

Reactie Bombay Palace

Bent U het eens met de constatering die door de opstellers van de bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking tot uw zaak?

Ik ben het niet eens. Er zijn inderdaad feiten geconstateerd echter is mij niet gelegenheid geboden de feiten op te lossen. Dit had te maken met een tekort aan liquide middelen.

Wat is op dit moment de situatie omtrent de voedselveiligheid en hygiëne in uw bedrijf?

Op dit moment is de situatie omtrent de voedselveiligheid in orde. Zo ook te zien in de resultaten van de laatste inspectie. Tevens heb ik de Bureau de Wit ingeschakeld om regelmatig inspecties te laten plaatsvinden.

Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?

Ik hou mij aan de voorschriften, en heb waar nodig geïnvesteerd in de keuken en het restaurant.



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken,

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 onderneming (rechtspersoon).

Dossier van bedrijf (handelsnaam):	Bombay Palace
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27134961
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Bedrijfsadres:	Gevers Deynootstraat 16 +10
Postcode en plaats:	2586HT 's-Gravenhage
Correspondentie adres:	[REDACTED]
Telefoonnummer:	070-3544382 mobiel [REDACTED]
e-mail:	[REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 19 november 2015-heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken en kelder
Veiligheid:	[REDACTED]
Dossierbeheerder	[REDACTED]

Code aanwezig: Ja Hygiëncode voor de Horeca.
Tolk nodig: Nee

2e Nazorg

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne:
HACCP:
Bouwkundig staat:
Temperaturen:
Plaagdieren:

Regel interventiebeleid:

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer:
SW-nummer:

Kort verslag:

Advies:

1^e Nazorg

Datum: 11 april 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: in orde

HACCP: in orde

Bouwkundig staat: in orde

Temperaturen: in orde

Plagdieren: in orde

Regel interventiebeleid: NVT**Inspectiemaatregelen:**BR-nummer: **NVT**SW-nummer: **NVT****Advies:** bedrijf kan door naar tweede nazorg inspectie.

2^e marsroute inspectieDatum: **11 februari 2016**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: ruim voldoende

HACCP: Hebben monsters laten onderzoeken door Bureau de Wit. Uitslagen waren zeer goed. Veel aandacht voor rein en desinfectie.

Temperatuur koelcel lager afgesteld.

Bouwkundig staat: geen opmerkingen

Temperaturen: in orde

Plagdieren: niet aangetroffen

Inspectiemaatregelen:BR-nummer: **nvt**SW-nummer: **nvt****Kort verslag:**

Richtwaardenmonster bereide witte rijst (nummer 79424048)

Monster was in orde.

Kiemgetal 5200

Entro's >100

Bedrijf mag naar 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 26-1-2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Voornemen uitgereikt en goed de consequenties uitgelegd. [REDACTED] heeft laten zien dat hij bureau de wit al in dienst heeft. Er heeft een monsternamen en een 0 meting in januari plaatsgevonden. Score 0 meting 40% en de monsters waren alle 3 afwijkend. Hier heeft hij verder nog geen actie ondernomen. Gezegd (advies) dat hij zsm voor advies Bureau de Wit moet inschakelen want na 2 weken komen wij weer terug.

BAH gesprek
Datum: 22-1-2016

Marsroute gevolgd, geen termijnen overschreden. Uitreiken voornemen op 26 jan 2016 op locatie.

1^e Marsroute inspectie

Datum: **13 januari 2016**

Inspecteurs: [redacted]

Gesproken met: [redacted]

Inspectiebevindingen:

Er is veel verbeterd.
 Het bedrijf is voldoende schoon.
 Kitranden zijn vervangen
 Nieuwe rvs schappen zijn geplaatst.
 Vloer is opnieuw ingevoegd.
 Bureau de Wit controleert 6 keer per jaar met monsternamen.
 Ongediertebestrijder is in huis.
 Code wordt nu voldoende toegepast.

2 x rw monster genomen:
 79424013 (witte rijst met groente)
 79424021 (kip kerrie)

RW monster rijst met groente is afwijkend
 Kiemgetal >49.000.000
 Entro's 37.000

Regel interventiebeleid: regel 4

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **480003026**

SW-nummer: **nvt**

Gesprek ondernemer

Datum: 29 december 2015

Deelnemers NVWA: [redacted]

Gesproken met: de [redacted]

Korte weergave van het gesprek:

De kopie van het verkort overzicht verscherpt toezicht besproken en toegelicht. [redacted] geeft aan financiële problemen te hebben. Hij heeft een kleine lening bij de bank aangevraagd om de inrichting en de keuken van de zaak te veranderen. Over twee weken hoort hij de beslissing. De afzuiging is gerepareerd. Er is een hoge druksteamer gekocht om de vloeren mee schoon te maken. Tevens stickers gekocht voor de tht-bewaking. Hij is nu alleen in de zaak ([redacted] en heeft nog een part-time medewerker in dienst, verder is er geen personeel meer. Geadviseerd om iemand die Nederlands kan lezen hem te helpen met implementeren van de hygiënecode voor de horeca.

In de brief met het gespreksverslag het volgende opgenomen:

- *U gaat alle bedrijfsruimten en apparatuur grondig schoonmaken en schoonhouden. Tevens is aan u uitgelegd op welke wijze en met welke middelen u goed kunt schoonmaken.*
- *U gaat werken conform de procedures uit de Hygiënecode voor de horeca. Daartoe gaat u deze code lezen, toepassen en indien noodzakelijk corrigerende acties uitvoeren.*
- *U overweegt een adviesburo (Bureau De Wit) in de hand te nemen om u te adviseren.*

Vervolg:

-Na 12 januari 2016 kan de 1^e marsroute inspectie uitgevoerd worden.

-Planner op de hoogte gebracht en de brief opgesteld en verzonden naar TA.

Historie

3^e BR

Datum: **19 november 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: onvoldoende (bedrijfsruimte en apparatuur)

HACCP: onvoldoende (processtap opslaan producten)

Bouwkundig staat: geen opmerkingen

Temperaturen: incidenteel feta 14,0 graden Celsius

Plaagdieren: niet aangetroffen.

Bedorven producten (artikel 14) meerdere beschimmelde en bedorven producten aangetroffen.

Regel interventiebeleid: regel 4.1, 7 en 18 van de SPEC 37

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **280503835**

SW-nummer: **nvt**

2^e BR

Datum: **7 oktober 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: onvoldoende

HACCP: onvoldoende

Bouwkundig staat: geen opmerkingen

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: niet aangetroffen

Regel interventiebeleid: regel 2 en 7 SPEC 37

Inspectiemaatregelen:

BR-nummer: **280251762**

SW-nummer: **nvt**

1^e BR

Datum: **16 juli 2015**

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Inspectiebevindingen:

Beoordeling hygiëne: onvoldoende

HACCP: onvoldoende

Bouwkundig staat: geen opmerkingen

Temperaturen: in orde

Plaagdieren: niet aangetroffen

Regel interventiebeleid: regel 2 en regel 7 SPEC 37

Inspectiemaatregelen:
BR-nummer: **280503783**
SW-nummer: **nvt**