

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):	Bombay Palace en Casa Mexico
Inschrijfnummer Kvk en naam:	02081186
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Turfsingel 92/1, 9711 VX Groningen
@-mail	
Telefoonnummer:	050-314 4799
Tijdvak:	27 augustus 2015 – 25 februari 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	nvt

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1ste Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

Voornemen tot sluiting**Datum:** 1 juli 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: Nogmaals de marsroute uitgelegd, de beschikking stapsgewijs doorgenomen. Aangedrongen op het aanschaffen van de code en deze goed door te nemen. Hij heeft de kennis maar past het niet altijd toe door gebruikelijk Indiase kookmethodes. Uitgelegd dat zich aan de code moet houden ongeacht zijn kennis en gewoonten. Levensmiddelen die voor eigen gebruik zijn horen niet in de keuken van het bedrijf. Dit n.a.v. zijn bewering dat het lamsvlees voor eigen gebruik was (familie en [REDACTED]). Lamsvlees staat echter prominent op de kaart. Zijn uien, kerrie dat is water zat is naar zijn zeggen een basis product en was in zijn ogen niet bederfelijk. Beschikking gelezen en voor ontvangst getekend. Bedrijf kan na 15 juli worden bezocht.

BAH gesprek**Datum:** 28-06-2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Inspectie is 1 dat te laat uitgevoerd, waarschijnlijk verkeerd geteld betreft planning (mei heeft 31 dagen). Heeft geen gevolgen voor marsroute.

Voornemen wordt opgemaakt, [REDACTED] is in kennis gesteld en uitreiking vindt plaatst op vrijdag 1 juli 2016.

1ste Nazorg**Datum:** 23-06-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 280270936**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:***Hygiëne:* io*Bouwkunde:* io

Ongedierte: er vlogen enkele vliegen, opmerking over gemaakt, zodat meneer tijdig in kan grijpen als het erger wordt.

Temperatuur: RvB

Code HACCP: RvB, ontdooien (3x 1,9kg lamsvlees rond 21C) en terugkoelen (uienbouillon, 26,3C gisteravond gemaakt)

1ste marsroute inspectie**Datum:** 21-04-16**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:****gesproken met de** [REDACTED]**hygiëne in orde****haccp in orde****bouwkundig in orde****temp in orde****geen ongedierte**

lamsvlees bemonsterd

Hygiëne
 Bouwkunde
 Ongedierte
 Temperatuur
 Code HACCP

Gesprek ondernemer**Datum: 30-3-2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:** problemen vorige inspecties besproekn.

Bouwkundig nu in orde. In augustus was de inspectie kort na terug komst van de vakantie.

Wateroverlast geweest, met veel problemen. Tevens in de familie de nodige problemen.

Gerechten waar monsternamen van is genomen waren hooguit 3 dagen oud.

Het afkoelen en bewaar trajecten besproken. Geadviseerd voor snelle afkoelen en restanten evt in de vriezer. Het Veto traject duidelijk gemaakt.

Historie**BR 480003225****25 februari 2016 door** [REDACTED]**gegaard gehakt (bereid op 23-02-2016): bacteriën (aeroben 30): > 49.000.000 per gram****BR 480003070****21 januari 2016 door** [REDACTED]**Gegaard rundvlees: bacteriën (aeroben 30): > 49.000.000 per gram****SW****24 september 2015 door** [REDACTED]

- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen-

BR 281450490**27 augustus 2015 door** [REDACTED]

- 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

SW:

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygiënische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen
- het in de handel brengen van levensmiddelen, die schadelijk zijn voor de gezondheid
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen