

# 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 Carmil
Inschrijfnummer Kvk en naam:	55622313
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Piet Heinstraat 29, 2518 CB Den Haag
@-mail	carmil@live.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	17 augustus 2016 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

1 <sup>ste</sup> Nazorg inspectie			
Datum	7-12-2017		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Voldoende		
Bouwkunde	Voldoende		
Ongedierte	Voldoende		
Temperatuur	Voldoende		
HACCP	Voldoende		

Overige opmerkingen			
RW monster 1	89087775	Rijst met ei	Voldoende
RW monster 2	89087783	Mie	Voldoende
Vervolgstap	2 <sup>e</sup> Nazorg		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

Openingsinspectie			
Datum	5 oktober 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met			
Mag het bedrijf open?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>
Overige opmerkingen	<p>1e Openings inspectie: gesproken met .</p> <p> heeft een geaccrediteerd inspectiebedrijf "Houwers groep" ingeschakeld om hem te begeleiden en van advies te voorzien. Rapportage was aanwezig.</p> <p>In de koelcel van de keuken twee aluminium vergieten gebakken rijst van afgelopen maandag 2 oktober aangetroffen. Tevens twee bakken met gebakken kroepoek in het verkoopgedeelte van het restaurant aangetroffen. gaf aan de producten te verwijderen.</p> <p>Bedrijf voldoet niet aan de beschikking =&gt; blijft gesloten!</p> <p>2e Openings inspectie uitgevoerd na telefonisch overleg met SPD'er</p> <p>Bedrijf voldoet aan de beschikking =&gt; mag weer open!</p>		

Beschikking met LOD	
Datum	4 oktober 2017
Inspecteur 10	
Inspecteur 9	
Gesproken met	
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	Alle zelfbereide producten in koelingen en vriezers moeten verwijderd en weggegooid worden. Babipangang vlees krijgt hij gegaard binnen. Dit hoeft dus niet weg.

1 <sup>ste</sup> Nazorg inspectie			
Datum	27-09-2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met			
RvB nummer	480005022		
SW nummer			
Hygiëne	Kies overtreding	Kies interventie	
Bouwkunde	Kies overtreding	Kies interventie	
Ongedierte	Kies overtreding	Kies interventie	
Temperatuur	Kies overtreding	Kies interventie	
HACCP	Kies overtreding	Kies interventie	
Overige opmerkingen			
RW monster 1	89094763	Bereide aardappels	RVB 480005022 kiem en entero's
RW monster 2	89094771	Bereide rijst met ei	Goed
Vervolgstap	Selecteer vervolgstap	Bedrijf wordt gesloten middels de beschikking nav fout monster	
Is de logger uitgelezen?	Ja		
Voldoet deze?	Ja		

Openingsinspectie		
Datum	dinsdag 1 augustus 2017	
Inspecteur 9		Inspecteur Zuid
Inspecteur 9		Inspecteur Zuid
Gesproken met		
Mag het bedrijf open?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Is er een mail verstuurd naar TBM voor een openingsbeschikking?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Overige opmerkingen	Houwersgroep had lijst ingevuld. Geen zelfbereide levensmiddelen aanwezig.	

### **Sluiting**

**Datum 28 juli 2017**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met: ondernemer.**

**Kort verslag:** Het bedrijf was reeds voor de consument gesloten. sluitingsbeschikking inclusief de bijlagen met de ondernemer doorgenomen. Hij begreep wat de bedoeling was en gaat zo spoedig mogelijk een adviesbureau in dienst nemen. Wil na het weekeinde een openingsinspectie aanvragen. Heeft alle zelfbereide, bederfelijke levensmiddelen reeds uit het bedrijf weggegooid/verwijderd.

**2de Nazorg**

**Datum:** 26 juli 2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280504150

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

Hygiëne: geen opmerkingen

Bouwkunde: geen opmerkingen

Ongedierte: geen opmerkingen

Temperatuur: nvt

Code HACCP: Meerdere bereide producten stonden sinds 26-7 omstreeks 23.00 terug te koelen.

Bedrijf op 27-7-17 omstreeks 12.10 medegedeeld dat de processtap terugkoelen niet meer uitgevoerd mag worden. Aangegeven dat alle producten dat langer dan 5 uur teruggekoeld zijn weggegooid moeten worden.

Processtap terugkoelen moet stilgelegd worden.

---

**1ste Nazorg**

**Datum:** 04-01-2017

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** nvt

**SW-nummer:** nvt

**Kort verslag:**

alles in orde. Geen monster genomen.

Bedrijf kan door naar tweede nazorg.

---

**2de marsroute inspectie**

**Datum:** 27-10-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne nog steeds in orde, temperaturen goed, maakt nog weinig en kleine voorraad.

