

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):	Lulu Amarjitmd
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57913501
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Van Vollenhovenstraat 60 A, 3016BK Rotterdam
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	13-april 2016 t/m 20 december 2017.
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant met keuken, bovenverdieping met koelcel en magazijn
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Brief afzien voornemen aangevraagd bij TBM ([REDACTED])

Bedrijf was gesloten wegens een grote verbouwing van het gehele restaurant vanaf oktober 2016. Hierover is regelmatig contact geweest met [REDACTED] en dit is doorgegeven aan de SPD collega van ons team.

Per juni 2017 is het bedrijf weer geopend, het heet nu The Grill Club maar heeft nog steeds zelfde KVK nummer en eigenaren. Concept is gewijzigd.

2de Nazorg

Datum: 20 december 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne in orde

Bouwkunde in orde

Ongedierte geen sporen

Temperatuur in orde

Code HACCP in orde

Bedrijf kan terug naar het regulier toezicht.

1ste Nazorg

Datum: 14 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf heeft zijn concept veranderd van curry's naar grill en maakt alleen nog maar dagverse producten. Bedrijf heet nu The Grill Club maar heeft nog dezelfde eigenaar.

Is pas sinds 2 weken open.

HACCP: registratie en kennis in orde, thermometer aanwezig

Temperatuur: in orde

Hygiëne: in orde

Ongedierte: enkele vliegen in de keuken, afgesproken deur dichthouden totdat er een hor is geplaatst OPM

Bouwtechnisch: in orde

geen procesmonsters voorhanden, bedrijf gaat door naar de 2^e nazorg

Datum: woensdag 19 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Bedrijf is nog steeds gesloten en ramen zijn beplakt met vuilniszakken.

SPD collega B.V heeft contact gehad met TBM en dze geven aan dat wanneer er een maatregel valt, de volgende stap (sluiting) nog steeds geldt.

Datum: 10 april 2017

[REDACTED] heeft vanmiddag met [REDACTED] gebeld en zei dat men ws volgende week weer open ging.

Datum: 21 december 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf is nog steeds aan het verbouwen, [REDACTED] heeft gezegd niet te weten wanneer ze weer open gaan. Hij zal mij ([REDACTED]) op de hoogte houden.

Datum: donderdag 21 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf is momenteel gesloten wegens een verbouwing, deze verbouwing loopt uit. De planning is dat men op 15 december weer open gaat. Wanneer het ná 15 december wordt, zal [REDACTED] mij ([REDACTED]) een email sturen.

Datum: donderdag 20 oktober 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf is momenteel gesloten omdat de weg is opengebroken. Men is daarom eerder gestart met de verbouwing. De planning is dat men op 15 november weer open gaat. Geadviseerd om de kapotte tegels en voegen in de keuken ook meteen mee te nemen. Tevens het plafond schoonmaken.

Op 12 oktober 2016 omstreeks 18:30 getracht inspectie uit te voeren, bedrijf was gesloten en ramen afgeplakt met vuilniszakken. ([REDACTED])

2^{de} marsroute inspectie

Datum: dinsdag 10 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: goed, bedrijf is grondig gereinigd

Bouwkunde: goed, bedrijf is geheel verbouwd

Ongedierte: niet waargenomen

Temperatuur: in orde

Code HACCP: voldoende beheerst

- Geen procesmonster voorhanden.

Bedrijf kan naar Module I (1^e nazorg)

18-07-2016:

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Opm: De planner [REDACTED] heeft op dinsdag 19-07 een mail gestuurd dat er geen andere mogelijkheid is dan om hem op 10 augustus in te plannen. Dat wordt dus de volgende datum.

Voornemen tot sluiting

Datum: 28 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

In eerste instantie was alleen [REDACTED] aanwezig. Engels sprekende medewerker. Het voornemen uitgelegd in het Engels. [REDACTED] gaf aan het te begrijpen. Later kwam [REDACTED] er bij. Voor de zekerheid nogmaals uitgelegd wat het voornemen beschikking inhield, de consequenties en het verloop van het traject toegelicht.

[REDACTED] had heel veel vragen. Vertelde dat ze dagverse producten bereiden en eigenlijk niet te maken hadden met terugkoelen. 's Avonds wordt alles weggegooid. Hij vroeg zich af of er dan registreert en gemeten moest worden. De vraag beantwoord met te adviseren dat meten=weten, dus wel van toepassing. Dat het bedrijf verantwoordelijk is voor producten die bewaard worden en zelf bereid zijn, altijd in een terugkoelfase komen en dan gemeten en geregistreerd dienen te worden. Ook als er producten 's morgens gemaakt worden en pas 's avonds verkocht. Uitgelegd dat dan een terugkoel proces van toepassing is. Gezegd dat alle punten opgelost moeten zijn bij de volgende controle.

Ze begrepen het en zouden het overdragen aan de vennoten.

BAH gesprek

Datum: 27 juni 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Stappen zijn goed doorlopen en termijn zijn juist.

M.b.t RvB: alleen laatste datum en nr. RvB noemen en in concept geen handtekening plaatsen.

