

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):	Jasmine Palace
Inschrijfnummer Kvk en naam:	30065150 Jasmine Palace De Meern B.V.
Rechtsvorm:	BV
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Zandweg 102, 3454 JZ De Meern
Inspectielocatie	
@-mail	info@jasmine-palace.com ; [REDACTED]
Telefoonnummer:	030-6663539 [REDACTED]
Tijdvak:	Vanaf 16 juli 2014
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keuken, bijkeuken en magazijn
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar [REDACTED]

Dinsdag dicht, open na 15.00 uur

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:** woensdag 30-03-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:**

Kort verslag: Bedrijf zag er keurig uit, registraties werden goed bijgehouden en de producten in de koelcel waren afgedekt en gecodeerd. RW monster genomen.

Hygiëne	i.o.
Bouwkunde	i.o.
Ongedierte	niet waargenomen
Temperatuur	i.o.
Code HACCP	i.o.

RW monster: Rijst (bewaren) uit de koelcel---79295906---

Indien i.o. gaat bedrijf naar 2^e nazorg, indien niet i.o. (RvB) volgt gesprek sluiting!!!Resultaat monsteronderzoek in orde. Bedrijf kan naar de 2^e nazorg.**Openingsinspectie****Datum:** 26 januari 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Hebben van BdW een rapportageformulier gekregen en daarop zijn een aantal O-tjes te zien.

Deze zijn nu opgelost mede door advisering van bureau Arvo food consultancy.

Hebben zich voldoende laten informeren, adviseren en controleren over bereidings- en bewaarprocesbeheersing in het bedrijf.

Er zijn door BdW tevens monsters onderzocht op verzoek van het bedrijf.

Rapportageformulier voorzien van kenmerk BdW en ondertekend.

Stilleging opgeheven.

Openstaande bevinding bij volgende inspectie beoordelen.

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

Controle op beschikking**Periode:** vrijdag 22 januari tot**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****Inspecteurs:** [REDACTED]

Bedrijf was voor de consument gesloten. We zijn wel naar binnen gegaan alwaar men met schoonmaken bezig waren. Gespr met [REDACTED] Er werden geen levensmiddelen bereid. Men heeft alleen bereid voor monsternamen. Aankomende maandag op zijn vroegst monster uitslagen van bdw bekend.

Controle op beschikking**Periode:** 20 januari tot**Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****Inspecteurs:** [REDACTED]

Bedrijfskeuken is niet in gebruik voor bereiding in het restaurant en/of afhaal.

Heeft vandaag om 14.00 uur een gesprek met een medewerker van Bureau de Wit en zal daarna een opening inspectie aanvragen.

Heeft omstreeks 17.00 uur laten weten dat hij de inspectie uitstelt.

Sluitingsbeschikking**Datum:** 19-1-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking op locatie uitgereikt. Uitleg aan [REDACTED] en [REDACTED] gegeven. Mogen geen (voor) bereidingen meer uitvoeren en moeten een adviesbureau langs laten komen. Zijn al bezig met Bureau de Witt. Laten deze morgen 20-1-2016 langskomen.

2^{de} marsroute inspectie**Datum:** 18-1-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** 283170660**SW-nummer:** nvt

-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

De beheersmaatregelen van de volgende processtappen werden niet of onvoldoende toegepast:

- opslaan producten
- (voor)bereiden gerechten

Dit bleek uit het volgende:

- producten werden te lang bewaard (bereide vis en rundvlees in saus)
- het afkoelen van producten duurde langer dan 5 uur (witte rijst)
- zelfbereide product, bami, van de vorige dag was niet afgedekt en voorzien van een codering

Kort verslag:

Hygiëne voldoende, bouwkundig voldoende, temp i.o.
heeft een ongedierte bestrijder , geen ongedierte of sporen gezien

code onvoldoende br:

3 bakken met witte rijst staan op elkaar gestapeld, codering van zondag zijn zondag in de koelcel gezet, temp nu 14,5 en 14,8 (dus langer dan 5 uur)
bak met gebakken vis, gemaakt op vrijdag. stikker met vr. weg op zondag
5 bakken nasi van 14.00 uur deze dag, staan gestapeld 2 en 3 op elkaar (dus dikke laag) temp nu 9,4 gr
grote volle krat met bami van zondag (zonder codering of afdekking
4 volle emmers rundvlees in rode saus (gestoofd rundvlees in tomatensaus, Daging Roedjak) en 1 emmer aangebroken. 1 emmer heeft 3 witte schimmel spots, zonder codering

3 volle emmers rundvlees in kerrie saus (gestoofd rundvlees in Indische kerrie saus, Daging Smoor) codering zwarte stikker, do weg op zaterdag

Voornemen tot sluiting**Datum:** 30 december 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Het voornemen en rapport van bevindingen besproken en toegelicht. Tevens kopie verkort overzicht verscherpt toezicht meegegeven en aangegeven wat er staat te gebeuren. [REDACTED] geeft aan dat het schoonmaken ongestructureerd plaatsvindt. Daar gaat hij verandering in

brengen: iedere maandagochtend zal schoongemaakt worden middels een dieptereiniging en dinsdag zal het bedrijf gesloten zijn.

Vervolg:

-2^e marsroute inspectie na 13 januari 2016

-gescande betekende voornemen gearriveerd in de map en retour gezonden aan TBM. Tevens planner op de hoogte gebracht.

BAH gesprek

Datum: 23 december 2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Termijnen zijn gehaald. Kleine aanpassing in RvB wordt uitgevoerd (verwijzing naar meer dan voorlaatste rvb wordt eruitgehaald). Beschikking wordt opgemaakt.

Afspraak gemaakt met [REDACTED] voor uitreiking voornemensbeschikking op woensdag 30 december 2015 om 11.00 uur op CS 59 te Utrecht.

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 17-12-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283180565

SW-nummer:

Kort verslag:

Men was bezig met de bereiding van een buffet voor 600 personen en voor een groep van 90 personen.

Hygiëne----->RvB

- vloer en apparatuur in het magazijn waren vuil.
- vloer en apparatuur in de bijkeuken waren vuil.
- materialen, apparaten in de keuken waren vuil.
- deur naar het toilet was vuil.

Code

geen harde feiten vastgesteld.

Er waren registratieformulieren aanwezig.

Alleen ontvangstgoederen wordt geregistreerd.

Opslag, bereiding en presenteren worden niet geregistreerd. [REDACTED] weet wel voldoende tav procesbeheersing.

Bouwkundig in orde.

Er is een nieuwe koelcel geplaatst.

Er ligt een nieuwe vloer in de keuken.

Ongedierte in orde.

Temperatuur in orde.

Opmerking:

- Pekingende hing in de keuken uit te lekken na onderdompeling in suikerwater. Volgens de module bereiding pekingeend moet pekingeend direct in de koelcel gehangen worden om daar uit te lekken en af te koelen.
- Achter het pand stond een afvalcontainer waarvan de deksels open stonden en de container was overvol.
- Het personeelstoilet was onhygienisch. De pot was vuil, de hwg was niet in gebruik, er hing geen handdoek of materiaal om de handen te drogen.

Gesprek ondernemer**Datum:** 26 november 2015**Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Korte weergave van het gesprek:**

Zie tekst uit de brief:

1. Over de NVWA en het project Verscherpt toezicht traject en de daarbij horende maatregelen. Een kopie van de marsroute van het Verscherpt toezicht is aan u uitgereikt.
2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.
3. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.
4. De mogelijkheid dat de media een beroep doet op de Wet Openbaarheid van Bestuur (WOB) en de consequenties hiervan.
5. Uitleg gegeven over de groei van bacteriën en oorzaken van overschrijding van normen van richtwaarde monsters.
6. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:
 - *Aanstaande donderdag komt er een nieuwe koelcel. De vloer in de keuken is slecht. U heeft reeds een partij gevonden om hier iets aan te doen. Dit zal plaatsvinden zodra het mogelijk is.*
 - *Tot die tijd is afgesproken dat in ieder geval het gehele bedrijf grondig schoongehouden zal worden. U gaat daartoe een schoonmaakplan opstellen en controleren of er goed is schoongemaakt.*
 - *Met betrekking tot het procesmatig werken middels de Hygiënecode voor de horeca gaat u deze code bespreken met het personeel en toezien of de processen worden beheerst.*

1^e Marsroute inspectie kan ingepland worden na 10 december 2015.

Historie**3^e BR, maatregelnummer: 282510561**

Datum: 31 oktober 2015

Onvoldoende schone bedrijfsruimte en Onvoldoende schone apparatuur

2^e BR maatregelnummer: 283210497

Datum: 16 oktober 2014

Onvoldoende schone apparatuur

1^e BR maatregelnummer: 480001558

Datum: 16 juli 2014

Betrof: monster Bami.

Uitslag: >49.000.000 alg. kgt.

>490.000 entero's