

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):	Pakistaans Eethuis Curry Express Take Away
Inschrijfnummer Kvk en naam:	63477939
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Oostzaanstraat 190, 1013 WP Amsterdam
@-mail	curryexpress020@gmail.com
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Veiligheid:	[REDACTED]

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Openingsinspectie:

Datum : donderdag 5 april 2018, omstreeks 18:20 uur.

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag:

Houwers Groep was ingeschakeld als adviesbureau. Deze hebben de controlelijsten ingevuld. In de zaak stond een nieuwe shoarmarolhouder. De bedoeling is om van de zaak een shoarmazaak te maken. Waarschijnlijk blijft [REDACTED] eigenaresse. Ze denkt er nog over na of ze de ondernemingsvorm niet gaat aanpassen.

Bedrijf voldoet en mag open.

Controle Beschikking.

Gesproken met : NVT

Functie : -

Datum : 04-04-2018

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Bedrijf was gesloten, men was binnen druk aan het schoonmaken en er lagen geen levensmiddelen in de presenteervitrine.

Controle Beschikking.

Gesproken met: [REDACTED]

Functie : Eigenaresse / Partner eigenaresse

Datum : 03-04-2018

Door : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten. Geen zelfbereide bederfelijke levensmiddelen aangetroffen. Mevrouw gaf aan dat er nieuw concept komt en dat mevrouw eigenaresse blijft. Volgens haar blijft ze op de kvk staan. Aangegeven dat men dan niet zomaar open kan gaan en dat er nog steeds een openingsinspectie moet worden uitgevoerd. Volgens haar was er verteld dat tijdens de uitreiking dat dat niet het geval was. Tevens achteraf SPD-er gebeld welke de uitreiking heeft gedaan. Afgesproken met [REDACTED] te bellen met het nummer in de beschikking om nogmaals de situatie uit te leggen.

Beschikking met LOD	
Datum	3 april 2018
Inspecteur 10	[REDACTED]
Inspecteur 9	[REDACTED]
Gesproken met	[REDACTED]
Speciale afspraken m.b.t. beschikking	Tolkentelefoon gebruikt in de taal Nudu voor de vertaling van de beschikking. Er mogen geen zelfbereide producten meer bewaard of bereid worden. Mevrouw geeft aan dat zij de zaak wil verkopen en elders een nieuw bedrijf wil starten.

1^e nazorg

Datum: 29-3-2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag

Bedrijf was schoon en netjes.

Monster mee van rijst.

Nr 89018153 zknr 35301698

Afwijking in de rijst 490000

Openingsinspectie:

Datum : vrijdag 26 januari 2018

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag:

App./uitrustingsstukken en artikelen voldoende schoon. Veel spullen zijn weggegooid en staan in de steeg om via de vuilnisman afgevoerd te worden. 1 schapplank voelt nog plakkerig aan, deze haalt men weg of gaat men vervangen worden volgende week. Men gaat de keuken volgende week verbouwen. Enkele leiding vetvrij laten maken.

Bedrijf voldoet en mag open.

Sluitingsbeschikking

Datum: vrijdag 26 januari 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

[redacted] was afwezig ivm [redacted]. Haar man nam de zaken waar in bijzijn van een vriend die het gesprek vertaalde van Engels naar Indiaas. Beschikking uitgelegd. De vorige keer heeft [redacted] al een keer een stilleging meegemaakt dus de beschikking was bekend voor hem. Uitgelegd dat het in dit geval om Hygiëne gaat. Procedure uitgelegd en begrepen.

1^e de Nazorg

Datum: 25-01-2018

Inspecteurs: [redacted]

Gesproken met: [redacted]

BR-nummer: 280750675

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

De eigenaresse was niet aanwezig, [redacted]

Hygiëne: rvb apparatuur

Pannens, oven, frituur, koelkast, opslagbakken en tonnen waren verontreinigd.

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde, bestrijder in dienst geen logboek kunnen inzien

Temperatuur: n.v.t.

