laten staan lopen temperaturen koelcel op.

De temperatuur van de koelcel vastgesteld op 14,6 °C. In de koelcel stonden kilo's gekookte rijst, kilo's rauw vlees en kilo's bereid vlees. Daarnaast stonden er 7 pakken melk gemeten op 11,0°C.

Er volgt een BAH gesprek.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 13-07-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne; goed

Bouwkunde; goed

Ongedierte; goed
Temperatuur; goed
Code HACCP; goed

Monster mee van daging 89016843, als het bedrijf goed is dan kan het bedrijf verder in de marsroute.

Gesprek ondernemer

Datum: 28 juni 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de verscherpt toezicht en wat er volgende stappen zijn richting bedrijf als het niet verbeterd. Ze gaven aan dat ze voor advies en opleiding van personeel Bureau de Wit in dienst hebben genomen. Eerste opleiding van personeel zal in juli plaats vinden. Als ongedierte bestrijder hebben ze iemand van de gemeente die een keer per maand komt. Tijdens laatste bezoek gaf ongedierte bestrijder dat er bijna geen sporen meer zijn. Ze hebben een nieuwe schoonmaakplan gemaakt en gaan volgens die plan schoonmaken. Met de nieuwe schoonmaakplan is volgens manager ook makkelijk te controleren of het goed schoongemaakt is. Diverse materialen en machines/apparaten zijn uit het bedrijf verwijderd om overal makkelijker bij te kunnen om te schoonmaken.

Tijdens gesprek hebben we ook aangegeven dat ze lijmplaten absoluut niet mogen gebruiken. [REDACTED] gaf aan dat zijn kat alleen beneden aanwezig is en s 'nachts pas beneden in het restaurant rondloopt. We hebben aangegeven dat dit ook niet toegestaan is.

Inspectie kan na 12 juli 2016 uitgevoerd worden.

Door: [REDACTED]

Op 24 juni 2016 gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt op 28 juni 2016 om 10:00 uur

Historie => 10 mei 2016: 3^e RvB 480003479

Afwijking richtwaardemonster:

- Nasi Kuning(gele rijst)

Algemeen kiemgetal: 49.000.000

(meegenomen omdat in de koelcel er nergens een datum op werd vermeld)

Historie => 26 januari 2016: 2^e RvB 281140675

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- 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. (o.a. te lang bewaren c.q. de bewaartermijnen)

SW 281140676:

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

Historie => 9 december 2015: 1^e RvB 283060753

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

SW 283060754:

- 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
- 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 en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

Historie => 4 september 2015:

SW 281140601:

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