

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):	Bombay Palace en Casa Mexico
Inschrijfnummer Kvk en naam:	02081186
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Turfsingel 92/1, 9711 VX Groningen
@-mail	bombaypalace@outlook.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	27 augustus 2015 – 25 februari 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, magazijn, kast met rolluik (consumentengedeelte)
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 11-01-2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

Inspectie voldoende. Broodjesafdeling nog niet in gebruik.

Bedrijf gaat terug naar regulier.

Werkbriefje per email: bombaypalace@outlook.com

1ste Nazorg

Datum: 22 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Nieuwe afzuigkap in de verkoopruimte is nu aangebracht.

Verder ook goed ingericht.

Is bezig met de vergunning voor een tweede bedrijf (broodjeszaak) in het pand, op naam van zijn vrouw.
Werkbriefje per email.
Indien monster OK kan bedrijf naar 2^e Nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 21 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Om 10.00 u afgesproken, maar ondernemer was er eerst niet en was voor ons ook telefonisch niet te bereiken. Rond 11.00 u nog eens geprobeerd en toen stond hij te wachten met een zoon en een dochter. Voor de opslag van de kast met kruiden in de bedrijfsruimte had hij de vorige dag toestemming gekregen van een collega. Er heeft in de afgelopen tijd een grote verbouwing plaatsgevonden in het bedrijf. Er moet nog een afzuigkap worden aangebracht bij het voorste grillbuffet (geld is op) en een wand wordt nog afgewerkt met een glasvezellaag. Tot dan wordt dit gedeelte niet gebruikt voor bereiding. Achter een vrieskist in het magazijn lag nog wat oude rommel, maar verder was het goed schoon. Wij hebben de inspectie als voldoende beoordeeld en hem medegedeeld, dat hij de bedrijfsvoering weer kan hervatten.
Werkbriefje per e-mail opgestuurd.

Controle op beschikking

Periode: 24 maart t/m 20 april 2017

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

In de genoemde periode is bedrijf meerdere malen gecontroleerd op het voldoen van beschikking. Bedrijf heeft deze periode gebruikt om drastisch te verbouwen en schoon te maken. Heeft zich aan de voorwaarden van de beschikking tijdens de sluitingsperiode gehouden.

Datum: 21 april 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Sluitingsbeschikking

Datum: 22 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: ondernemer

Kort verslag: Mijnheer was rustig en er is een goed gesprek gevoerd. Gehele beschikking samen doorgenomen, gevolgen van niet naleven uitgelegd en dat is hem duidelijk. Hij gaat verbouwen en de boel aanpakken maar de financiën ontbreken. Hij werkt voornamelijk via bestelling website. Deze is nu gesloten. Beschikking is getekend.

BaH gesprek

Datum: 22 maart 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Sluiting door inspecteurs reeds aangezegd, marsroute correct verlopen. Beschikking opgemaakt betreft sluiting van magazijn en keuken o.b.v. hygiëne.

2de Nazorg

Datum: 21 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 282750502

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Hygiëne: onvoldoende. Vloeren, wanden, onderstellen van werkbanken, magazijn niet schoon. RVB opgemaakt
Bouwkunde: voldoende
Ongedierte: geen
Temperatuur: onvoldoende
Code HACCP: voldoende

Kort verslag:

Bedrijf was onvoldoende schoon, RVB opgemaakt. [REDACTED]
[REDACTED] Aangegeven dat bedrijf dicht moet en dat er morgen een beschikking komt voor definitieve sluiting. Alle partijen zij geïnformeerd.

1ste Nazorg

Datum: 21-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

hygiene netjes

temp. io

code registratie voldoet

bij binnenkomst werd het gas onder de pan met bouillon net aangestoken.
de temp was 24 graden maar niet meer hard te maken
grijze bak met rijst in magazijn, Net gemaakt met kleur stof strooisel rood en groen.

Ondernemer gaf aan dat hij de laatste RvB niet terecht vond. Geadviseerd in bezwaar te gaan.
Ook aangegeven dat dit bezwaar maar maximaal na 6 weken ingediend moet zijn.

1 monster nr 89288193 van gekookte rijst genomen afkoelfase

27-9 monster rijst voldeed aan de eisen.