Code HACCP: Kennis voldoende aanwezig, zegt alles te controleren en te meten, werkwijze als voldoende beoordeeld. Registratielijsten waren niet aanwezig ivm de bevalling van de eigenaresse wist de [redacted] niet waar deze lagen. Werkwijze als voldoende beoordeeld.

Openingsinspectie

Datum : 29-11-2017

Inspecteurs : [redacted]

Gesproken met : [redacted]

Kort verslag:

Bedrijf voldeed. Er waren geen zelfbereide levensmiddelen aanwezig. Kennis HACCP was voldoende. Digitale kernthermometer en hygiëncode horeca 2016 waren aanwezig. Houwersgroep als extern bureau ingeschakeld. Rapportage aanwezig en ingevuld. Bedrijf mag open. Middels mail interne betrokkenen ingelicht.

Controle Beschikking.

Gesproken met : NVT

Functie :

Datum : 21-11-2017

Inspecteur : [redacted]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Bedrijf was gesloten.

Controle Beschikking.

Gesproken met : [redacted]

Functie : Eigenaar

Datum : 20-11-2017

Inspecteur : [redacted]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Bedrijf was gesloten. Men had desgevraagd nog geen adviesbureau gebeld.

Controle Beschikking.

Gesproken met : NVT

Functie :

Datum : 17-11-2017

Inspecteur : [redacted]

Bedrijf voldeed aan de beschikking. Bedrijf was gesloten.

Sluitingsbeschikking

Datum: donderdag 16 november 2017

Inspecteurs: [redacted]

Gesproken met: [redacted]

Kort verslag:

Uitleg gegeven aan [REDACTED] over de beschikking met behulp van de tolkentelefoon.
Beschikking is betekend
Alle koelingen waren leeggehaald: er lagen alleen nog wat paprika's. Gezegd dat alles weggehaald moet worden. Niet zelfbereide levensmiddelen mogen wel verkocht worden.

2^e de Nazorg

Datum: 15-11-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283220469

SW-nummer:

Kort verslag:

**Bedrijf heeft rvb gekregen voor het niet goed terugkoelen van gegaarde producten.
Het bedrijf moet sluiten tot nader order.**

1^e de Nazorg

Datum: 20-04-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: enkele muizen uitwerpselen op de vloer naast het gasfornuis

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde, bestrijder in dienst

Temperatuur: n.v.t.

Code HACCP: opslag werd geregistreerd, terugkoelen wel een nette lijst gemaakt maar nog niet ingevuld. Kennis voldoende aanwezig, zegt alles te controleren en te meten, werkwijze als voldoende beoordeeld.

24-04-2017: Monsters waren in orde. Bedrijf mag door naar de 2^e nazorg.

Openingsinspectie

Datum: 20 februari 2017 omstreeks 14:10 uur. [REDACTED]

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf voldeed. Er waren geen zelfbereide levensmiddelen aanwezig. Kennis HACCP was voldoende. Digitale kernthermometer en hygiëncode horeca 2016 waren aanwezig. Bureau de wit had een controlelijst ingevuld, op alle punten voldoende.

Controle beschikking

Datum: 16 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

geen bereide levensmiddelen aanwezig. Ondernemer gaf te kennen 17-2-2017 een openingsinspectie te willen aanvragen.

Controle op beschikking

Datum : 14-02-2017

Inspecteur : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

-Bedrijf voldoet aan de beschikking.

-BdW is langsgeweest en men wacht op rapportage en verwacht donderdag een openingsinspectie aan te kunnen vragen.

-Men heeft de keuken opgeknapt, voegen tussen de wandtegels gevuld, toilet aangepast en rubbers vervangen deurtjes verkoopkoelvitrine.

Controle op beschikking

Datum : 13-2-2017

Tijd: : 13:15 uur

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten. Deur op slot. Geen activiteiten waargenomen. Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Telefonisch gesprek

Datum 9 februari 2017

Door [REDACTED]

Telefonisch gesproken met [REDACTED]. Bedrijf heeft Bureau De Wit in het bedrijf gehad. Er is alleen weinig van elkaar begrepen en er is geen positief advies gegeven. [REDACTED] vraagt wat het bedrijf nu precies moet doen. Nogmaals uitgelegd dat er voldoende inzicht moet worden verkregen in de Hygienecode voor de horeca en een adviesbureau gaat dit toetsen. Als er een positief advies is van een adviesbureau kan er pas gebeld worden voor een openingsinspectie. [REDACTED] gaat dit met de eigenaren nogmaals overleggen.

Controle op beschikking

Datum : 6-2-2017

Tijd: : 17:55 uur

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten. Deur op slot. Geen activiteiten waargenomen. Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

Datum : 3-2-2017

Tijd: : 14:50 uur

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten. Geen activiteiten waargenomen. Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

Datum : 1-2-2017

Tijd: : 17:55 uur

Inspecteur : [REDACTED]

gesproken met eigenaresse en haar man. Bdw zou maandag weer komen. Eigenaresse was in keuken, achter, voegwerk van tegels aan de wand aan het maken. Men voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

Datum : 28-01-2017

Tijd: : 17:00 uur

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf was open. Echter waren er geen (zelf)bereide levensmiddelen aanwezig in het bedrijf.

[REDACTED] wilde graag de rapportage van Bureau de Wit laten zien en gaf aan dat ze gedaan hadden wat er van hun verwacht werd. Echter waren alle punten door de Bureau de Wit als onvoldoende beoordeeld. Ik heb haar geadviseerd om alle punten van de rapportage te verbeteren voordat ze een openingsinspectie aanvragen.

Controle op beschikking

Datum : 27-01-2017

Inspecteur : [REDACTED]

Bedrijf was gesloten. Geen activiteiten waargenomen.

- Bedrijf voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

26-01-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

-Keuken schoon en leeg. Alleen verkoop frisdrank, chips e.d. in verkoopstelling en snoep in vitrine.

-Bureau de Wit is vandaag langs geweest en zal een rapportage opstellen a.d.h. van de controle.

-Melding anonieme brief besproken, er zou eten worden bezorgd. Hiervoor is geen enkele aanwijzing, ook niet via derden zo verzekert eigenaresse ons. Men voldoet aan de beschikking.
-Bedrijf voldoet aan beschikking.

Controle op beschikking

25-01-2017

Inspecteur: [REDACTED]

controle beschikking.

Voldeed aan de beschikking.

Men was aan het schoonmaken.

Men gaf aan dat morgen omstreeks 14:00 uur Bureau de Wit langs komt.

Controle op beschikking

24-01-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED].

-Alleen candybars in vitrine.

-Keuken leeg men is aan het schoonmaken.

-Morgen komt er iemand langs om te helpen.

Bedrijf voldoet aan beschikking.

Controle op beschikking

19-01-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Voldeed aan de beschikking.

Controle op beschikking

18-01-2017

Inspecteur: [REDACTED]

Voldeed aan de beschikking. Zaak was gesloten, Binnen was een dame aan het schoonmaken. Bij het aankloppen op het raam gaf ze te kennen dat ze gesloten waren en niet open zou gaan.

Controle op beschikking

17-01-2017

Inspecteur: [REDACTED]

-Bedrijf gesloten, deur op slot. In de keuken achter brand licht. Na kloppen geen reactie.

Voldoet aan beschikking

Sluitingsbeschikking

Datum: maandag 16 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Uitleg gegeven aan [REDACTED] over de beschikking. Afgesproken dat er vanaf 20.00 uur een controle op de beschikking kan plaatsvinden. Verwezen naar een adviesbureau. Mevrouw geeft aan ea te begrijpen en alle zelfbereide levensmiddelen uit koelkast, vitrine en vrieskast te verwijderen. Niet zelfbereide levensmiddelen mogen wel verkocht worden.

Beschikking opgesteld door [REDACTED] voor de stillegging van het kritische processen 16 januari 2017 , om 15.00 uur gebeld met [REDACTED] en meegedeeld dat er eind van de middag een beschikking met het proces tot stillegging wordt uitgereikt.

89319277 richtwaarden kerrie aardappel voor roti onvoldoende.

1ste Nazorg

Datum: 12 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende, in de verkoopruimte, onder de verkoopstelling enkele MK's.

Verder is de keuken wat rommelig, advies gegeven om er wat systeem, ordening in te voeren.

Vloer naast het kooktoestel in de hoek beter schoonmaken.

Geringe overtreding

Bouwkunde: voldoende

Ongedierte: heeft een bestrijder en legt zelf klemmen neer.

Temperatuur: voldoende

Code HACCP: voldoende, heeft een soort registratie en een werkende thermometer. Geen afwijkingen aangetroffen, ter verificatie een RW genomen.

2 RW genomen,

Rvb **89319277** richtwaarden kerrie aardappel voor roti onvoldoende. Entro en kiemgetal)

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 15 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

HACCP: voldoende toegepast.

- beperkte registratie aanwezig.

- opslag wordt gemeten en geschreven bij de CCP,s.

- richtwaarden genomen nummer 89330165 en 89330173. (Geen afwijkingen)

Hygiëne: voldoende

Bouwkundig: plafond, kozijnen en deur zijn geschilderd.

Temperaturen: geen afwijkingen aangetroffen.

Ongedierte niet aangetroffen.

diverse klapvallen aanwezig.

Voornemen tot sluiting

Datum: 24 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Beschikking uitgereikt en toelichting gegeven. Tolkendienst ingeschakeld voor de taal Nudoe?.

Uitleg gegeven over terugkoelen en geadviseerd gebruik te maken van een adviesbureau.

Volgende inspectie na 7 november 2016 uitvoeren.

BAH gesprek

Datum: 20 oktober 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf heeft 3 handelsnamen. RVB is akkoord. Termijnen zijn goed doorlopen. Uitreiken voornemensbeschikking voor 25 oktober.

Telefonisch niet kunnen bereiken maar op 20 oktober uitnodigingsbrief verzonden.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 11-10-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480004031

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne voldoende

Bouwkunde oud maar voldoende

Ongedierte geen last

Temperatuur voldoende

Code HACCP men heeft nieuwe code en thermometer netjes opgeborgen in de verpakking.

Men registreert alleen opslag en men zegt de rest wel te meten. Het lijkt dat men niet alles kan begrijpen. Ik hoefde het ook niet uit te leggen. Taalprobleem. Geen feiten en RW genomen.

RW Palo rijst RvB 480004031, monsternummer 89038928, Palo rijst

Het aantal kweekbare micro-organismen was 3.700.000 per gram, terwijl dit maximaal 1.000.000 per gram mocht zijn;

Het aantal kweekbare Enterobacteriaceae was 82.000 per gram, terwijl dit maximaal 1000 per gram mocht zijn.

Gesprek ondernemer

Datum: 21 september '16 om 14:30

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Procedure VETO besproken. Tevens gesproken over het terugkoelen. Volgens meneer die kookt koelt hij terug in een bak koud water tot 6 graden waarna het in de koeling gaat. Uitleg gegeven over het meten en verloop van graden. Mevrouw (ondernemer) geeft aan dat zij vanaf nu frequenter gaan meten om terugkoelproces goed te volgen.

Volgende inspectie na 5 oktober 2016

Op 16 september '16 telefonisch contact met de [REDACTED] gehad en afspraak gemaakt voor een gesprek op woensdag 21 september '16 om 14:30 uur. Gesprek zal door [REDACTED] gevoerd worden.

Historie: 11-10-2016: RvB 480004031,- richtwaarden. Bereide palo rijst

Historie: 30-6-2016: RvB 480003663,- richtwaarden. Curry kippenpootjes

Historie: 24-5-2016: RvB 480003552,- richtwaarden stukjes gegaarde kip

Historie: 8-3-2016: SW 480003267,- richtwaarden.

Historie: 21-1-2016: RvB 281700892,- niet schoon, geen adequate maatregelen ongedierte, onverpakt.

SW 281700893,- HACCP en geen dubbele deur.
