

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):	
Inschrijfnummer Kvk en naam:	24304307
Rechtsvorm:	eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Goudsesingel 256 260, 3011KG Rotterdam
Inspectielocatie	Light of India
@-mail	lightofindia@hotmail.com
Telefoonnummer:	0104141777/ [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]
Tijdvak:	[REDACTED]
Bedrijf beschikt over de ruimten:	2 Keukens (In het linker deel een grote oude keuken, in het rechter deel een kleine open keuken.) en een kelder .In de kelder tevens feestzaal met bar.
Veiligheid:	Nvt
Eerste inspecteur:	[REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf





Datum 11 juli 2016, 15:00u

Inspecteurs: [REDACTED]

Openingsinspectie op verzoek van [REDACTED]. Bedrijf voldoet en mag weer open.

[REDACTED] geeft meteen aan midden september 2016 te sluiten ivm een verbouwing. Er is geen exacte datum bekend.

Datum: 10 juli 2016, 17:15uur

Inspecteurs: [REDACTED]

Controle op sluiting; bedrijf gesloten.

Datum: 9 juli 2016, 17:20uur

Inspecteur: [REDACTED]

Controle op sluiting; bedrijf gesloten. [REDACTED] gesproken; is bezig en wil maandag bellen om voor dinsdag 12/7 een openingsinspectie te verzoeken. Met klem aangegeven eerst zeker te zijn dat men aan de eisen voldoet zodat er niet onnodige kosten worden gemaakt door de [REDACTED]

Uitreiking sluitingsbeschikking

Datum: 8 juli 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Verslag: Bedrijf was om 16:00 uur gesloten op de deur hing een A-4tje met de tekst: Wegens vakantie gesloten van 8 juli t/m 11 juli 2016. Dinsdag 12 juli bent u weer van harte welkom. Directie". Aangezien er niemand aanwezig was in het bedrijf zijn we naar het woonadres van de [REDACTED], [REDACTED], gegaan. Daar aangetroffen [REDACTED] van [REDACTED] welke de documenten in ontvangst genomen heeft. Beschikking is daarom niet betekend. Hierom een PV opgemaakt van de uitreiking.

1^e Nazorg

Datum: 7 juli 2016 (1^e nazorg heeft later plaats gevonden ivm gesloten bedrijf op 21-6-16).

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED] en [REDACTED]

(ondernemer) [REDACTED]

BR-nummer: 280091501

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Bouwkunde, hygiëne, temperaturen, wering: geen opmerking

Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimte onvoldoende schoon en/of onderhouden was. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

Keuken:

- de kitrand op de vloer, onder de tafel, tegenover de koelcel, was vervuild met een vettig aanvoelende bruine aanslag. Tevens waren de leidingen vervuild met een aangekoekte plakkerige laag vuil.
- op de kitrand van de spoelbak zat op meerdere plekken op schimmel lijkende vervuiling. De betegelde muur, rechts van de spoelbak, was vervuild met aangekoekte productresten. Tevens lag bovenop dit muurtje sigarettenas en waren brandplekken zichtbaar, ontstaan doordat sigaretten hierop uitgedrukt waren
- de betegelde muur, tegenover de spoelbak was vervuild met een plakkerig aanvoelende vetfilm
- de onderzijde en de zijkant van de werktafel, voorheen in gebruik als bain-marie, was ernstig vervuild met een dikke zwarte laag aangekoekt vet
- het onderstel en de zijkant, van de tafel, met hierop de wokbranders, was vervuild met aangekoekte vetdruppels en uitgedroogde productresten
- de wokbranders waren vervuild met een aangekoekte verkoolde laag productresten
- op de plank, onder de afzuigkap, lag een plakkerig aanvoelende laag vet en stof
- de plank, boven de blast-chiller, waar een bak met suiker en een bak met flacons kleurstof op stonden, plakke. Er was een zichtbare gelige vetlaag aanwezig.
- de vloer onder de vaatwasser was vervuild met een zwart vervuilde plas, deels ingedroogd schropwater, serviesscherven, productresten, bestek. Op de rand van de spoelbak zat een gelige laag aangekoekt ondefinieerbaar vuil
- de putdeksel en de afvoerput waren vervuilde met een grijze slijmerige laag vuil en verslijmde oude productresten
- de binnenkant en de buitenkant van de afvallemmer, voor de koelcel, was vervuild met oude aangekoekte productresten

Opslagruimte voor zakken aardappel, zakken ui en de vet-ton:

- de vloer was vervuild met een laag uischillen, stof en zwart aangekoekte ondefinieerbaar vuil.
- de deur, rondom de deurklink was vervuild met een zwarte laag ondefinieerbaar vuil

koelcel:

- De deur, de deurlijst en lamp, waren vervuild met een laag op schimmel gelijkend vuil en aangekoekt vet

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat onder andere:

Keuken:

- op het plateau onder de werkbank, waar en kok kippenbouten aan het uitbenen was, stond een grote pan. Hierin stond een vergiet. De pan en het vergiet waren aan de buitenzijde vervuild met een gele aangekoekte laag oud vet. De overige bakken en schalen voelde plakkerig aan.
- op het fornuis stonden 2 pannen, met hierin een kippgerecht en een kikkererwtengerecht. De buitenzijde van deze pannen waren vervuild met een gele laag aangekoekt oud vet
- Op de plank, boven de blast-chiller, stond een vervuilde plastic bak met suiker. Tevens een vervuilde plastic bak, met vervuilde flakons rode kleurstofpoeder.
- de deurrubbers en de deurlijst van de koelwerkbank waren vervuild met schimmel
- de broodmandjes voelde plakkerig aan. Vervuild met productresten.

Na aanleiding van de aanzegging en de melding dat het bedrijf de volgende dag door ons gesloten gaat worden werd het Klantcontactcentrum dezelfde avond om 22:05 uur gebeld met de mededeling dat het bedrijf voor enkele dagen gesloten is. Gevraagd is om het via de mail te bevestigen.

Van: [REDACTED] [mailto:lightofindia@hotmail.com]

Verzonden: vrijdag 8 juli 2016 1:43

Aan: NVWA Klantcontactcentrum

Onderwerp: Morgen gesloten wegens vakantie

Zoals telefonisch ook doorgegeven is.

De zaak is gesloten vanaf 8 juli t/m 11 juli. Vandaag komt de [REDACTED] weer terug van vakantie. Maak een afspraak met de [REDACTED]

Met vriendelijke groet,

[REDACTED]

Restaurant Light of India
Goudsesingel 256
3011 KG Rotterdam

Dinsdag 21-6-2016: 1rtse nazorg willen doen. Inspecteurs [REDACTED]) en [REDACTED]
[REDACTED] Locatie gesloten. Geen gewijzigde openingstijden kunnen vinden. [REDACTED] ?

2^e Nazorg

Datum: donderdag 14 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hyg: geen opmerking. 1 maal per week komt een Nederlandse man schoonmaken.

Temp: geen opmerking

Wering: geen opmerking. Bestrijder VerminFree. Aan de buitenzijde van het pand zijn stukken gaas geplaatst voor ontluchtingsgaten. De buitendeur vertoont een kier, hiervoor wordt nog een borstel geplaatst.

Bouwkunde; geen opmerking. In juni worden de vloer en de wanden opnieuw betegeld.

Bevestiging van deze afspraak, via de App gezien. Daarna is het plan om een verlaagd plafond in de keuken aan te brengen. Tenslotte wil men, ergens in 2016, diverse apparaten en werkbanken vervangen.

HACCP: borgingslijsten ingevuld. Alle bereide producten gaan in de chillblaster.

Temperaturen worden na 1 uur gemeten en geregistreerd, temperaturen dan 8-9 graden.

Uitleg gegeven over borging afkoelen.

micro-monsters genomen; gekookte rijst 79399477 en lamscurry 79399469. Tevens contramonsters afgegeven. Als uitslag goed is dan kan het bedrijf naar de 1ste nazorg. Uitslag monsters goed. Bedrijf kan naar de 1ste nazorg.

Voornemensbeschikking:

Datum: 24 maart 2016

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: gesproken met [REDACTED] en [REDACTED]. Beschikking voornemen tot sluiting uitgereikt en besproken. Consequenties van niet naleven besproken en marsroute kort toegelicht. [REDACTED] geeft aan dat er veel boetes zijn opgelegd en dat hij moeite heeft met betalen. De consumentenmelding die aanleiding was van de inspectie is wsl. ingediend door een kwaad familielid. Er is een nieuwe ongediertebestrijder in dienst genomen. Aangegeven dat het verstandig is om ook een inspectie te laten uitvoeren door dit bedrijf om alle kieren en gaten op te sporen en dicht te maken. Volgende inspectie na 2 weken.

BAH-gesprek

Datum: 22 maart 2016

NVWA: [REDACTED]

Kort verslag: Marsroute is goed doorlopen en bijzonderheden zijn goed omschreven in journaal en correct toegepast. Geen bijzonderheden in RvB. Beschikking voornemen wordt opgemaakt en uitgereikt op 25 maart 2016 door [REDACTED] Uitnodiging verstuurd.

Info/Horen naar aanleiding van inspectie op 15-03-2016:

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED].

Medegedeeld dat het bedrijf niet gesloten wordt. Aangegeven dat het bedrijf terugvalt in de Marsroute en dat er een voornemen tot sluiting volgt. Vervolgens aangegeven dat bij een volgende inspectie alle punten weer beoordeeld worden.

[REDACTED] geeft aan dat hij het financieel niet meer kan opbrengen, ondanks betalingsregelingen.

Inspectie n.a.v. klacht MOS: 472159.00

Datum: 15-03-2016, 14:10u

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

RVB-nummer: 280900258 (Hygiene: bedrijfsruimte / apparatuur)

SW-nummer: 280900257 (Ongedierte)

Relevante informatie: Nadat de 'verhandelingsvraag' was gesteld en dit meerdere malen geverifieerd werd door [REDACTED], ontstond er tijdens de inspectie toch weer onduidelijkheid over wat wel en niet voor verhandeling/privégebruik was. Tevens was er onduidelijkheid over bereidingsdata.

Na afloop van de inspectie een RvB aangezegd en daarbij aangegeven dat er mogelijk nog een sluiting volgt. Overleg met de

[REDACTED] neemt op 16-3-2016 contact op met [REDACTED] om het besluit mede te delen.

Update 21.00 uur: Kerngroep VeTo geeft uitsluitsel. Er volgt een BAH-gesprek en een voornemen (nieuwe stijl)



Besluit Kerngroep.msg

- HACCP: Weinig voorraad. Enkel THT gecontroleerd.
- BOUWKUNDE: Niet beoordeeld.
- TEMPERATUUR: In orde.
- ONGEDIERTE: SW. Geen contract met ongediertebestrijder. Het contract met Roggeveen verliep op 25/05/2015.
- HYGIENE:

Bedrijfsruimte: RvB

- Afzuiging aan de binnenzijde, en dan met name het horizontale gedeelte ernstig verontreinigd was met bruin- en zwartkleurige vetresten.
- De vloer onder de handenwasgelegenheid naast de koelcel verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen.
- Het muurtje naast de koelcel en de vloer naast de koelcel verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen.
- De RVS-plaat boven het fornuis ernstig verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen. Op de plaat stonden bakjes met kruiden en specerijen.
- Op de RVS-tafel waar het fornuis op stond waren tientallen muizenuitwerpselen zichtbaar.
- De vloer onder het fornuis verontreinigd was met tientallen muizenuitwerpselen.
- De kitrand ter hoogte van de handenwasgelegenheid verontreinigd was met oude productresten en zwartkleurige schimmelvorming.

Apparatuur: RvB

- RVS-bakjes met daarin kruiden en specerijen waaronder paprikapoeder, komijnzaad en gedroogde peterselie ernstig verontreinigd waren. De bakjes waren afgedekt met een blauwkleurige handdoek. Op de handdoek waren muizenuitwerpselen zichtbaar. In het bakje met komijnzaad was een vochtige plek, vermoedelijk muizenurine, zichtbaar. In de directe omgeving van de bakjes waren tientallen muizenuitwerpselen zichtbaar.
- Het broodtoast-apparaat was verontreinigd met een dunne laag vet.

1^e Nazorg

Datum: 10-11-2015, 15:30u

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

- Hygiene in orde.
- bouwkundig geringe overtreding: voegen van de tegelvloer kapot, kitrand langs aanrecht vervangen, waardoor hier overlast van fruitvliegjes, schappen onafgewerkte randen.
- temperaturen in orde.
- geen ongedierte.
- Haccp geen tekortkomingen, thermometer oke, registraties in orde. alleen twijfels over het werkelijk meten of zomaar invullen. Vandaag was al alles ingevuld, terwijl er nog niets bereid was. Volgens [REDACTED] is de [REDACTED] 's morgens in de keuken om voor te bereiden.
- Opmerking: tijdens de inspectie werden er nog verschillende producten weggegooid, omdat die niet meer goed zouden zijn. [REDACTED] deed moeilijk om ons binnen te laten, keuken was volgens hem nog niet in gebruik. Tijdens de inspectie was een kok echter bezig met het verhitten van vleesspiezen in de tandoori-oven.

Monsternamen gekookte rijst (79169749) en kip tandoori (79169757), beide uit de koelcel.

Op 11-11-2015 heeft [REDACTED] telefonisch contact gehad met Hermien. Hieronder kort verslag van het gesprek tijdens de inspectie en dit telefoongesprek:

Gisteren hebben [REDACTED] en ik duidelijk en zelfs meerdere keren gevraagd of alles verhit is geweest en voor verhandeling was.

Hierop antwoordde [REDACTED] met ja, met uitzondering van enkele kruiden en enkele zalm stukken en nog een bakje met een gerecht.

Toen wij een monster wilden nemen van producten kon dat tot 2 keer niet (witte rijst en een vlees gerecht met groenten)
Het één was voor privé en het andere werd weggegooid ondanks dat de datum op de sticker niet was verlopen en het product geheel verhit was geweest. Vervolgens hebben we kip meegenomen en gekookte rijst.

En nu zegt meneer telefonisch dat de kip niet volledig gegaard is !
Laten we het maar houden op een misverstand.
(Uitslag R.W monster, kip tandoori chicken bout, zal niet worden meegenomen in de beoordeling)

Tevens gaf [REDACTED] telefonisch aan dat hij het niet eens was dat wij waren geweest, aangezien de leiding gevende er niet was, restaurant niet open was voor klanten etc. etc.
Wederom net als gisteren heb ik de werkprocedure uitgelegd.

Tevens heb ik gezegd dat er een mogelijkheid is dat we de volgende keer evt. een r. w. monster nemen van een product.

Openingsinspectie

Datum: 8-9-2015, 10:00u

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Bedrijf mag weer alle handelingen uitvoeren en open voor het publiek.

Rapportage was reeds per email aan SPD-er [REDACTED] verzonden. Opvallend was dat de twee onderzochte producten voor T0(dagen) en T2(dagen) afkomstig zijn uit aparte batches. Zie tevens rapportage.



COA-7-Sep-15-8741
389-0D.pdf

De richtwaarden voldoen in ruime mate. In de sluiting/stilleggingsbeschikking staat niet duidelijk vermeld dat er per product uit één productiemoment bemonsterd moet worden. Daarom werd het getoonde richtwaardenonderzoek door ons goedgekeurd.

De overige rapportage (zie onder) was eveneens voldoende; enkele punten waren onvoldoende (o.a. hygiëne) of op dat moment niet te beoordelen door Sealed Air.



Light of India
4-9-15.pdf

Hygiëne was op een enkel punt onvoldoende maar dat werd ter plekke gecorrigeerd.

Openingsinspectie

Datum: 5-9-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag: Meneer had openingsinspectie aangevraagd op advies van Sealed Air, Diversy Care.

Echter tijdens de inspectie waren er nog geen uitslagen van het lab. Tevens was de rapportage van het adviesbureau nog niet in het bezit van [REDACTED].

Conclusie: De [REDACTED] kon nog niet starten met activiteiten.

**Tevens de keuken bekeken. Enkele deurrubbers waren niet voldoende schoon n nog kapot. Nieuwe rubbers waren besteld. (aangetoond via bevestiging)
Het bedrijf was wel geheel leeg en voldeed wat dat betreft aan de beschikking.**

Waarschijnlijk zal op maandag 7 september alles aanwezig zijn en zal een nieuwe openingsinspectie aangevraagd worden.

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

Controle op beschikking**Periode: van 27 augustus tot****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****Datum: 04 september 2015****Inspecteur:** [REDACTED]

Beide locaties gesloten. Briefje op de deur dat het bedrijf gesloten is in verband met een verbouwing. Ten tijde van de controle op de beschikking brandde er bij Light of India licht. Ter verificatie geprobeerd telefonisch een bestelling te plaatsen. Dit was niet mogelijk in verband met een verbouwing. [REDACTED] gaf aan dat het bedrijf volgende week weer open gaat.

Datum: 01 september 2015**Inspecteur:** [REDACTED]

Beide locaties gesloten, geen activiteiten waargenomen

Datum: 30 augustus 2015**Inspecteur:** [REDACTED]

Beide locaties gesloten, geen activiteiten waargenomen

Datum: 28 augustus 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en [REDACTED]

De voordeur van het rechter deel van het bedrijf staat open, boven de deur brand een verlichting : OPEN. Ook staat er een bord op de stoep met de volgende tekst: Nieuw! Puur vegetarische Thali en buffet inclusief dessert voor maar €13.50. Komt u smakelijk eten.

Keuken rechtergedeelte: In de keuken kookt de [REDACTED] bij binnenkomst een gerecht met spinazie. Tijdens de controle worden er ook naanbrood in een koekenpan gebakken, worden er aardappels gekookt en een gerecht bereid met saus en 3 gekookte eieren. In deze keuken staat een gekoelde werkbank waarop een schaal met een mengsel van uien, tomaat en kerrie. Ook staan er 2 pakken gevuld met volle melk en 2 plastic schalen met net bereide rijst, na opening van de deksels komt er stoom van de rijst. In de gekoelde werkbank worden onder andere de volgende levensmiddelen bewaard: 1 schaal bereide kip, 5 schalen met diverse soorten sauzen waaronder padak (saus met uien), verpakkingen met room, kroppen sla, hele paprika's en diverse deegbollen waarvan het naanbrood wordt gebakken. Tevens staat er in deze keuken een pan met bereide kikkererwten en tomaat en een schaal waarin linzen geweld worden.

Oude keuken (linkergedeelte):

In een tafelmanier worden de volgende levensmiddelen bewaard: 1 zak Indisch brood gevuld met aardappel en kruiden, 2 zakken met Okra, 3 zakken met pangasius filet, 2 zakken met stukken zalm, 1 zak spinazie, 1 zak mais. Rechts naast de achterdeur worden 3 zakken met uien en 11 blikken met tomatensaus bewaard. In de koelcel van deze keuken worden onder andere de volgende levensmiddelen bewaard: 2 schalen met bereide rijst, 1 schaal met bereide champignons en uien. 1 schaal met mengsel van knoflook en gember, 2 kratten met tomaten, 1 krat ijsbergsla, 3 rekken met elk 30 eieren, 11 pakjes roomboter en 17 literpakken volle yoghurt.

Kelder: vrieskist geheel gevuld met zakken rauwe kip.

Dwangsom aangezegd aan [REDACTED].

Sluitingsbeschikking**Datum: 27 augustus 2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED] en drie personeelsleden**Kort verslag:**

Uitleg gegeven over beschikking. In beschikking is sprake van sluiting van keuken (oude keuken voor niet vegetarische gerechten welke in het linker pand is gelegen) en kelder. Bedrijf beschikt in rechter deel over een kleine open keuken. Hierop is de sluiting niet van toepassing. Dit maakt het [REDACTED] mogelijk om in de kleine open keuken los van de sluiting producten voor monsteronderzoek te bereiden. Hierdoor kan openingsinspectie beperkt blijven tot 1 inspectie.

Opslag van producten mag in hele bedrijf niet plaatsvinden uitgezonderd de zelfbereide bederfelijke levensmiddelen die bedoeld zijn als microbiologisch monster.

Evaluatie-inspectie (6^e inspectie, Module E)

Datum: 26 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED]

BR-nummer: 281860764

SW-nummer:

Kort verslag:

HACCP:

- registratie is netjes bijgehouden, wel valt op dat regelmatig dezelfde temperaturen worden geregistreerd. In de koelcel staan diverse zelfbereide producten zonder codering (garnalen in deeg, linzensoep) of met verlopen codering (gek. bloemkool use by 25/8). Tevens een bak Onion Bhajee (indiase uien snack met linzen gefrituurd) aangetroffen met witte schimmel erop. In de koelwerkbank hetzelfde, zelfbereide producten zonder codering (chicken curry en lams curry). Tevens in vriezer zelfbereide producten zonder codering (kebabkoekjes en gajarka halwa (dessert met wortel)). In de magnetron staat een bak gekleurde rijst, volgens de kok is deze bak een uur geleden in de magnetron gezet, maar nog niet verhit, temp. nu 12°C--> RvB

HYG:

- keuken: rubbers koelwerkbank kapot en zwarte schimmel, scharnieren koelwerkbank bruin vuil, snijblad koelwerkbank zwart vuil, muur naast saladiëre kapot, blikopener bruin aangekoekt vuil, snijplank zwart vuil, plint rond vloer kapot met opgehoopt vuil.
- kelder: houten stellingen bruin vuil, muur ontbrekende tegels (ongeveer 1 bij 1 meter) + bruin vuil, trapeuning zwart plakkerig vuil--> RvB

TEMP:

- verder in orde

ONG:

- geen sporen aangetroffen

BOUWK:

- zie HYG

Met alle aanwezigen besproken dat niet wordt voldaan aan de eisen gesteld in de het voornemen van 11 augustus en dat het bedrijf dus per direct wordt gesloten. [REDACTED] heeft de deur op slot gedaan en de koks uitgelegd dat zij niet meer mogen bereiden.

Afgesproken is dat [REDACTED] op 27-08 telefonisch contact opneemt met [REDACTED] om een afspraak te maken voor het uitreiken van de beschikking op 27-08.

Voornemen tot sluiting

Datum: 11 augustus 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED] → uitreiking beschikking

De 3 koks → uitleg alg kgt en entero's

[REDACTED] (leverancier schoonmaakmiddelen en tegenwoordig ook adviseur van de familie)

Kort verslag:

[REDACTED] zit in India, vandaar de documenten uitgereikt aan [REDACTED] en [REDACTED] PV van Bevindingen opgemaakt en in de notoire map toegevoegd.

Uitgereikt: Nieuwe voornemensbeschikking, kopie oude voornemensbeschikking en concept RvB.

[REDACTED] en [REDACTED] de nieuwe voornemensbeschikking kort doorgenomen. Met name gewezen op: hou de hygiëne zoals hij de laatste keer was, zorg dat er voedselveilig wordt geproduceerd. Voeg geen ingrediënten toe aan gekookte waar, of verwarm het geheel opnieuw. Gebruik schone materialen, was de handen voldoende. Handschoenen gebruiken is goed, maar vervang die regelmatig. Denk ook aan: nagaan of bv vergiet na afwas echt schoon is (gaatjes vergiet) en desinfectie.

→ er is niet aangegeven dat ze de bijlage controleformulier voor het aantonen van voedselveilig werken moeten invullen!!!!!!!

Vervolgens aan de drie koks uitleg gegeven over alg kgt en entero's. Denk aan goed handen wassen. Handschoenen vaak vervangen. Producten goed verhitten en geen ingrediënten aan verhitte waren toevoegen. Geen oud bij nieuw product en niet te lang bewaren.

Nagegaan hoe rijst met kleurstof bereid wordt. Het meekoken van de kleurstof is essentieel. Aangegeven werd door [REDACTED] dat de kleurstof vanaf het begin in de rijst meegekookt werd. Een kok gaf aan dat na het koken van de rijst de kleurstof toegevoegd wordt en daarna het geheel nog even nagekookt werd. Advies aan [REDACTED]: Ga na of de koks ook doen wat ze zeggen.

Later kwam ook [REDACTED] binnen. Deze man is van oorsprong de schoonmaakmiddelenleverancier. Inmiddels adviseert en begeleidt hij de familie. O.a. ivm de slechte financiële situatie door hoop boetes en betaalde herinspecties.

Zienswijze [REDACTED]: "Maybe we mixed old rice by new rice".

Volgende inspectie na 25 augustus 2015.

BAH gesprek

Datum: 10 augustus 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure: OK
 Termijnen: OK
 Alle documenten aanwezig
 RvB: voldoende bewezen
 Beschikking: Hygiëne ruimte, hygiëne apparatuur en HACCP
 Uitreiking: morgen [REDACTED]

Uitslag RW-monster

Datum: 4 augustus 2015

Inspecteur: [REDACTED]

witte rijst met kleurstof genomen: 79448737 → 53.000 entero's.==> RvB

2° Nazorg

Datum: 30 juli 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED]

BR-nummer:480002654

SW-nummer:nvt

Kort verslag:

Hygiëne: voldoende, geen opmerkingen

Bouwkundig: enkele wandtegels zijn kapot, deze moeten vervangen worden.

Temperaturen: goed

Ongedierte: er liep een kat in het restaurant gedeelte, niet in de keuken. Op het hart gedrukt dat de kat absoluut niet in de keuken mag komen.

HACCP: thermometer en registratie aanwezig. Terugkoelen wordt uitgevoerd in de blastchiller. Producten in de koelcel waren wel afgedekt maar niet gecodeerd. Hier een mondelinge opmerking over gemaakt.

Rw-monster witte rijst met kleurstof genomen: 79448737. RW-monster afwijkend op entero's: 530000. Br opgemaakt

Inspectietijd: 8 kwartieren

1^e Nazorg

Datum: dinsdag 2 juni 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Temp: geen opmerking

Wering: geen sporen van ongedierte aangetroffen. Bij de achterdeur was geen hor aangebracht. risico bij openstaande deur besproken.

Bouwkunde; geen opmerking

Hyg: Gering; onderzijde van de werkbanken zijn vervuild met gele aanslag.

HACCP; thermometer aanwezig. Kennis mbt procesborging voldoende. Borgingslijsten niet kunnen inzien, waren niet aanwezig.

Bedrijf kan naar de 2^e nazorg.

6^e inspectie

Datum: 28 april 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

HACCP:

- registratie wordt keurig bijgehouden, wel valt op dat wat er op de regel van het regenereren staat eigenlijk onderdeel van het terugkoelen is. Men meet na 1 uur (en noteert dit op de regel van regenereren) en na 5 uur. [REDACTED] weet wel goed uit te leggen wat regenereren is en zal het terugkoelproces voortaan op een andere manier registreren. Producten zijn keurig gecodeerd.

HYG:

- in orde

TEMP:

- in orde

ONG:

- geen sporen aangetroffen

BOUWK:

- geen afwijkingen

RWmonster genomen, indien in orde gaat bedrijf naar 1^{ste} nazorg.

Aanvulling 05-05-15: RW monster is in orde. Bedrijf gebeld en aan [REDACTED] doorgegeven dat monster in orde was.

Voornemen tot sluiting

Datum: 7 april 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED] (leverancier/adviseur)

Kort verslag: Dat het RW-monster fout was was voor allen een verrassing. Uitleg gegeven procedure en voornemen doorgenomen.

BAH gesprek

Datum: 2 april 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Procedure: OK
 Termijnen: OK
 Alle documenten aanwezig
 RvB: voldoende bewezen
 Beschikking: Hygiëne ruimte, hygiëne apparatuur en HACCP
 Uitreiking: 7 april 2015 door [REDACTED]

5^e Inspectie

Datum: donderdag 26 maart 2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED]

BR-nummer:nvt

SW-nummer:

Kort verslag:nvt

Hygiëne:geen opmerkingen
Bouwkunde: wanden worden voorzien van rvs-platen
Ongedierte:geen opmerking
Temperatuur:geen opmerking
Code HACCP: Kennis en toepassing van de procedures voldoende

Monstername:

Nasi, nr 79177768 en lamsstoofvlees,nr 7917776.

Als de monsters goed zijn kan het bedrijf naar de 1^{ste} nazorg.

Nasi afwijkend. Bacterien; 3.700.00/g en entro's ;22.000/g.

Stoofvlees goed. BAH gesprek.

Inspecteur 1

Inspecteur 2

Vorbereiding: 1 kwartier

Vorbereiding: 1 kwartier

Inspectie: 5 kwartier

Inspectie: 5 kwartier

Afhandeling: 3 kwartier

Monitoring toelichtingsvragen van de 4^e inspectie:

- Met welke hygiëncode 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: dinsdag 10 maart 2015

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED], [REDACTED], [REDACTED]
 jr.

Korte weergave van het gesprek:

[REDACTED] heeft uitleg gegeven over de te lopen Marsroute. [REDACTED] legt namens de [REDACTED] uit waarom het bedrijf is zoals het is. In de keuken stonden 2 broers van de [REDACTED]. [REDACTED] is op 4 januari ontslagen. Per 10 maart begint een nieuwe kok. Hij krijgt de verantwoording om het overige personeel mee te krijgen in het schoonmaakverhaal. Er wordt een schoonmaaklijst gemaakt. Deze moet afgevinkt worden. Er zal bedrijfskleding aangeschaft worden, en het personeel moet zich in de keuken omkleden. Er wordt contact gezocht met de huurbaas om de leidingen beter af te werken in de keuken.

Het Plan van aanpak was niet ingevuld. Deze zal bij de volgende inspectie aan de inspecteur overhandigd worden.

4^e Inspectie – A-inspectie**Datum: woensdag 4 maart 2015****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: 280091370****SW-nummer:****Kort verslag:**

Hygiëne: BR bedrijfsruimte(vloer,gehele koelcel,wanden,bordenkast) en BR artikelen(kruidenbakje,handgrepen diepvrieskisten en ovens en blikopener)

Bouwkunde: geen opmerking

Ongedierte: geen sporen

Temperatuur: geen opmerking

Code HACCPnog :onvoldoende kennis,maar onvoldoende feiten en omstandigheden voor het opmaken van een maatregel.

[REDACTED] wordt uitgenodigd op het kantoor voor een gesprek teamleider.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

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

Antw: horecacode is aanwezig.

- Op welke wijze brengt u uw medewerkers op de hoogte van geldende werkinstructies?

Antw: gebeurt niet

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

Antw: wordt niet gedaan.

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

Antw; wordt niet gedaan.

- Door wie worden de benodigde controles uitgevoerd en geregistreerd?

Antw: door [REDACTED].

Tijdsverantwoording:**Inspecteur 1:****inspecteur 2:**

Voorbereiding: 4 kwartier

2 kwartier

Inspectie: 8 kwartier

8 kwartier

Administratie: 10 kwartier

nvt

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

30 januari 2015, nummer 280400733,

Tekortkomingen:

Tijdens de inspectie is gebleken dat de keuken en de opslagruimte in de kelder onvoldoende schoon waren.

De vloer van de kelder was, met name onder de trap, verontreinigd met enkele ingedroogde rattenkeutels.

Het onderstel van de werkbank tegenover de koelcel in de keuken was verontreinigd met een dikke laag oude muizenkeutels.

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

20 maart 2014, nummer 281470412,

Tekortkomingen:

1. Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat:

- de rekken in de koelcel waren beschimmeld.
- de handvaten van diverse kookpannen waren aangezet met aangekoekt vuil.
- de buitenzijde van de prullenbak was aangezet met zwart vuil.
- de buitenzijde van de voorraad bak, gevuld met rijst, was aangekoekt met ingedroogde productresten.
- de snijplank waren aangezet met zwart vuil.
- de knoppen van de wokbranders waren aangezet met geelkeurig vuil.
- de buitenzijde van de frituur was aangezet met geelkeurig vuil.
- de binnenzijde van de magnetron was aangezet met ingedroogde productresten.
- het vacumeer apparaat was aan de binnenzijde aangezet met zwart vuil.
- de deurrubbers van de koelwerkbank waren aangezet met zwart vuil.
- de rekken van de koelwerkbank waren verroest en aangezet met bruinkleurig vuil.
- de geleiders van deksel van de liggende vriezer waren aangezet met geelkeurig vuil.

2. Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon waren.

Dit bleek onder andere uit;

- De betegelde vloer van de keuken was op veel plaatsen ernstig verontreinigd met een laag aangekoekt zwartgekleurd vuil.
 - De betegelde vloer van de keuken was op een aantal plaatsen, met name onder werkbanken, ernstig verontreinigd met uitwerpselen van muizen.
 - Het zeil op de vloer van de koelcel was verontreinigd met oude produktresten en vuil.
 - Het onderstel van een werkbank was verontreinigd met ingedroogde productresten.
 - De kunststof rekken in de koelcel waren ernstig verontreinigd met aangekoekte oude produktresten en schimmel.
 - De aanwezige voorzieningen voor het schoonmaken van de bedrijfsruimten, waren verontreinigd met aangekoekt zwartgekleurd vuil.
 - de vloer in de kelder was aangezet met muizen uitwerpselen.
 - de schappenplanken in de voorraadkast in de keuken, waarin aardappel, uien en conserven werden opgeslagen, waren aangezet met muizen uitwerpselen.
 - de afzuigkap/armatuur waren aangezet met vetdruppels.
 - de buitenzijde van de koelcel en de deurgreep waren aangezet met zwartkeurig vuil.
 - de schapplanken in de keuken waren aan de onderzijde aangezet met ingedroogde productresten en gescheurd.
 - de contactdozen en de lichtschakelaars in de keuken waren aangezet met geelkeurig vuil.
 - de metalen afdekstrook achter de kraan van de wastafel zat los waardoor zwart vuil ophoopte.
- Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de horeca.

3. Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

De volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten

Dit bleek uit het volgende:

- Bereide eetwaren werden in bakken in elkaar gestapeld in de koelwerkbank bewaard, terwijl deze bakken aan de buitenzijden ernstig verontreinigd waren met zwartgekleurde aangekoekte produktresten. Hierdoor werd kruisbesmetting onvoldoende voorkomen.

-tevens werden zelfbereide producten niet voldoende afgedekt en voorzien van een productie en/of houdbaarheidsdatum.

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

13 februari 2014, nummer 280400491,

Tekortkoming:

1. Tijdens de inspectie is gebleken dat door uw bedrijf gebruik werd gemaakt van een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde Hygiëncode, namelijk de hygiëncode voor de horeca.

Tijdens de inspectie bleek dat de voedselveiligheidsprocedures weergegeven in de hygiëncode niet of onvoldoende werden toegepast.

De volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten

Dit bleek uit het volgende:

- Bereide eetwaren werden in bakken in elkaar gestapeld in de koelcel bewaard, terwijl deze bakken aan de buitenzijden ernstig verontreinigd waren met zwartgekleurde aangekoekte produktresten. Hierdoor werd kruisbesmetting onvoldoende voorkomen

2. Tijdens de inspectie is gebleken dat de bedrijfsruimten onvoldoende schoon waren.

Dit bleek onder andere uit;

- De betegelde vloer van de keuken was op veel plaatsen ernstig verontreinigd met een laag aangekoekt zwartgekleurd vuil.
- De betegelde vloer van de keuken was op een aantal plaatsen, met name onder werkbanken, ernstig verontreinigd met uitwerpselen van muizen.
- Het zeil op de vloer van de koelcel was verontreinigd met oude produktresten en vuil.
- De betegelde muur naast een werkbank was verontreinigd met ingedroogde produktresten.
- Het onderstel van een werkbank was verontreinigd met uitwerpselen van muizen.
- De kunststof rekken in de koelcel waren ernstig verontreinigd met aangekoekte oude produktresten.
- De aanwezige voorzieningen voor het schoonmaken van de bedrijfsruimten, waren verontreinigd met aangekoekt zwartgekleurd vuil.

3. Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Dit bleek uit het feit dat:

- De RVS- en kunststof bakken met bereide eetwaren, zoals gele rijst en kippenpoten, waren ernstig verontreinigd met zwartgekleurde aangekoekte produktresten.