2de marsroute inspectie

Datum: 20-07-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

2e marsroute Inspectie uitgevoerd (module D);

Gesproken met [REDACTED]

Heeft veel dingen positief opgepakt, meet zelf,
kwam direct met thermometer naar ons toe!

Bouwkundig; aangrenzende slaapkamer niet geïnspecteerd achter in bedrijf!
Niet bevoegd achter het gordijn!!. Prive slaappleats!

Temperaturen; Nu alles in de koeling, 2 lamsbouten voor direct gebruik
waren 9,9 en 10,1 graden Celsius maar werden direct bereid.
Opmerking gemaakt; zorg dat dit onder de 7 graden C. blijft!
Beoordeeld als een geringe overtreding!

HACCP; Deze wordt nu keurig bijgehouden, horeca code aanwezig.

Hygiene; Dit was in orde.

Ongedierte; NVT

RW Monster genomen; gekookte witte rijst, stond af te koelen.

Indien in orde, dan kan het bedrijf door naar de 1e nazorginspectie!!

Monster was in orde 26-07-2016, kan door naar de 1^e nazorg!

Voornemen tot sluiting

Datum: 1 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Nogmaals de marsroute uitgelegd, de beschikking stapsgewijs doorgenomen. Aangedrongen op het aanschaffen van de code en deze goed door te nemen. Hij heeft de kennis maar past het niet altijd toe door gebruikelijk Indiase kookmethodes. Uitgelegd dat zich aan de code moet houden ongeacht zijn kennis en gewoonten. Levensmiddelen die voor eigen gebruik zijn horen niet in de keuken van het bedrijf. Dit n.a.v. zijn bewering dat het lamsvlees voor eigen gebruik was (familie en ramadan). Lamsvlees staat echter prominent op de kaart. Zijn uien, kerrie dat is water zat is naar zijn zeggen een basis product en was in zijn ogen niet bederfelijk. Beschikking gelezen en voor ontvangst getekend. Bedrijf kan na 15 juli worden bezocht.

BAH gesprek

Datum: 28-06-2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Inspectie is 1 dat te laat uitgevoerd, waarschijnlijk verkeerd geteld betreft planning (mei heeft 31 dagen). Heeft geen gevolgen voor marsroute. Voornemen wordt opgemaakt, ondernemer is in kennis gesteld en uitreiking vindt plaats op vrijdag 1 juli 2016.

1ste Nazorg

Datum: 23-06-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280270936

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: io

Bouwkunde: io

Ongedierte: er vlogen enkele vliegen, opmerking over gemaakt, zodat meneer tijdig in kan grijpen als het erger wordt.

Temperatuur: RvB

Code HACCP: RvB, ontdooien (3x 1,9kg lamsvlees rond 21C) en terugkoelen (uienbouillon, 26,3C gisteravond gemaakt)

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 21-04-16

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

hygiëne in orde

haccp in orde

bouwkundig in orde

temp in orde

geen ongedierte

lamsvlees bemonsterd

resultaat lab: lamsvlees voldoende.

Gesprek ondernemer

Datum: 30-3-2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek: problemen vorige inspecties besproken.

Bouwkundig nu in orde. In augustus was de inspectie kort na terugkomst van de vakantie.

Wateroverlast geweest, met veel problemen. [REDACTED].

Gerechten waar monstername van is genomen waren hooguit 3 dagen oud.

Het afkoelen en bewaar trajecten besproken. Geadviseerd voor snelle afkoelen en restanten evt in de vriezer. Het Veto traject duidelijk gemaakt.

Historie

BR 480003225

25 februari 2016 door [REDACTED]

gegaard gehakt (bereid op 23-02-2016): bacteriën (aeroben 30): > 49.000.000 per gram

BR 480003070

21 januari 2016 door [REDACTED]

Gegaard rundvlees: bacteriën (aeroben 30): > 49.000.000 per gram

SW

24 september 2015 door [REDACTED]

- 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-

BR 281450490

27 augustus 2015 door [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: 281450491

- 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
 - 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
 - het in de handel brengen van levensmiddelen, die schadelijk zijn voor de gezondheid
 - de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
-