

# 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):	Dosa South Indian Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	52455033
Rechtsvorm:	V.O.F.
Namen ondernemers :	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Overtoom 146, 1054 HN in Amsterdam
@-mail	<a href="mailto:info@dosarestaurant.nl">info@dosarestaurant.nl</a>
Telefoonnummer:	020-6164838 en [REDACTED]
Tijdvak:	11 mei 2016 - heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	-
Veiligheid:	-

**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:**

---

**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:**

---

**Gesprek ondernemer****Datum** : 07-07-2016**Deelnemers NVWA** : [REDACTED]**Gesproken met** : [REDACTED] en [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Traject uitgelegd en inhoudelijk het RvB doorgenomen. Traject met alle stappen, consequenties alsook de monsternamen besproken en duidelijk bevonden. Retributiebedragen uitgelegd en ook uitgelegd dat tijdens een 2<sup>e</sup> marsroute inspectie het bedrijf gesloten of stilgelegd kan worden en dat dit ook kan bij monsternamen waarbij de [REDACTED] gebeld wordt na de negatieve uitslag.

IVM vakantietijd is het heel druk in de zaak en ook het personeel is niet op volle sterkte. Het verzoek kwam of de inspectie later in datum kon maar daar ben ik niet op ingegaan. Wel aangegeven dat ik het verzoek doe om de inspecteurs als het zo uitkomt op een wat gunstiger tijdstip de inspectie te laten doen ipv het spitsuur maar heb hem hierop geen garantie gegeven.

Er waren verder geen vragen meer het hele traject was duidelijke en meneer is eigenlijk van plan alleen nog maar dagvers te koken. Verder vertelde [REDACTED] van [REDACTED] dat hij de producten op de werkbank middels een ventilator terugkoelt naar 8 graden. Verteld dat dat niet mogelijk is omdat de omgeving niet zo koud is aangeraden het terugkoelproces nog eens kritisch te bekijken.

**Afspraak Gesprek ondernemer****Datum** : 29-06-2016**Deelnemers NVWA** : [REDACTED]**Gesproken met** : [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

**Gebeld voor een afspraak gesprek ondernemer voor 07 juli 2016 om 10.30.**  
[REDACTED] ) belt morgen terug om dit te bevestigen.

**Op 08-06-2016 is er terug gebeld en de afspraak voor 07-07-2016 om 10.30 is bevestigd.**  
**Datum tijd en adres is telefonisch ook al doorgegeven.**

**Historie : 3e Rapport van Bevindingen****Datum** : 11 mei 2016**Inspecteurs** : [REDACTED]**- RvB 480003487 =>**

1. gekookte aardappelen met uien		
- bacterien (aeroben 30)	49.000.000	norm 1.000.000
- enterobacteriaceae	490.000	norm 1.000

**Extra historie : Schriftelijke Waarschuwing****Datum** : 9 maart 2016**Inspecteurs** : [REDACTED]**=> SW 281040104**

1. 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

**Historie : 2e Rapport van Bevindingen****Datum** : 7 januari 2016**Inspecteurs** : [REDACTED]**- RvB 280650463 =>**

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

**Historie : 1e Rapport van Bevindingen****Datum** : 22 december 2015**Inspecteurs** : [REDACTED]**- RvB 283350018 =>**

1. artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
2. het in de handel brengen van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie
3. de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

**- SW 283350019 =>**

1. 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
2. in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de plafonds en/of voorzieningen aan plafonds zodanig uitgevoerd dat zich vuil kon ophopen, condens, ongewenste schimmelvorming en/of het loskomen van deeltjes niet werd beperkt
3. de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen