

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):	Restaurant Indrapura
Inschrijfnummer Kvk en naam:	51477939 -> Restaurant Indrapura-Asian Home Cooking
Rechtsvorm:	EZ
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Rembrandtplein 40, 1017CV Amsterdam
@-mail	-
Telefoonnummer:	020-6237329
Mobiel:	[REDACTED]
Tijdvak:	10 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^{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: 13-07-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED].**BR-nummer:****SW-nummer:****Kort verslag:***Hygiëne; goed**Bouwkunde; goed**Ongedierte; goed**Temperatuur; goed**Code HACCP; goed*

Monster mee van daging 89016843, als het bedrijf goed is dan kan het bedrijf verder in de marsroute.

Gesprek ondernemer**Datum: 28 juni 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED], en [REDACTED],**Korte weergave van het gesprek:**

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de verscherpt toezicht en wat er volgende stappen zijn richting bedrijf als het niet verbeterd. Ze gaven aan dat ze voor advies en opleiding van personeel Bureau de Wit in dienst hebben genomen. Eerste opleiding van personeel zal in juli plaats vinden. Als ongedierte bestrijder hebben ze iemand van de gemeente die een keer per maand komt. Tijdens laatste bezoek gaf ongedierte bestrijder dat er bijna geen sporen meer zijn. Ze hebben een nieuwe schoonmaakplan gemaakt en gaan volgens die plan schoonmaken. Met de nieuwe schoonmaakplan is volgens [REDACTED] ook makkelijk te controleren of het goed schoongemaakt is. Diverse materialen en machines/apparaten zijn uit het bedrijf verwijderd om overal makkelijker bij te kunnen om te schoonmaken.

Tijdens gesprek hebben we ook aangegeven dat ze lijmplaten absoluut niet mogen gebruiken. De [REDACTED] gaf aan dat zijn kat alleen beneden aanwezig is en s 'nachts pas beneden in het restaurant rondloopt. We hebben aangegeven dat dit ook niet toegestaan is.

Inspectie kan na 12 juli 2016 uitgevoerd worden.

Door: [REDACTED]

Op 24 juni 2016 gesproken met [REDACTED] en afspraak gemaakt op 28 juni 2016 om 10:00 uur

Historie => 10 mei 2016: 3^e RvB 480003479**Afwijking richtwaardemonster:**

- Nasi Kuning(gele rijst)

Algemeen kiemgetal: 49.000.000

(meegenomen omdat in de koelcel er nergens een datum op werd vermeld)

Historie => 26 januari 2016: 2^e RvB 281140675

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- 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. *(o.a. te lang bewaren c.q. de bewaartermijnen)*

SW 281140676:

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

Historie => 9 december 2015: 1^e RvB 283060753

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

SW 283060754:

- 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

- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet

- 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

Historie => 4 september 2015:**SW 281140601:**

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

- 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