

# 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):	Rumah makan senang
Inschrijfnummer Kvk en naam:	62285270
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Amsterdamsestraat 59
Inspectielocatie	2587 CP 's-Gravenhage
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	10-8-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte & toilet
Veiligheid:	-

Dossiereigenaar: [REDACTED]

## 2de Nazorg

Datum: 2 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: -

SW-nummer: -

### **Kort verslag:**

*Hygiëne (gering): de binnenzijde van de magnetron en de binnenzijde van de koelvitrine waren licht verontreinigd met oude productresten.*

*Bouwkunde: geen opmerking.*

*Ongedierte: Geen ongedierte of uitwerpselen daarvan aangetroffen.*

*Temperatuur: in orde.*

*Code HACCP:*

- er was geen hygiënecode voor de horeca aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een goedwerkende digitale insteekthermometer aantoonbaar in het bedrijf aanwezig.
- er was een wekelijkse temperatuurregistratie, op de telefoon van de eigenaar, van de ontvangst en opslag van zelfbereide bederfelijke levensmiddelen aantoonbaar aanwezig.

**01-06-2017** [REDACTED] **bedrijf bezocht om 13:30, maar niet open.**

Tevens gewijzigde openingstijden:

di- vrij vanaf 13h-20h

za-ma vanaf 15h-20h

### 1ste Nazorg

Datum: 24-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

#### Kort verslag:

Hygiëne voldoende  
Bouwkunde Tweede deur is nu iets lager gemaakt  
Ongedierte in orde  
Temperatuur geringe overtreding, koelvitrine werkt niet optimaal, enkele producten iets boven de 7 graden.  
Code HACCP heeft een oude code, levensmiddelen worden thuisbereid en niet geregistreerd. Deze borging kan niet worden gecontroleerd.

Monsters genomen

89096073 bereide witte rijst : niet afwijkend

89096103 Bereide rode (gebakken) rijst : Geen Maatregel, geringe overtreding: 1-3 x de norm

### **Bedrijf naar 2<sup>e</sup> nazorg !!**

---

### 1<sup>ste</sup> marsroute inspectie

Datum: 21-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

#### Kort verslag:

Hygiëne: In orde  
Bouwkunde: Er is een tweede deur geplaatst.  
Ongedierte: geen sporen aangetroffen  
Temperatuur: In orde  
Code HACCP: In orde

---

### Gesprek ondernemer

Datum: 2 september 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

**Korte weergave van het gesprek:** gesproken met de eigenaar. Traject Veto besproken en kopie van het verkort traject VeTo meegegeven. Openbaarmaking en WOB uitgelegd. Maaltijden worden elders bereid, zie ISI voor nadere info.

- 
1. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
    - U gaat een geldige hygiëncode voor de Horeca aanschaffen en u gaat werken volgens deze hygiëncode.
    - U gaat een oplossing zoeken voor het plaatsen van een extra toiletdeur, zodat de toiletruimte niet rechtstreeks uitkomt in de ruimte waar voedsel wordt gehanteerd.
    - U overweegt het bedrijf te verkopen. U heeft contact met een belangstellende voor overname van uw bedrijf. Indien u het bedrijf verkoopt, zult u de nieuwe ondernemer informeren over eerder genoemde eisen.

Na 16 september 2016 komen inspecteurs een inspectie uitvoeren

---

### **Historie:**

**3<sup>e</sup> RvB**

**Datum: 10 augustus 2016 met nummer 280580290**

Tijdens de inspectie is gebleken dat een toiletruimte rechtstreeks uitkwam in een ruimte waar voedsel werd gehanteerd. Dit bleek uit het feit dat het toilet, na het passeren van 1 deur uitkwam in de verkoopruimte, alwaar onverpakte gerechten bewaard, bereid of behandeld werden.

---

**2<sup>e</sup> RvB metnummer 281740750**

**Datum: 14 april 2016**

Tijdens de inspectie is gebleken dat een toiletruimte rechtstreeks uitkwam in een ruimte waar voedsel werd gehanteerd. Dit bleek uit het feit dat het toilet, na het passeren van 1 deur uitkwam in de verkoopruimte, alwaar onverpakte gerechten bewaard, bereid of behandeld werden.

---

**1<sup>e</sup> RvB met nummer 280420448**

**Datum: 4 februari 2016**

Overtreding 1: Temperatuur

Overtreding 2: HACCP

Overtreding 3:

Tijdens de inspectie is gebleken dat een toiletruimte rechtstreeks uitkwam in een ruimte waar voedsel werd gehanteerd. Dit bleek uit het feit dat het toilet, na het passeren van 1 deur uitkwam in de verkoopruimte, alwaar onverpakte gerechten bewaard, bereid of behandeld werden.

---