

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:	53712250 Warung Miroso
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Nieuwe Binnenweg 249, 3021 GD Rotterdam
@-mail	
Telefoonnummer:	0102447303/ [REDACTED] (nieuw nummer van de eigenaar)
Tijdvak:	
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Verkoopruimte met warmhoudkast en diepvrieskasten, keuken met koelkast en koelwerkbank.
Veiligheid:	Nvt

Plattegrond van het bedrijf

Inspecteur 1

Begintijd voorbereiding	Eindtijd voorbereiding	Totaal kwartieren
Begintijd inspectie	Eindtijd inspectie	Totaal kwartieren
Begintijd nawerk	Eindtijd nawerk	Totaal kwartieren

Inspecteur 2

Begintijd voorbereiding	Eindtijd voorbereiding	Totaal kwartieren
Begintijd inspectie	Eindtijd inspectie	Totaal kwartieren
Begintijd nawerk	Eindtijd nawerk	Totaal kwartieren

NB: het BR schrijven hoort niet bij de tijd die geregistreerd wordt.

15-2-2016 Let op : het bedrijf is per 1-2-2016 overgenomen door [REDACTED], Kvk 65284968

Per 1 oktober 2015 heeft er een beleidsmatige aanpassing plaatsgevonden voor de procedure Verscherpt toezicht Notoire overtreder i.v.m. deze aanpassing hebben de vervolgstappen andere benamingen en zijn er termijnen aangepast. Vanaf heden wordt gewerkt met de vernieuwde procedure BUI01-WV257.

3^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

2^e Nazorg

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

1^e 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:**

Controle op beschikking: 21 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf gesloten voor publiek. Briefje op de voordeur met daarop de tekst: 'Wegens verbouwing gesloten'. Met een verwijzing naar de facebookpagina van het bedrijf. Op Facebook staat: 'Wij zijn aan het verbouwen. Binnenkort weer geopend'.

Controle op beschikking: 20 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf gesloten voor publiek. Briefje op de voordeur met daarop de tekst: 'Wegens verbouwing gesloten'. Met een verwijzing naar de facebookpagina van het bedrijf. Op Facebook staat: 'Wij zijn aan het verbouwen. Binnenkort weer geopend'.

Omstreeks 13.15 uur

Controle op beschikking: 17 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Omstreeks 15.00 reed ik langs [REDACTED] en zag het licht branden. Toen ik aan de deur voelde ging deze open en zag ik vijf personen die een maaltijd aan het eten waren, ik zag verpakkingen van een afhaalrestaurant. Zij verklaarden dit eten in de buurt gehaald te hebben. Na mij gelegitimeerd te hebben vroeg ik naar [REDACTED], waarop een dame naar mij toekwam, en zei dat ze per 1 februari de nieuwe eigenaar zou worden. Samen met een man in een VOF. Haar naam was [REDACTED] en de man [REDACTED]. Het telefoonnummer van [REDACTED] is [REDACTED] 5.

Na een inspectie van de keuken bleek dat alle koelingen leeg waren. De enige levensmiddelen die nog aanwezig waren waren blikjes frisdrank in de koeling en ijsjes van Ben en Jerry in de vrieskist. De kookvoorzieningen waren onlangs niet gebruikt en voelden koud aan. Vervolgens contact opgenomen met de dienstdoende SPD collega [REDACTED] die mij de beschikking heeft gemailld. Na overleg besloten om geen LOD op te leggen, omdat er immers niet bereid is, en er geen (zelfbereid) eten bewaard werd.

Beschikking aan het dossier toegevoegd.

Controle op beschikking: 15 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf gesloten voor publiek. Briefje op de voordeur met daarop de tekst: 'Wegens verbouwing gesloten'. Met een verwijzing naar de facebookpagina van het bedrijf. Op Facebook staat: 'Wij zijn aan het verbouwen. Binnenkort weer geopend'.

Omstreeks 12.15 uur

Controle op beschikking: 14 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf gesloten voor publiek. Briefje op de voordeur met daarop de tekst: 'Gesloten ivm schade'.

Omstreeks 16.00 uur

Controle op beschikking: 13 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

13:50 uur. Bedrijf gesloten voor publiek. Briefje op de voordeur met daarop de tekst: 'Gesloten ivm schade'.

Controle op beschikking: 12 januari 2016

Inspecteur: [REDACTED]

Bedrijf gesloten voor publiek, omstreeks 21:00

Sluitingsbeschikking**Datum:** 12 januari 2016 omstreeks 15.35 uur**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking uitgereikt en uitgelegd wat er van de ondernemer verwacht wordt. Beschikking doorgenomen, duidelijk verteld dat er een Lod geldt bij uitoefenen van het bedrijf. Ook uitleg gegeven dat het bedrijf leeg dient te zijn, 8 vriezers/koelkasten stonden nog vol met bederfelijke producten. Deze zouden dezelfde avond nog leeg gehaald worden. Tevens uitleg gegeven over geaccrediteerd onderzoeksburo.