Heeft de nieuwe code aangeschaft (in het chinees en heeft de versie van de vereniging van Chinese restaurants) vult de lijsten elke dag in. Aangegeven dat alle temperaturen elke dag gecontroleerd moeten worden maar dat eenmaal per week genoteerd.

Monster gekookte mie genomen uit vergiet in de koelcel

89080991 gekookte mie

**Uitslag monster kiem < 10.000 entro < 100**

Alles dus goed bedrijf kan naar 1<sup>e</sup> nazorg

---

### **Voornemen tot sluiting**

**Datum: 12 oktober 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Voornemen uitgereikt en besproken. Aangegeven dat dit voornemen gedurende het gehele VeTo traject van toepassing is en geldt voor alle wettelijke overtredingen. Tevens aangegeven dat indien er tijdens het VeTo traject weer een RvB opgemaakt wordt het bedrijf direct gesloten / stilgelegd wordt.

Daarnaast de laatste overtredingen besproken. Gekookte mie was een uur geleden gekookt, afgespoeld en stond in de koelcel. [REDACTED] weet niet waar het te hoge kiemgetal vandaan komt. Misschien vuile handen zegt hij. Aangegeven dat hij het proces goed moet doornemen om te voorkomen dat het weer gebeurt. Wederom het advies gegeven een adviesburo in de arm te nemen. Ook aangegeven dat dit bij een sluitingsbeschikking dit mogelijk een extra last kan zijn.

---

### **BAH gesprek**

**Datum: 6 oktober 2016**

**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

#### **Kort verslag:**

Geen bijzonderheden, termijnen zijn allemaal gehaald, laatste RvB in orde. Inspecteur de vraag gesteld of hij tijdens zijn bezoek op 5 oktober nog een verhoor heeft afgenomen. Zo ja dan moet dit nog vermeld worden in het RvB.

---

**[REDACTED] 5 oktober 2016.**

[REDACTED] heeft een bezoek gebracht aan de ondernemer om te vertellen dat het monster afwijkend was en om een afspraak te maken voor de uitreiking van het voornemen.

Afspraak gemaakt voor 12 oktober om 11.30 uur in Centercourt Den Haag. Deze afspraak per brief en per mail bevestigd.

---

### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum: 28-09-2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer: 480003995**

**SW-nummer:**

#### **Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED]  
was wat zenuwachtig en veel verhalen

Hygiëne, oké, veel schoon gemaakt

Bouwkundig, oké

Ongedierte, oké

Haccp

er zijn temperatuurslijsten waarop de temperaturen ingevuld worden, terugkoelen ontbreekt op deze lijsten (zijn in het Chinees), heeft geen hygiëncode, gaat deze bestellen

rijst en rijst met ei net gekookt, bami in terugkoelfase in de koelcel

Temperatuur, oke

AFSPRAAK

- hygiëncode bestellen bij de KHN en eventueel werkboek bij de Chinese vereniging

Monsters

89084881 Gekookte mie **RvB nummer 480003995**  
89084903 gegaard rundvlees

---

**Gesprek ondernemer**

**Datum:** 9 september 2016

**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:**

Met meneer tevens gesproken over WOB en openbaarmaking door NVWA. Meneer heeft 1 kok in dienst.

Afspraken (zie brief):

- U schaft een geldige Hygiënecode voor de Horeca aan en u gaat werken volgens deze Hygiënecode,
- U gaat uw bedrijf schoonmaken en schoonhouden,
- U gaat deze afspraken en de Hygiënecode voor de Horeca bespreken met uw medewerker.
- U heeft een kopie van het verkort overzicht verscherpt toezicht meegekregen.
- U heeft uitleg gekregen over de uitgroei van micro-organismen.

1<sup>e</sup> Marsroute inspectie kan ingepland worden na 23 september 2016.

---

**Opmerking** [REDACTED]: dit bedrijf is op 1 september 2016 getoetst en aangedragen voor verscherpt toezicht. Dit is na 4 rapporten van bevindingen in plaats van 3.

**Historie:**

**4<sup>e</sup> RvB**

**Datum:** 17 augustus 2016

**Nummer:** 480003833

**Overtreding:**

Richtwaardemonster gegaard rundvlees in bewaarfase:  
aerob kiemgetal 7.800.000/gram, entero's 490.000/gram

**3<sup>e</sup> RvB**

**Datum:** 16 juni 2016

**Nummer:** 280101154

**Overtreding:**

Vuile bedrijfsruimte

**2<sup>e</sup> RvB**

**Datum:** 19 februari 2016

**Nummer:** 280780134

**Overtreding:**

Vuile bedrijfsruimte

Tevens SW voor onvoldoende werken met de hygiënecode.

**1<sup>e</sup> RvB**

**Datum:** 21 augustus 2015

**Nummer:** 282840639

**Overtreding:**

Vuile bedrijfsruimte en vuile apparatuur.

---