

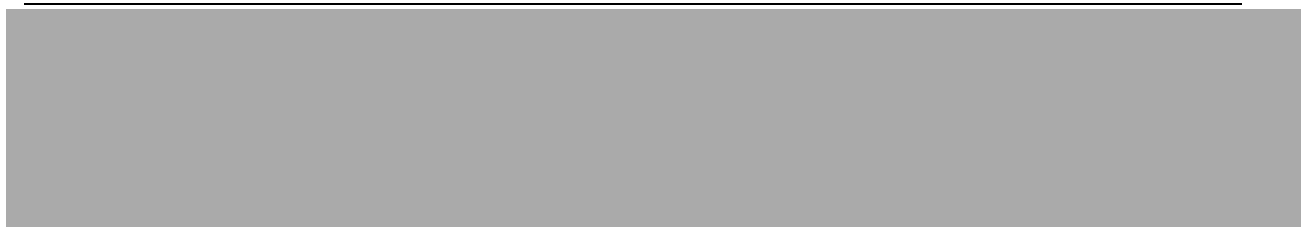
JOURNAAL

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):	Iboenda
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34374200 Iboenda
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	■■■■■
Adres:	De Clercqstraat 65, 1053AD Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	0204897898
Tijdvak:	20 april 2015 tot heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant met koeltoonbank en keukentje erachter., keuken waar gekookt wordt, magazijn met opslag en gang naar koelcel waar eten wordt afgekoeld en koelcel.,
Veiligheid:	Geen bijzonderheden

Dossiereigenaar: ■■■■■

Plattegrond van het bedrijf





2^e Marsroute**Datum:** 14-7-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** x**SW-nummer:** x**Kort verslag:***Hygiëne: opm**- voldoende, opmerking randen vloer, langs wanden in keuken> in de gaten houden**bouwkundig:**kier bij achterdeur, er is een balk aanwezig die men er voor legt.**Temperatuur:**in orde**HACCP:**- werkt met horeca code, thermometer gezien, registraties terugkoelen (stond vermeld bij ontvangst) gezien**- richtwaarde genomen**(nr. 89005612) rendang, bereid op 12/7 mondeling, gemeten bij 5,0 in koelvitrine> in orde**(nr. 89005639) nasi goreng, sticker bereid op 12/7, gemeten bij 4,0 graden in koelcel> in orde*

Zienswijze is ingediend. Reactie daarop, zie hieronder



2016-06-30

Zienswijze 20160346:



2016-07-11 Reactie

zienswijze Iboenda.p

Uitreiking voornemen sluiten/ stilleggen**Datum:** 24-06-2016**Inspecteurs:** [REDACTED].**Kort verslag:**

Gesproken met [REDACTED]. Het voornemen doorgenomen en duidelijk uitgelegd wat de volgende inspectie inhoudt en wat de consequenties zijn als de inspectie onvoldoende is (namelijk direct sluiten of stilleggen) maar ook wat er gebeurt als het evt genomen monster afwijkend is (telefonisch contact dat het bedrijf gesloten of stilgelegd wordt). Ook even opnieuw de route doorgenomen ten aanzien van het nazorg traject en het feit dat het voornemen het gehele traject van kracht blijft. Inhoudelijk het laatste RvB doorgenomen en na afloop waren er geen vragen meer van [REDACTED]. Over twee weken de volgende inspectie.

BAH gesprek**Datum:** 20-6-2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]

Kort verslag: Termijnen ok, procedure oké. Kleine tekstuele aanpassingen in het verbaal wordt door [REDACTED] uitgevoerd. T.a.v. Journaal: correcties zoals ontbreken maatregelnummer en naam [REDACTED] voert [REDACTED] door.

Voornemen wordt as vrijdag uitgereikt door [REDACTED]

Naar aanleiding hiervan telefonisch contact opgenomen met de zaak: gesproken met [REDACTED]

[REDACTED]. Zij neemt haar [REDACTED] mee.

2^e Nazorg

Datum: 14-06-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 281080051

SW-nummer: x

Kort verslag:

Hygiëne: opm

vloer onder gootsteen mag wel iets schoner> lag wat water en waas van vuil op vloer en tegelwand. [REDACTED] gaf aan in onderhandeling met huisbaas te zijn over lekkage en tegelwand

Ongeschikt: BR

in de koelcel stond een bak met ongeveer 6-7 kg bedorven kip.

Temperatuur: opm

In de koelcel zelfbereide producten rondom 8,0 graden Celsius gemeten, die 12 juni waren bereid (voorzien van sticker). Ook stonden er veel zelfbereide producten in de koelcel, van diezelfde dag (14-6), welke nog aan het afkoelen waren. Hiervan waren sommigen gerechten al koud, andere rondom 14 graden Celsius. Mogelijk heeft grote hoeveelheid gerechten in afkoelfase, voor opwarming koelcel gezorgd. Of koelcel werkt niet goed. Opmerking gemaakt; aangegeven hier op te letten dmv temperatuursmetingen.

Code HACCP:

Er wordt gewerkt met horeca code, thermometer gezien. Het bedrijf heeft een blastchiller aangeschaft. Hierin koelen zij vooral vlees af. Uit verhaal [REDACTED] bleek de normale manier van terugkoelen, zonder blastchiller, ook goed te verlopen.

1^e Nazorg

Datum: 25-11-2015

Inspecteurs: [REDACTED])

Gesproken met: [REDACTED].

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne; goed

Bouwkunde; goed

Ongedierte; goed

Temperatuur; goed

Code HACCP; goed.

Het bedrijf was schoon en netjes.

De temperaturen van verschillende producten waren goed.

Monster meegenomen met nr 79724629. Als het monster goed is verder in de nazorg.

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

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

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257.

Het monster is goed , het bedrijf kan naar de 1^e nazorg**6^e inspectie****Datum: 22-09-2015****Inspecteurs:** ()**Gesproken met:** () en haar ()**Kort verslag:****BR-nummer:nvt****SW-nummer:nvt****Kort verslag:***Code; in orde..men houdt de code bij, thermometer aanwezig,..**Het bedrijf heeft sinds een week een grote blastchiller aangeschaft.**Bouwkundig: in orde, de kieren bij de voor- en achterdeur zijn dichtgemaakt.**Ongedierte; geen mp's..rentokill als bestrijder.**Hygiëne; goed.**Temp; goed.**Procesmonster: 79724475, zoet zure kip**Als de monsteruitslag goed is kan het bedrijf naar de 1^e nazorg.*

Voornemen tot sluiting**Datum: 04-09-2015****Inspecteurs:** ()**Gesproken met:** () en ()**Kort verslag:**

Uitreiking uitgelegd en de procedure van het nazorgtraject toegelicht. Uitreiking was duidelijk bij de betrokkene. Controle formulier voor het aantonen van voedselveilig werken toegelicht.

Een opmerking:

Op pagina 3 staat onder paragraaf "u was op de hoogte" (), dit zou de naam van de () zijn. Echter de naam staat verkeerd in deze beschikking opgenomen het moet zijn ().

De naam van de () staat overigens wel goed gespeld.

Planning ingelicht voor het inplannen van een inspectie na 18 september.

BaH gesprek**Datum 03-09-2015****Inspecteurs/ TBM:** ()**Kort verslag:**

Termijnen niet overschreden. RvB was al doorgezet door de inspecteur en deze is teruggehaald. De aangepaste versie is opnieuw ingeleverd bij TBM met de opmerking dat dit een nieuwe versie is van het betreffende RvB nummer.

Uitreiking voornemen gepland op 04-09-2015 om 11:00 [REDACTED] en [REDACTED] zijn hierbij aanwezig.

5^e Inspectie

Datum: 19 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: Mevr Elbar

BR-nummer: monsterverbaalnr 480002709

SW-nummer:

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED].

Code; in orde..men houdt de code bij,. thermometer aanwezig,..[REDACTED] kon het terugkoelproces van de gebakken kipsate uitleggen.

Bouw; men was bezig de kier bij de achterdeur te gaan dichten..aangekocht materiaal gezien voor reparatie, sw open laten staan.

Onged; geen mp's..rentokill als bestrijder.

Hyg; goed.

Temp;goed.

Bedrijf was schoon en netjes.

Geen lijmplanken aangetroffen.

Monsters meegenomen van Rundersmoor 79724386 en nasi Koning 79724394.

26 augustus 2015:

Monster van de nasi koning was niet in orde: aeroben 30..9.100.000..mag maar 1.000.000 zijn.

