

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):	Curry's
Inschrijfnummer Kvk en naam:	20048381 Curry's B.V.
Rechtsvorm:	Besloten Vennootschap
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Oudedijk 152
Inspectielocatie	3061 AP Rotterdam
@-mail	info@currys.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	20 september 2016 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	N.V.T.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

1e Nazorg

Datum: 16 januari 2018

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP:

thermometer en registratie aanwezig

Hygiëne:

opmerking liftschaft in keuken naast koelcel eens laten schoonmaken (wanden en bovenzijde)
oude koelkast electro lux deur schoonmaken of laten verwijderen (inmiddels nieuwe koelkast is aanwezig)

rubbers van koelwerkbank in keuken gescheurd, laten maken (deze is wel schoon)

Bouwkundig: plafond in keuken en trap naar 1e en 2e etage worden binnen 1 maand opgeknapt.
(geen aanleiding voor maatregel)

Ongedierte: geen sporen.

Temperaturen in orde

RW: gegaarde lamsvlees meegenomen met nummer 89345308.

22-1-2018:

Resultaten laboratoriumonderzoek liggen binnen de norm.

Bedrijf kan door naar de 2^e nazorginspectie.

Openingsinspectie:

Datum: vrijdag 10 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 12:30 uur

Bevindingen:

Alle bedrijfsruimten nu voldoende schoon. Bedrijf mag weer open.
Bedrijf kan naar 1^e Nazorg.

Controle beschikking:

Datum : 9 november 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Tijdstip: 20:45

Bevindingen: Licht brand in de zaak en er zit een man aan een tafeltje op zijn telefoon te spelen, de deur is op slot en er hangt een briefje op: wegens verbouwing gesloten. Voldoet aan de beschikking.

Openingsbeschikking:

Datum: 9 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Tijdstip: 17:45

Bevindingen:

keuken en koelcel zijn voldoende schoon.

Toilet is weggehaald en de ruimte zal worden gebruikt als opslagruimte.

rapportage adviesbureau is door Houwersgroep ingevuld.

Magazijn is nog niet voldoende schoon.

Vloer onder de verwarming aangezet met ingedroogde productresten en grote mk's of rattenuitwerpselen.

Laatste inspectie van bestrijder is juli 2017 (geen inzage rapportage bestrijder).

eigenaar gaf aan dat hij de prioriteit op de keuken heeft gericht om weer open te kunnen en omdat er geen productie plaatst vind in het magazijn.

De oude productresten en de uitwerpselen in het magazijn niet waargenomen.

Magazijn voldoet niet aan beschikking-> bedrijf blijft gesloten.

Controle beschikking:

Datum : 8 november 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Tijdstip: 17:00 uur en 18:15 uur

Bevindingen:

Geruime tijd voor de locatie staan posten.

Op de deur staat aangegeven " wegens verbouwing zijn wij vandaag gesloten"

Personeel en eigenaar staan voor het pand te telefoneren/praten .

Geen klanten in het restaurant en nieuwe klanten worden gewezen op de sluiting.

Voldoen aan de sluitingsbeschikking.

Sluitingsbeschikking

Datum: 8 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Sluitingsbeschikking uitgereikt en besproken. [REDACTED] was het (weer) niet eens met de beslissing. Hij wilde op allerlei manieren onder de sluiting uitkomen. Na veel praten en uitleggen uiteindelijk kunnen overtuigen. Is al bezig met alle bouwkundige tekortkomingen en heeft tijdens het gesprek contact opgenomen met Houwers Groep voor advies. Verwacht vrijdag weer open te kunnen gaan.

2de Nazorg

Datum: 07 november 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280743457

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: onvoldoende schone en onderhouden bedrijfsruimten.

: onvoldoende schone uitrustingsstukken en apparatuur.

Bouwkunde: plafond van de keuken is boven de afzuigkap kapot en bevat losse verfladders,

: vouwdeur in portaal toilet stond open en kan niet goed sluiten.

Ongedierte: geen sporen.

Temperatuur: in orde.

Code HACCP: geen aantoonbare controles verhitten/afkoelen omdat de lijsten op waren.

: producten in koelcel, vriescel en koelwerkbank niet gecodeerd.

Resultaat een RVB met daaropvolgend een sluitingsbeschikking met LOD

1ste Nazorg

Datum: 18 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

1e nazorg inspectie uitgevoerd door inspecteur en collega inspecteur. Gesproken met [REDACTED]

HACCP:

- Hygiëncode voor de horeca aanwezig (versie 2016);

- Werkende digitale steekthermometer aanwezig;

- Geen recent ingevulde registratielijsten inzichtelijk (voor het laatst ingevuld eind februari 2017);

- Kennis voldoende.

Hygiëne, bouwkundig, temperaturen en ongedierte geen afwijkingen geconstateerd.

RW monster genomen lamsvlees (89344875) indien in orde gaat het bedrijf door naar de 2^e

24-4-2017:

Rw-monster voldeed, bedrijf door naar de 2^e nazorginspectie.

Openingsinspectie

Datum: 10 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Het bedrijf heeft de Houwers Groep (adviesbureau) ingeschakeld. De houwers groep heeft de lijst ingevuld sommige punten waren onvoldoende beoordeeld deze heeft de eigenaar opgelost.

Hygienecode voor de horeca versie 2016 aanwezig.

Bedrijf voldeed en mag weer open.

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Datum: dinsdag 7 februari 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Tijdstip: 19.45 uur

Bevinding; Bedrijf gesloten.

Datum: woensdag 8 februari 2017

Inspecteur: [REDACTED]

Tijdstip: 21.15 uur

Bevinding: Bedrijf gesloten. Op de deur hangt de volgende tekst: "Wegens een technische storing in de keukenapparatuur zijn wij tijdelijk gesloten".

Sluitingsbeschikking

Datum: 7 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Sluitingsbeschikking uitgereikt en besproken. [REDACTED] was zeer overdonderd en niet eens met de beslissing. Hij wilde op allerlei manieren onder de sluiting uitkomen. Na veel praten en uitleggen uiteindelijk kunnen overtuigen. Hij gaat wsl. de sluiting aanvechten/ in bezwaar. Hierdoor [REDACTED] gevraagd om vanavond nog een controle op sluiting uit te voeren. Het bedrijf was dezelfde avond toch gesloten.

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 2 februari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 480004381

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP:

- Geen hygiënecode voor de horeca aanwezig;
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Registratie in orde;
- Het terugkoel proces wordt niet geregistreerd.

Hygiëne:

- Voldoende

Bouwkundig: opmerking

- Op zolder (2e verdieping) zijn nog enkele gaten en kieren die gedicht moeten worden.

Temperaturen:

- Geen afwijkingen geconstateerd.

Ongedierte:

- Contract met Prosekt, logboek op de computer ingezien. Laatste bezoek was op 23 januari 2017. Nog enkele sporen aangetroffen.

RW monster genomen: chicken tikka en bombay potatoes.

Chicken tikka met monsternummer 89119588 afwijkend:

Aeroob kiemgetal: 25.000.000

Voornemen tot sluiting

Datum: 12 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen doorgenomen en gewezen op mogelijkheid zienswijze.

[REDACTED] geeft aan dat hij speciaal iemand heeft aangenomen om 4 dagen 2 uur te komen schoon maken. Verder gaat hij met Prosekt verder actie ondernemen om het probleem op te lossen.

█ geeft aan dat hij tegen enkele RvB's een bezwaar heeft ingediend, maar dat hij hier niets meer van gehoord heeft. Dit doorgegeven aan TBM. Aangegeven dat dit geen opschortende werking m.b.t. het voornemen heeft.
Herinspectie na 26 januari.

BAH gesprek

Datum: 11 januari 2017

Inspecteurs/ TBM: █

Kort verslag:

Termijnen voldoen. RvB in orde. Journaal: maatregelnummers RvB 1-3 toevoegen.
Voornemen kan gemaakt worden.

1ste Nazorg

Datum: 5 januari 2017

Inspecteurs: █

Gesproken met: █

BR-nummer: 281340143

SW-nummer: 281340144

Kort verslag:

HACCP:

- Hygiëncode voor de horeca aanwezig;
- Werkende steekthermometer aanwezig;
- Temperatuurregistratie in orde;
- Het afkoelproces wordt niet geregistreerd.

Hygiëne: RvB

- De vloer in de bijkeuken was op meerdere plaatsen verontreinigd met tientallen muizenkeutels;
- In bijkeuken waren de schappen waar de pannen op stonden verontreinigd met tientallen muizenkeutels;
- De vloer van het magazijn op de bovenste verdieping was op meerdere plaatsen verontreinigd met een honderdtal muizenkeutels;
- Op de traptreden van de eerste etage naar het magazijn op de bovenste verdieping buiksmear en muizenuitwerpselen aangetroffen.

