

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):	Motimahal Indian Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34232428
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Nieuwezijds Voorburgwal 34, 1012SB Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	3 feb 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant en keuken
Veiligheid:	

Dossiereigenaar: [REDACTED]

1^{ste} nazorginspectie

Datum : **14-02-2018**

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag :

Hygiene io,
Bouwkunde io
Ongedierte io
Temp io
Code io,

Monster tomaten curry meegenomen.

Als het monster in orde is gaar hij door naar de 2^e nazorg

Het monster was in orde en het bedrijf gaat door naar de 1^e nazorg.

Openings inspectie

Datum 13-12-2017

Inspecteurs [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED]

Lijsten waren goed ingevuld door de GGD en voorzien van officiële kenmerken. Moesten snijplanken vervangen hebben dit gedaan. Verder alles in orde bedrijf mag weer open.

Uitreiking Sluitingsbeschikking

Datum : **12-12-2-17**

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag : Monster lamsvlees afwijkend en rvb. Sluitingsbeschikking uitgereikt aan [REDACTED] en uitleg gegeven. Bedrijf gaat op zoek naar een adviesbureau. Ondernemer zit met het handen in het haar en weet niet wat de oorzaak is van de afwijking in de monsters. Geadviseerd om met het adviesbureau op microniveau alle processen door te spreken. Tijdens het gesprek leek het er even op dat er mogelijk een half rauw RW monster genomen was maar de eigenaar vertelde dat het voorgaren van lamsvlees op een temp van 80 graden Celsius gebeurde. Ook vertelde de eigenaar dat het lamsvlees uit de opzetkoeling was gehaald en zei niet wisten wat de temp in de loop van de avond was. Mogelijk warmen de producten hier op. Daarna gaan de producten weer in de koeling voor de volgende dag. Dit kan een mogelijke oorzaak zijn. Tijdens de monsternamen was de temp echter wel in orde.

Datum : 11-12-2017

Inspecteur : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED].

RVB nummer: 480005157 Monster lamsvlees 89017858 afwijkend

Het aantal kweekbare micro-organismen was 21.000.000 /g, terwijl dit maximaal 1.000.000 /g mocht zijn.

Telefonisch het bedrijf op de hoogte gebracht en een afspraak gemaakt voor 12 december 2017 tussen 13:00 en 14:00.

1ste nazorginspectie

Datum : 6-12-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag:

HACCP: voldoende toegepast

- registratie, horecacode, thermometer en kennis aanwezig.
- richtwaarden genomen. (Dal 89017866 en lamsvlees 89017858.
- **logger gegevens in orde.**

Hygiëne: geringe overtreding

- enkele pannen en bakken waren rond om de handgrepen onvoldoende schoon.

Bouwkundig: voldoende

Openingsinspectie

Datum 27-9-2017 om 11.00 uur.

Door [REDACTED]

OPENINGSINSPECTIE. 11.15 uur

Gesproken met [REDACTED].

Bedrijf was schoon en netjes.

Men had een rapport van de GGD.

Bedrijf kan open.

Controle op beschikking

Periode: 26-09-2017

Inspecteurs: en [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf was gesloten. Geen activiteiten waargenomen.

26-9-2017 Openingsinspectie aangevraagd bij [REDACTED] [REDACTED] gebeld met ondernemer. De GGD is langsgeweest. Die wordt genoemd op de website (voldoet dus) en heeft volgens de ondernemer positief geadviseerd.

Uitreiking Sluitingsbeschikking

Datum : 25-9-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag : beide monsters afwijkend en rvb. Sluitingsbeschikking uitgereikt aan [REDACTED] en uitleg gegeven. Bedrijf gaat op zoek naar een adviesbureau en hoopt woensdag een openingsinspectie te kunnen aanvragen.

1ste nazorginspectie

Datum : 20-9-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag

Gesproken met [REDACTED].

Bedrijf voldeed net aan de eisen.

Hebben last van fruitvliegjes in het kleine magazijn waar onder andere de chiller staat.

Enkele muizen uitwerpselen in de keuken op de vloer onder bij de staande vriezers.

Hebben een bestrijder, exodus, men houdt zich aan de aanbevelingen van de bestrijder.

Monsters mee van kipcurry 89017645 zknr 31762083 en Gebakken vis 89017653 zknr 31762091--

-- beide afwijkend RVB met nr 480005010 en 480005009

Openingsinspectie

Datum : 25-07-2017, 12.10uur

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

Kort verslag : Bedrijf voldeed. Bedrijf kan weer open en naar de 1e Nazorg.

24 juli 2017: 17.00 [REDACTED] controle beschikking, bedrijf voldeed aan beschikking.

24 juli 2017.

Openingsinspectie aangevraagd voor 25-7-2017 om 12.00 uur via [REDACTED] Gebeld 15.30 uur met de GGD. Mevrouw [REDACTED] heeft het controleformulier ingevuld. Gevraagd aan [REDACTED] om het controleformulier alvast toe te mailen. (ontvangen map documenten).

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-en-toezicht-nvwa/horeca-ambacht-zorginstellingen-retail-voedselveiligheid-haccp/geaccepteerde-kwaliteitssystemen-horeca-ambacht-zorginstellingen-retail> . (officieel advies bureau)

Controle op beschikking

Periode: 22-07-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Kort verslag:

Bedrijf was gesloten. Geen activiteiten waargenomen.

Op de deur een briefje "We are close 21-22-23/7/2017".

Sluiting

Datum: 21-07-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking stillegging uitgereikt. Ik heb afgesproken met de eigenaar dat voorverpakte waren (bijvoorbeeld plakken kaas) in de koeling mogen blijven maar dat al het zelfbereide spul (koud samengesteld zoals bijvoorbeeld een salade en zelf bereide verhitte producten) uit het bedrijf moet. Procedure uitgelegd en begrepen. Gaan volgende week een bureau inschakelen.

[REDACTED] 21-07-2017:

Uitslagen van de monsters waren afwijkend. Bedrijf wordt gesloten.

1^{ste} nazorginspectie

Datum : 18-07-17

Inspecteurs :

Gesproken met :

Kort verslag :

Hygiene io, opmerking over de zijkant en bovenkant van de frituur.

Bouwkunde io

Ongedierte io

Temp io

Code io,

Monster dahl en groentegerecht meegenomen.

Openingsinspectie

Datum : 22-05-2017

Inspecteurs :

Gesproken met :

Kort verslag :

Bedrijf voldeed. Bedrijf kan weer open en naar de 1e Nazorg.

Controle op beschikking

Periode: 20-05-2017

Inspecteurs:

Kort verslag:

Het bedrijf was gesloten

Controle op beschikking

Periode: 19-5-2017 t/m

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

19-5-2017:

Het bedrijf voldeed aan de beschikking. Gesproken met . Hij had nog een vraag over de bar, geen prioriteit voor nu. Aangegeven deze vraag te stellen bij de aanvraag van een openingsinspectie.

Sluiting

Datum: 18 mei 2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Procedure uitgelegd aan Procedure, acties en consequenties waren duidelijk. Vroegen zich af of de wijn en het bier die in de koelkast staan (achter de bar en in de gang naar de keuken) mochten blijven staan omdat deze flessen anders gaan schimmelen aan de binnenkant. Afgesproken dat hij deze flessen in de coca cola koelkast mag zetten en dat dit de enige koelkast is die gebruikt mag worden en dan alleen de flessen die in de voornoemde koelkasten stonden.

2de Nazorg

Datum: 17-05-2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: 281580987

SW-nummer:

Kort verslag:

2^e nazorg inspectie uitgevoerd. Gesproken met vennoot.

Hygiëne keuken onvoldoende op diverse plaatsen muizenuitwerpselen en onvoldoende schoon.

Keuken is niet groot maar staat dermate vol met koelingen en vriezers waardoor het reinigen bemoeilijkt wordt.

In de ruimte waar de chiller staat vloer op diverse plaatsen vuil deze ruimte wordt ook gebruikt voor opslag van vuilnis zakken in open plastic container. De zakken met vuil worden 2 x per week verwijderd, op dit moment geen stankoverlast of sporen van ongedierte waargenomen. Duidelijk besproken dat het verstandig is de chiller in een andere ruimte te plaatsen.

Achter de bargedeelte van het restaurant onder spoelbak en vloer oude muizenuitwerpselen.

RVB aangezegd zowel overtredingen voor bedrijfsruimte als uitrusting stukken.

HACCP code, registratielijsten en thermometer aanwezig. Koelen nu terug met behulp van chiller. Ongediertewering/ bestrijding geringe overtreding achter de vriezer (nadat deze was weggeschoven) op de vloer gaatje waargenomen waar tientallen muizen uitwerpselen lagen. Ruimte boven staat dermate (geen levensmiddelen aanwezig) waardoor bestrijding ernstig wordt bemoeilijkt.

Temperaturen in orde

Bedrijf had al een beschikking, directe sluiting.

1ste Nazorg

Datum: 16 november 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Haccp: Als voldoende beoordeeld.

Hygienecode voor de horeca en steekthermometer.

Registratielijsten besproken.

Vis aan het ontdooien in water. Gemeten temperatuur 16.6 graden. Dit zou voor personeels eten zijn. Is weggegooid.

In de glasdeurkoelkast in de gang stonden enkele gerechten die waren voor een groep van die middag. Deze werden weggegooid omdat het niet meer aan andere gasten verkocht zouden worden.

Hygiëne: Opmerking, zoals onderzijde woktafel en ongedierte sporen in de gang.

Bouwkunde: In orde.

Ongedierte: opmerking. Nog enkele sporen naast de koelingen in de gang.

Temperaturen: in orde

RW: Dal soep, rvs bak met folie, 15/11/2016 gemaakt 3.4 graden (89072395)

Spinazi gerecht, rvs bak met folie, 15/11/2016 gemaakt, 3.1 graden (89072409)

Stonden in glasdeurkoelkast in de gang.

22/11/2016 14:20 uur: Ondernemer gebeld, gesproken met [REDACTED] --> Monsteruitslag in orde.

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 20 september 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP -> RW genomen

Er was een digitale kernthermometer aanwezig/in gebruik.

Er was een hygiëncode voor de horeca 2016 aanwezig/in gebruik. Er werden registraties van temperatuurscontroles bijgehouden en deze waren up to date. Het verhaal mbt het terugkoelen klonk goed. Geen feiten hiervan gezien, dus RW monsters genomen.

Hygiëne

Bedrijfsruimte

De diverse bedrijfsruimten waren voldoende hygiënisch. Enkele kleine uitzonderingen zijn mondeling afgedaan:

- Er wordt nog een nieuwe vloer op de zolder gelegd.
- De muren op de zolder worden nog gestuukt.
- De vloer links van de Coca-Cola koeling was nog deels vervuild met enkele muizenkeutels.

Apparatuur

De apparatuur/uitrustingsstukken waren voldoende hygiënisch.

Temperatuur

De temperaturen van de diverse koelingen waren gering boven de norm.

De gemeten temperaturen waren:

Witte koelkast keuken:

- Uienbhaji 8,8°C
- Groentesamosa 10,8°C

Saladiere keuken:

- Kip tandoori gegaard 10,8°C/7,7°C (onderin zelfde bak)
- Kip tandoori met bot 10,2°C/6,9°C (onderin zelfde bak)

Bouwkundig

Er waren geen bouwkundige onvolkomenheden.

Ongedierte

Er waren nagenoeg geen sporen van ongedierte aanwezig. Exodus was als bestrijder in dienst. Laatste bezoek was 12-08-2016. Wel de overtreding opgeheven, omdat de overlast dusdanig was afgenomen dat het frequenter laten bezoeken van een bestrijder onnodig was. Wering eveneens besproken, maar hiervoor geldt eigenlijk hetzelfde.

Roken

Er werd niet gerookt op plaatsen waar dit niet was toegestaan.

RW: 89052122 gemeente groenten, 89052149 linzen gerecht.

24 september 2016: Monsteruitslag bekend. Monsters in orde.

Voornemen tot sluiting

Datum: 1-9 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: [REDACTED] geeft aan dat alles steeds strenger wordt. Hij heeft het bedrijf al 20 jaar en ondernemers wordt het steeds lastiger gemaakt: bijvoorbeeld buiten(licht)reclame en overkapte terrassen zijn nu verboden. Verder heeft het bedrijf te maken met buurpanden, die onbewoond zijn en daardoor en eldorado zijn voor ongedierte. Ook daar heeft hij mee te maken. Verder hebben we aangegeven dat de kunststof bakken, waarvan hij zegt dat hij er niets aan kan doen dat deze vergeeld zijn want dat komt door de curry's, wèl te laten vervangen. Want de vergeling geeft aan dat het oppervlak poreus is en dus er risico is op na besmetting.

HI na 15 sept 2016

BAH gesprek

Datum: ma 29 8 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag: Rvb voldoet, kleine spelling aanpassing voert [REDACTED] nog door.

30-8: telefonisch [REDACTED] uitgenodigd; brief naar bedrijfsadres versturen op zijn verzoek en tevens mailen naar [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 18 augustus 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281040181

SW-nummer: 281040182

Kort verslag:

Haccp: Geringe overtreding. Registraties besproken. Registreert verhitten en terugkoelen op verkeerde wijze. Registreert ook warm en koud presenteren echter vinden deze processtappen niet plaats.

Terugkoelen gaat nog niet helemaal goed. emmer van gisteren iets boven 7 graden gemeten. Blast chiller is al aangeschaft. Deze was gisteren binnengekomen met transportschade. Daarom nog niet aangesloten. Hierom voor het terugkoelen nu geen maatregel opgemaakt.

Temperaturen: In orde

Hygiëne: RVB ruimte, 2de SW apparatuur.

Ongedierte: SW niet opvolgen adviezen bestrijder Exodus.

Bouwkunde: SW gaten en kieren (zolder, plafond bij afzuiginstallatie en luik in het restaurant)

Gesprek ondernemer

Datum: vrijdag 29 juli 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken met [REDACTED] Er zal kennisgenomen worden van de hygienecode voor de horeca en er zullen meer metingen worden verricht. Indien het terugkoelen niet gaat lukken wordt overwogen een blastchiller aan te schaffen in Duitsland.

Uitleg gegeven over de marsroute, retributiebedragen en inspectie over 14 dagen (na 12 augustus 2016).

25 juli 2016 [REDACTED] gesproken met [REDACTED] en uitgenodigd voor een TL gesprek. Gesprek zal op vrijdag **29 juli '16 om 14:00** door [REDACTED] worden gevoerd.

Uitnodigingsbrief is verstuurd, op verzoek van de eigenaar, naar de restaurant.

Historie: 29 Juni 2016,- 281080060-, BR HACCP.

Historie: 24 Mei 2016,- 480003550-, Monster kerrie kip

Historie: 3 Februari 2016,- 280750355-, BR HACCP, SW- Apparatuur en Bedrijfsruimte niet schoon.