



Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	Mayur Kitchen Indiaas Specialiteiten Restaurant
Inschrijfnummer Kvk en naam:	51468158 Mayur Kitchen Indiaas Specialiteiten Restaurant
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Melkmarkt 42, 8011 ME Zwolle
@-mail	info@mayurkitchen.nl
Telefoonnummer:	[REDACTED] /038 423 5531
Tijdvak:	15-12-2015 t/m 18-02-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken
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:

2^{de} 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:

1^{ste} marsroute inspectie**Datum: 7 april 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Het bedrijf heeft een adviseur in de arm genomen en hier een contract mee afgesloten. De adviseur is een onderhoudsmonteur en ZZP'r. T.r.e.k. dienstverlening, Renovatie, Installatie, Montage en Afbouw. Hij helpt [REDACTED] met de procedures en advies. De persoon in kwestie heeft géén horeca gerelateerde opleiding. De tekortkomingen zijn allemaal opgeheven. Geen overlast meer van ongedierte. De rekken in de koelwerkbank aan de onderzijde beter schoonmaken. Bouwkundig in orde. Haccp wordt met de nieuwe code gewerkt en ook de nieuwe lijsten worden in gebruik genomen. Het bedrijf is serieus met de goed praktijken bezig. Rentokil is de ongedierte bestrijder en geeft aan in de werkformulieren dat er géén last meer is van ongedierte. [REDACTED] was NIET aanwezig, ivm de kinderen.

HB RW genomen: bereid lamsvlees.

Uitslag: nnb

Als het monster goed is dat gaat het bedrijf naar de 1^e nazorg.
12-4 monster voldoet aan de eisen.

Gesprek ondernemer**Datum: ma 21 maart 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Procedure toegelicht.

Heeft inmiddels zelf al een extern adviesbureau (uit Raalte/Heino) ingeschakeld die ook monsters voor hem neemt. [REDACTED] en zijn personeel hebben inmiddels al een training gehad van dit bureau.

Overweegt om over te stappen op een andere leverancier van kip en lamsvlees, indien de genomen monsters kip en lam niet aan de eisen voldoen. Nu komt de kip vers binnen uit Utrecht (ontvangstcontrole wordt niet gedaan), dan wordt het gesneden en gaat het de vriezer in. Vanuit de vriezer wordt het in de koeling ontdooid en verwerkt. Mogelijk wordt de kip te lang en op een te hoge temperatuur bewaard.

[REDACTED] kan de boetes nauwelijks betalen en wil een betalingsregeling aanvragen. Hij heeft [REDACTED] over de boetes. Hij heeft een ongediertebestrijder in de arm genomen die 3 x per jaar komt.

Herinspectie kan na 4 april 2016 worden ingepland. Gespreksverslag verstuurd.

Historie**Historie****18 februari 2016: 3^e BR, maatregelnummer: 480003187**

Gegaarde kip: bacteriën (aeroob 30) 25.000.000/g

26 januari 2016: 2^e BR maatregelnummer: 480003082 en 480003083

- Lamsvlees: enterobacteriaceae 3000/g en bacteriën (aeroob 30) > 49.000.000/g
- Gegaarde kip: enterobacteriaceae > 490.000/g en bacteriën (aeroob 30) > 49.000.000/g

15 december 2015: 1^e BR maatregelnummer: 282440716
de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

Tevens 2x SW:

- indeling, ontwerp, constructie, ligging en/of afmeting van een ruimte voor levensmiddelen waren niet zo ingeregeld dat verontreiniging door de lucht werd voorkomen
 - 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.
-