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiënecode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf?
- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?
- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis?
- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil?
- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Gesprek teamleider

Datum: 31-07-2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]) en [REDACTED]

Uitleg gegeven over de marsroute. Vervolgens rvb besproken en uitleg gegeven over de hygiënecode voor de horeca. [REDACTED] vertelt dat zij het terugkoelproces niet meet. Zij doet dit eigenlijk een beetje op gevoel en weet ook de het tijdstip (twijfelt tussen 3 en 5 uur) niet. [REDACTED] zegt dat zij U gaat de planken van de koeling gaat veranderen en/of gaat schoonmaken en schoonhouden. De bovenkant van de koelcel heeft schoongemaakt en dat zij de hygiëne hierop zal controleren. [REDACTED] gaat Rentokil bellen, de digitale rapporten opvragen en aan de hand hiervan en haar eigen controle de gaten en kieren waardoor muizen kunnen binnenkomen dichten. Tevens gaat zij een borstel aanbrengen onder de achterdeur. Ze zal volgens de hygiënecode de processen terugkoelen meten en registreren en verder kennisnemen van de hygiënecode voor de horeca.

Volgende inspectie na 14 augustus 2015 inplannen.

Gesprek teamleider

Datum: 23-07-2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Vandaag stond het TL gesprek gepland echter deze is door de eigenaresse afgezegd ivm een sterfgeval. Nieuwe datum staat gepland op vrijdag 31 juli 2015

2^e Nazorg

Datum : 16 juli 2015

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED].

BR-nummer: 281410462

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon.
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet.
- 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

SW-nummer: 281410465

- 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.
- niet toegestane middelen worden gebruikt voor de bestrijding van de zwarte rat, de bruine rat en de huismuis, welke onnodig lijden van dieren veroorzaakt.

Kort verslag:

-Hygiëne: bedrijfsruimte onvoldoende schoon, in magazijn voor inloopkoelcel muizenuitwerpselen op de vloer, schapplank met lijmplaten (2X) en donkerkleurig vuil. Boven op inloopkoelcel, gruisresten, witte bolletjes (vraat) en muizenuitwerpselen. Voor de inloopkoelcel staat een metalen schalen kar met daarin bakken onafgedekt met diverse gerechten, bami ed. In keuken in de hoek naast woktafel enkele muizenuitwerpselen. Onder spoeltafel, plintranen bruinkleurig vuil en deels verrot. Rand vloer niet schoon.

-Bouwkunde: Kier tussen achterdeur en dorpel, daglicht zichtbaar. overige in orde.

-Ongedierte: overlast van muizen. [REDACTED] wist niets van de bestrijder, Rentokil, geen logboek aanwezig. Er lag wel een brief van Rentokil, op ons verzoek open gemaakt, bleek een betalingsherinnering te zijn. Lijmplaten 2x aangetroffen op schapplank magazijn, 1 stuk karton met lijm en een plastic deksel met lijm, zonder muizen.

-Temperatuur: vitrine en inloopkoelcel in orde.

-Code HACCP: Code horeca in gebruik, gezien de reg. lijsten. Er is temperatuurcontrole inzichtelijk van temp. koelcel, vriezer en vitrine.

Terugkoelen: er staat een schalenkar in het verlengde van de keuken. In deze kar staan metalen bakken die geheel zijn afgevuld met bereide gerechten. Hiervoor staat een staande huishoud ventilator (toren). In de bakken zit ook een lepel. Gevraagd naar het terugkoelen krijgen wij geen duidelijk antwoord. Alles is net gemaakt. Er werkt een kok deze is om 8 uur begonnen met snijden. Er zijn vleesgerechten gemaakt met rundvlees dat enige uren moet garen. Ook is er nasi, bami e.d. gemaakt. Bij navraag bij de kok blijken de gerechten zoals bami om 14:00 klaar te zijn. De [REDACTED] geeft aan dat als het gerecht klaar is het in de metalen bakken gaat in de schalen kar. Na 3 uur meet zij vervolgens 12 graden en dan zetten de jongens het in de inloopkoelcel, omdat het zware bakken zijn. Op de vraag of zij vervolgens in de inloopkoelcel de temperatuur nog meet antwoordt zij ontkennend. Haar [REDACTED] komt omstreeks 21:00 uur in de zaak om af te sluiten. Volgens [REDACTED] meet [REDACTED] altijd de temperaturen zoals die opgeschreven staan. [REDACTED] heeft geen weet van het terugkoelproces. Gedurende de inspectie staat er 1 schalenkar voor een ventilator in het verlengde van de keuken, om de hoek staat een tweede schalen kar met gerechten. Hier staat geen ventilator voor. Gedurende de inspectie (1,5 uur) zijn de gerechten niet doorgeroerd of verplaatst. Gezien de temperatuur in de zaak en de laagdikten in de bakken bleek ons dat er niet actief teruggekoeld werd. Er werden geen temperatuurmetingen uitgevoerd nadat de gerechten in de inloopkoelcel waren gezet. [REDACTED] komt pas omstreeks 21:00 uur en er zijn geen temperatuurcontroles inzichtelijk van het terugkoelproces na verhitten. Temp. gemeten in gerecht: kar achter magazijn voor inloopkoelcel: temp: 56,3 gr. C; dikke bami: 30,7 gr. C.

Inspecteur 1

Begintijd voorbereiding	10:45	Eindtijd voorbereiding	11:00 uur	Totaal 1 kwartieren
Begintijd inspectie	15:00 uur	Eindtijd inspectie	16:30 uur	Totaal 6 kwartieren
Begintijd nawerk		Eindtijd nawerk		Totaal 8 kwartieren

(RvB/Foto's/mailen ivm collegiale check/bijwerken T schijf dossier)

Inspecteur 2

Begintijd voorbereiding	10:45	Eindtijd voorbereiding	11:00 uur	Totaal 1 kwartieren
Begintijd inspectie	15:00 uur	Eindtijd inspectie	16:30 uur	Totaal 6 kwartieren
Begintijd nawerk		Eindtijd nawerk		Totaal kwartieren

4^e Inspectie – A-inspectie**Datum: dins 19 mei 2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Na inspectie is [REDACTED] langs gekomen op verzoek zodat we goed uitleg konden geven over controles van de code. Hebben registratieformulier gegeven. Ze had namelijk zelf wat lijsten gefabriceerd.

Hygiëne : in orde, het is oud maar wel schoon.

Bouwkunde: er is nog een kier te zien bij de achterdeur onderzijde, deze wordt nog afgesloten middels een borstel. Hier en daar nog wat tegels los bij keukenvloer bij deuropel, verteld die maar weg te halen en aan te smeren of iets dergelijks.

Ongedierte. Hebben nog wel last van muizen maar nu niets gezien, ze hebben rentokil. Alleen geen logboek gezien. Hebben ze ziet gekregen. Verteld dat ze maar de man moeten bellen om dingen af te spreken. Wat ze moeten doen voor de wering etc.

Temperatuur: in koelcel temp in orde. In toonbank was het rond 8-9 graden. Ze doen metingen, ze begrepen er niets van waarom het te hoog was. Ze vermoeden dat het knopje was omgezet. Ze hebben gelijk monteur gebeld. De [REDACTED] doet metingen. Ik heb het als opmerking gelaten, incident.

Code HACCP: hebben horeca code en hebben registratielijsten. Steekthermometer aanwezig en deze werkt. Alleen temp van koelcel en koeltoonbank wordt opgeschreven. Er stond 0,3 graden op maar dat ben ik niet tegen gekomen. [REDACTED] vertelde dat ze het misschien niet goed heeft opgeschreven. Ze verteld wel te meten 1 maal per week. De laatste meting was 15 mei. (volgens mij)

-bewaartermijnen waren nu in orde

-afkoelen probeerden ze goed te doen. Er stond een kar met platte metalen bakken. De temperaturen waren allemaal verschillend van 45 graden tot 25.

Alles was op verschillende tijden gemaakt. Het was nog binnen de 5 uur.

Uitleg gegeven hoe het precies in elkaar zit met die controles. Want er werd niet op de juiste manier gecontroleerd. Ze wist wel dat de produkten 7 graden werden uiteindelijk in de koelcel maar dan had ze weer niet op de tijd gelet.

Rw genomen uit de koelcel.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- Met welke hygiëncode wordt er gewerkt en is deze aanwezig in het bedrijf? Horeca code aanwezig

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies? [REDACTED] heeft het gelezen en [REDACTED] weet het ook een beetje

- Toetst u de kennis van uw medewerkers en op welke wijze toetst u die kennis? niet

- Op welke wijze houdt u de kennis van uw personeel op peil? niet

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd? Door [REDACTED] en [REDACTED].

Historie

3^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

20 april 2015 met nr 283330327

Code

2^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

20 januari 2015 met nr: 280280864

Hygiene bedrijfsruimte en apparatuur

Code

Aangevreten verpakking

Constructie (sw)

1^e BR (datum, maatregelnummer, tekortkomingen):

30 okt 2014 : 282510397,

Br hygiene

Ongedierte bestrijding

code
