

# JOURNAAL

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Royal Tandoori Indian Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	53676017
Rechtsvorm:	Vennootschap Onder Firma
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Nieuwezijds Voorburgwal 53 H bel , 1012RD Amsterdam
Inspectielocatie @-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurantgedeelte met bufetkast / bar / trapkast/ bereidruimte met tandoor,vrieskist, voorraadkast en koelingen(gang voor keuken en in open verbinding met keuken) / keuken
Veiligheid:	

## Plattegrond van het bedrijf

Hygiëne: voldoende  
Bouwkunde: voldoende  
Ongedierte: geen  
Temperatuur: geringe overtreding  
Code HACCP: geringe overtreding

1e nazorg

gesproken met [REDACTED]  
(heeft verteld over haar privé situatie: wilt graag vd zaak af, man ziek, dochter hoog zwanger> ze staat er helemaal alleen voor etc.)

hygiëne: opm  
afzuigkap kan iets schoner en handzeep aanschaffen

ongedierte:  
enkele sporen, bestrijden zelf met klapvallen en gif in bakjes

temperatuur:  
in orde

HACCP:  
-thermometer gezien, werken met horeca code, registraties t/m week 42/43  
-richtwaarde genomen:  
lamsvlees (89330203) 4,9 grd zondag, aangetroffen in rvs bak in kwb t/o gasfornuis  
kippenvlees (89330181) 3,5 grd, maandag/gister bereid, aangetroffen in rvs bak in kwb t/o gasfornuis

21 november 2016: uitslag lab: lamsvlees : 1200 entero's> geringe overtreding> geen maatregel

#### **Openingsinspectie**

**Datum: 13-9- 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Het bedrijf was schoon en netjes, men voldeed aan alle eisen.  
Het bedrijf kan verder in de marsroute.

---

#### **Controle op beschikking**

**Periode:11-9-2016.**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Het bedrijf was gesloten en voldeed aan de beschikking.

#### **Controle op beschikking**

**Periode:9-9-2016.**

**Inspecteur:** [REDACTED]

**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:**

Het bedrijf was gesloten. Het bedrijf was volop aan het schoonmaken.  
Het bedrijf voldeed aan de beschikking.

---

#### **BaH gesprek**

**Datum**

**Inspecteurs/ TBM:**

**Kort verslag:**

---

#### **2<sup>de</sup> marsroute inspectie**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

---

**Voornemen tot sluiting****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****Kort verslag:**

---

**BAH gesprek****Datum:****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:**

---

**1<sup>ste</sup> marsroute inspectie****Datum:****Inspecteurs:****Gesproken met:****BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Hygiëne**Bouwkunde**Ongedierte**Temperatuur**Code HACCP*

---

**Gesprek ondernemer****Datum:****Deelnemers NVWA:****Gesproken met:****Korte weergave van het gesprek:**

---

**Sluitingsbeschikking****Datum:** 8 september 2016 16.45uur**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** mevrouw [REDACTED] [REDACTED]**Kort verslag:** Mevrouw is voorlopig alleen verantwoordelijk, [REDACTED]

[REDACTED]. Tijdens het gesprek geeft mevrouw aan dat [REDACTED] en geleidelijk zien we dat eea langzaam tot haar doordringt. Naast het doorlopen van de beschikking hebben we ook even in de gang en in de keuken gestaan: benoemd dat alle eetwaren verwijderd moeten worden (dranken, peper en zout vrieskisten leeg., alle kruiden op de schappen weg etc ect.

Let op: er staat nog een standaard met het menu buiten en er hangt geen bordje met gesloten buiten. Dit komt omdat mwe bang is voor geroddel in de buurt: huisbaas wil hun nl uit het pand hebben, en de sluiting zou hem mooi uitkomen. De voordeur heeft mwe op slot en elke klant die aanklopt wordt met de mededeling dat er een gaslek is, weggestuurd.

Kort Veto traject uitgelegd

---

**1<sup>ste</sup> Rvb. spoedsluiting:**

**Datum:** 7-9-2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 280190620

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen

**SW-nummer:** 280190621

- in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de ramen en andere openingen welke toegang geven tot de buitenlucht niet voorzien van horren die gemakkelijk konden worden verwijderd en/of schoongemaakt

**Kort verslag:**

Bedrijf en materialen ernstig vervuild met muizen uitwerpselen, muizenurine, buiksmear van muizen en aangekoekt oud vuil. Gaten in muur en onder deur.

Na overleg met teamleider [REDACTED] het bedrijf om 18:30 gesloten.

[REDACTED] maakt het Rvb.