Di 28-6 uitreiking door [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 22 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283191388

SW-nummer: 283191388

Kort verslag:

RVB vuile en niet goed onderhouden bedrijfsruimten

SW art. 5

SW art. 15

SW wering

1. Gesproken met [REDACTED]

2. HACCP: [REDACTED] zegt de HC Horeca te hebben, deze niet ingezien tijdens de inspectie. Wél registratie van alle processtappen, wekelijks. Werkende thermometer aanwezig. Producten worden vers bereid dagelijks.

In de grote RVS koelkast in de keuken staat een bak met 2 kilo gemarineerd rundvlees: 11,7 °C en een gastronormbak met rijst, om 16.00 uur gemaakt en de gemeten temperatuur op twee plaatsen is nu 36,8 °C en 35,4 °C. De laagdikte is ongeveer 20 cm, vanuit onze vakdeskundigheid weten wij dat dit binnen 5 uur niet onder de 7 °C kan zijn.

In de werkbankskoeling ligt een verpakking Ambala paneer (indiaase kaas) waarbij op de verpakking staat: max. 7°C : 9,3 °C

Op de werkbank staat een bakje met rauwe kipstukjes: 10,6 °C, dit is werkvoorraad, maar langer dan half uur buiten de koeling.

In de koelwerkbank staat een bak met butterchicken saus (slagroom, ketchup en cashewnoten) welke om 12 uur gemaakt is: 12.2 °C (terugkoelen)

3. Temp:

-2 kilo gemarineerd rundvlees: 11,7 °C

-1 verpakking Ambala paneer (indiaase kaas) waarbij op de verpakking staat: max. 7°C : 9,3 °C

-Bakje met rauwe kipstukjes: 10,6 °C,

4. Ongedierte:

LET OP VOLGENDE INSPECTIE: faraomier aangetroffen in de map van de ongediertebestrijder. Tijdens de inspectie niets aangetroffen in en om de keuken, maar wel extra aandacht aan besteden. Liefst KAD-man.

De bestrijder komt regelmatig. Er staan veel lokdozen. Echter nog muizenuitwerpselen gevonden in de keuken met name onder de apparatuur en boven in het magazijn. Boven gaten en kieren in plafond, muur en vloer, rondom deze kieren sporen van buksmeer aangetroffen. >>> beter weren!

5. Bouwtechnisch: *de vloer in het magazijn boven is slecht te reinigen. Meegenomen in RVB hyg.*

6. Hygiëne:

In de keuken:

De roosters en de hoeken van de afzuigkap waren verontreinigd met bruinegekleurd vet.

De rand van het muurtje, waarop onder andere bussen zout en soja bewaard werden, brokkelde waardoor het niet goed te reinigen was.

De bovenzijde van de schakelkasten aan de keukenmuur waren verontreinigd met vet.

De vloer van de keuken was, met name onder de koelingen en andere apparatuur, verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen.

Het bovenmagazijn:

In de kleedruimte, waar ook flessen wijn op voorraad lagen, staat een kist die verontreinigd is met muizenuitwerpselen en buksmeer van muizen.

In de gang is de bodem van de opslagkast van de wijn, verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen.

Het rooster van de verdamper in de koelcel was verontreinigd met zwartgekleurd vuil.

De rekken in de koelcel, waarop verpakkingen met levensmiddelen bewaard werden, waren verontreinigd met zwarte schimmelplekken.

De vloer bij de vrieskist was verontreinigd met vuil en muizenuitwerpselen.

De vloer was slecht onderhouden, in de kieren zat opgehoopt vuil.

Gesprek TL**Inspecteurs:** [REDACTED]**Datum:** 6 juni 2016**Locatie:** Reeweg 16, Rotterdam**Gesproken met:** [REDACTED]

Tijdens het gesprek uitleg gegeven over de te verwachten inspecties en de te volgen routes binnen VeTo. Daarbij zijn de volgende afspraken gemaakt;

- *Plaagdierbestrijder Vermin Free heeft een uitgebreid logboek opgesteld, waarin aanbevelingen en uitgevoerde acties staan vermeld.*
- *Vermin Free neemt foto's tijdens inspecties en stuurt deze naar u toe.*
- *Op advies van Vermin Free zijn gaten en kieren gedicht..*
- *In geval van aantreffen van uitwerpselen van muizen op de werkbanken bij het opstarten van de keuken, zullen de werkbanken niet alleen worden schoongemaakt, maar ook worden ontsmet.*
- *Houten planken in de keuken zijn vervangen door RVS.*
- *De controles van de processen en het invullen van de registratielijsten worden op de juiste manier uitgevoerd.*
- *Een grondige schoonmaak van de keuken is uitgevoerd.*

De volgende inspectie zal worden uitgevoerd na 20 juni 2016

Historie 13 april 2016:**RVB nummer:** 282810448**RVB vuile bedrijfsruimten****RVB vuile apparatuur****SW** geen adequate maatregelen**Historie 17 februari 2016:****RVB nummer:** 281860814**RVB vuile bedrijfsruimten****RVB vuile apparatuur****Historie 3 december 2015:****RVB nummer:** 281340001**RVB vuile bedrijfsruimten****RVB vuile apparatuur****RVB adequate maatregelen****SW** onvoldoende handenwasgelegenheid**SW art. 5**