Temperatuur:

- Geen afwijkingen geconstateerd.

Bouwkundig:

- Voldoende.

Ongedierte: SW

- Op het moment van de inspectie was er geen inzage in een logboek. █ gaf aan een contract te hebben met Prosekt echter was er niets inzichtelijk.

RvB hygiëne bedrijfsruimte, BAH gesprek volgt.

1ste marsroute inspectie

Datum: 26 oktober 2016

Inspecteurs: █

Gesproken met: █

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

█ gaf aan de uitnodigingsbrief niet ontvangen te hebben waardoor hij niet op het gesprek is verschenen. Korte uitleg gegeven over de marsroute.

Hygiëne: voldoende, geen opmerkingen

Bouwkundig: er was nog geen dubbele deur geplaatst. Deur van de keuken was dicht. Toilet komt uit op een bedrijfsruimte waar alleen twee dienbladen stonden met afgedekte deegbollen. Verder staan er wat uien en rijst in afgedekte tonnen. Verder waren er geen afwijkingen. In overleg met █

■■■■■ besloten om er een mondelinge opmerking van te maken. ■■■■■ gaf aan dat de tweede deur dit weekend geplaatst zou worden.

Temperaturen: goed

Ongedierte: geen sporen aangetroffen. Heeft een ongediertebestrijder in dienst: Protsekt. Deze sturen de rapportages digitaal. Ter plaatse daarom niet kunnen inzien.

HACCP: Thermometer en registratie aanwezig. Terugkoelen wordt niet geregistreerd. Kennis is voldoende aanwezig. Producten worden afgedekt en gecodeerd. Men bewaard maximaal twee dagen.

Rw-monster: bereide kip (89123534), indien in orde naar de 1^e nazorg anders BAH-gesprek.

Gesprek ondernemer

Datum: 10 oktober 2016

Deelnemers NVWA: ■■■■■

Gesproken met: nvt

Korte weergave van het gesprek: ondernemer is niet op gesprek verschenen en heeft ook geen bericht van verhindering afgegeven.

1^e marsroute inspectie ná 24 oktober inplannen.

Historie:

3^e RvB 20 september 2016 (280401068)

RvB vuile bedrijfsruimte

RvB vuile apparatuur

RvB geen dubbele deur

RvB geen hor

* vloer van keuken, binnenzijde afzuigkap boven bereidapparatuur, plank met opgeslagen pannen

* staafmixer, rijstkoker, frituur

---> vuil, oud vet, stof, uitwerpselen muizen, oude productresten, tape met rafels

- BOUWKUNDE; Geen hor voor openstaand raam, 1 deur voor toilet

Historie:

2^e RvB 1 augustus 2016 (281470756)

SW geen dubbele deur

SW geen hor

RvB vuile bedrijfsruimte

-binnenzijde van de afzuigkap in de keuken aangezet met vet.

-de rubbers van de vriesceldeur is kapot waardoor de vloer en de vriesruimte voor een groot gedeelte is aangevroren.

-hoeken en rand van de vloer in de keuken en deurdorpel van de keuken was aangezet met ingedroogde productresten.

Historie:

1^e RvB 25 maart 2016 (281291248)

SW geen dubbele deur

SW vuile ijsblokjesmachine

RvB vuile apparatuur

RvB vuile bedrijfsruimte

-koelcel: verdamper

-keuken: moeilijk bereikbare plaatsen op de vloer onder fornuis en tandori-oven. Wand naast fornuis en afzuigkap. Leidingen en stopcontacten naast afzuigkap. Leidingen, verlengsnoer en snoeren boven en naast magnetronoven en bordenkast. Bovenzijde van de bordenkast. ontbrekende wandtegels naast magnetronoven. vuile drempel van keuken naar magazijn/bijkeuken.

-bijkeuken/magazijn: vuile vloer langs de randen en op de moeilijk bereikbare plaatsen. Staande koelkast waar schalen bereide gerechten in worden bewaard vuile rekken en onderzijde. Vuile verlenghaspel bij opslagemmern. vuil verlengsnoer boven vriescel. Vuile bovenzijde van de vriescel.

Ernstige ijsvorming aan het plafond de rekken, de vloer en de deur van de vriescel. Vuile ijsblokjesmachine.

-magazijn op de bovenste verdieping: vuile vloer met name onder de opslagrekken. Het motorhuis van de afzuigkap en de afzuigpijpen zijn vervuild en er liggen vetresten op de vloer onder het motorhuis.
