

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):	SURINAAMS-JAVAANS EETHUIS DJOJO
Inschrijfnummer Kvk en naam:	51542269
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Beeklaan 175, 2562 AD te 's-Gravenhage
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	10 augustus 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Winkel en een keuken
Veiligheid:	NVT
1 ^e inspecteur	[REDACTED]

Dossiereigenaar: [REDACTED]

2de Nazorg

Datum: 15 juni 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: NVT

SW-nummer: NVT

Kort verslag:

HACCP: in orde.

Hygiëncode, registratielijsten en thermometer zijn aanwezig. Het verhaal is goed. Verder alles afgedekt, gecodeerd en niets te oud.

Geen afwijkingen geconstateerd.

Hygiëne: in orde, geen afwijkingen geconstateerd.

Temp: in orde, geen afwijkingen geconstateerd.

Ongedierte: in orde, niets aangetroffen.

Bouwkundig: in orde met opmerking (geringe overtreding).

Aangeven in de toekomst in de achterste keuken wat wandtegels, planken en de radiator te vervangen. Dit wordt zsm opgepakt.

Het bedrijf gaat terug naar de reguliere controle.

1ste Nazorg

Datum: 24-11-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne In orde

Bouwkunde In orde

Ongedierte In orde

Temperatuur In orde

Code HACCP mevrouw had de registratie op kladblaadjes gedaan en nog geen nieuwe blanco kopieën gemaakt. Dit moeten ze in orde gaan maken, ook al is het druk !!

Monsters genomen

89096049 kipkerrie aardappel, in orde.

89096057 bereide reepjes ei, in orde.

Bedrijf gaat naar 2^e nazorg.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 21-09-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: In orde

Bouwkunde: In orde

Ongedierte: geen sporen aangetroffen

Temperatuur: In orde

Code HACCP: Aanwezig, evenals thermometer en registratie lijsten. Ontvangst ontbrak alleen nog (gering), er werd netjes gestickerd en kennis was aanwezig. RW monsters van proces terugkoelen en bewaren meegenomen.

89095603 witte rijst in orde

89095611 nasi in orde

89095638 kip ketchup in orde

89095654 gekookte eieren in orde

Bedrijf naar 1^e nazorg

Gesprek ondernemer

Datum: 2 september 2016

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesproken over WOB verzoek en gevolgen nav openbaarmaking door RTL Nieuws. Tevens vertelt dat wij (NVWA) zelf in het najaar zelf starten met openbaarmaking. Mevrouw geeft aan het eind van het gesprek aan er alles aan te gaan doen om te zorgen zo snel mogelijk uit het verscherpt toezicht te komen. Een kopie van het "Verkort overzicht verscherpt toezicht" meegegeven.

In de brief is het volgende opgenomen:

U overweegt een adviesbureau in de hand te nemen. Hierbij, conform afspraak, de link naar de site van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, waar u de lijst met geaccrediteerde kwaliteitssystemen kunt vinden.

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/eten-drinken-roken/dossier/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-levensmiddelen>

Halverwege de pagina staat onder de kop: 'Geaccepteerde kwaliteitssystemen op basis van hygiënecodes voor horeca, Retail, ambachtelijke sector en zorg' de lijst met controlebureaus die u in kunt schakelen.

U gaat de Hygiënecode voor de horeca, versie 1 april 2016, lezen. Vervolgens gaat u de procedures uit deze hygiënecode toepassen in uw bedrijf, zodat de voedselveiligheid wordt beheerst. Indien nodig gaat u uw personeel hiertoe opleiden.

U gaat het gehele bedrijf grondig schoonhouden.

Tevens een e-mail gezonden met de lijst met adviesbureaus naar het opgegeven e-mail adres, maar deze komt terug.

1^e Marsroute inspectie kan uitgevoerd worden na 16 september 2016.

Historie: Terug in Verscherpt Toezicht!

3^e RvB

Datum: 10 augustus 2016

Inspectie uitgevoerd na een melding die was ingediend door een consument. Tijdens deze inspectie is er een RvB opgemaakt. Er was een ernstige overtreding geconstateerd. Dit houdt in dat het bedrijf terug valt in het Verscherpt Toezicht. Bedrijf aangemeld bij collega's voor een beoordeling.

RVB nummer: 281740776

Overtreding:

De exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

2^e RvB

Datum: 8 oktober 2014

Maatregelnummer: BR 280251649, SW 280251650

Overtreding 1 BR:

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Overtreding 2 BR:

onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was.

Overtreding 1 SW:

artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.

Overtreding 2 SW:

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden.

1^e RvB

Datum: 27 augustus 2014

Maatregelnummer: BR 281600480

Overtreding 1:

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Overtreding 2:

Onverpakte bederfelijke eet- of drinkwaar werd niet op zodanige wijze gekoeld vervoerd of in voorraad gehouden dat de temperatuur van de waar 7°C of lager was.