BaH gesprek**Datum****Inspecteurs/ TBM:****Kort verslag:****2^e Marsroute inspectie****Datum:** 7-1-2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:****SW-nummer:** nvt**Kort verslag:**

Haccp: voldoende

gering: de registratie van afgelopen maand waren niet aantoonbaar aanwezig, volgens [REDACTED] heeft hij wel gemeten en geregistreerd maar zijn de papieren mee naar huis genomen. Er is wel redelijke kennis van de procestappen. Ook bij de vader van de eigenaar, die als kok werkt in de zaak.

Er wordt in principe iedere dag vers gekookt, zoals bami en nasi.

Hygiene: voldoende

Temperatuur: voldoende

Bouwkundig: voldoende

gering: enkele tegels waren kapot en er zijn nieuwe over geplakt zodat deze uitsteken. Maar deze waren voldoende schoon.

Ongedierte: voldoende

Rentokil voor wering en bestrijding. De aanbevelingen uit de rapportages worden goed opgevolgd. In 1 kakkerlakval, in de spoelkeuken, enkele levende en dode kakkerlakken. Verder in het bedrijf geen levende/dode kakkerlakken aangetroffen.

richtwaarde monster genomen uit afkoelproces indien in orde dan naar de 1^e nazorg.

Bami 79449075.

[REDACTED]): 11-1-2016 monster fout-> sluiting.

Op 11-1-2016 omstreeks 20:40 [REDACTED] telefonisch op de hoogte gesteld dat zijn bedrijf per direct gesloten moet worden.

Uitreiking zal gedaan worden op 12-1-2016 door [REDACTED]

Voornemen tot sluiting**Datum:** 18 december 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Uitgereikt: Kopie RvB en voornemensbeschikking

Uitgelegd: Voornemensbeschikking.

- Uitleg wat sluiting in houdt
- Uitleg voornemensbeschikking van kracht gehele traject Notoire overtreders (in ieder geval de komende 3 inspecties)

BaH gesprek

Datum: 15-12-2015

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

- Juiste procedure
- Geen stappen overgeslagen
- Termijn voldoet
- RVB's allemaal verzonden
- Concept RvB voldoende bewezen
- Uitreiking 18 december

1^e Nazorg

Datum: 8-12-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280091432

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: Rvb bedrijfsruimte:

In de afwaskeuken:

- het afvoerputje was verstopt met oude verslijmde productresten. Het tegelwerk rondom de putdeksel was beschadigd en deels weg. De gaten waren opgevuld met slijmerig water en oude productresten;
- de zwanenhals en de daaraan gekoppelde afvoerbuiss van dubbele spoelbak was vervuild met een gelige, vettig aanvoelende laag vuil;
- het tegelvloertje, onder de spoelbak, waar de leiding de grond in gaat, was kapot. De tegels rondom de leiding waren verdwenen, waardoor een gat zichtbaar was. Hierin lag ondefinieerbaar vuil.

In de bereidkeuken:

- de wand links en rechts van de afzuigkap was vervuild met een dikke laag aangekoekte zwart/bruin vet;
- de lek goten van de afzuigkap waren vervuild met een dikke stroperige laag bruine oud vet;
- de wandcontactdozen, onder de tafel met de wok-brander, waren vervuild met een dikke laag aangekoekt geel/bruin vet;
- de rekken van de tafel, waar de frituur op stond, waren bedekt met een stuk karton en met aluminiumfolie. De rekken onder dit karton en folie waren vervuild met laag stof, aangekoekt oud vet en aangekoekte oude productresten. Tevens voelde het stuk karton vettig aan.
- de tafel, waar de brander met de wadjang op stond, was in de naden en kieren vervuild met een, makkelijk te verwijderen, laag zwart-bruinige vet. Tevens waren de poten vervuild met plakkerig aanvoelende, aangekoekt oud vet.

Bouwkunde: geen opmerking

Ongedierte: Rentokil 4 maal geweest. Detectiedozen vol levende en dode kakkerlakken.gif geplaatst. Nog overlast.

Temperatuur: geringe overtreding. 1 bak kipkerrie in warmhoudkast 56,1°C

Code HACCP: geen opmerking

Opmerking:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 6-10-2015

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: Nvt

SW-nummer: Nvt

Kort verslag: Hebben een ongediertebestrijder, rentokill, en dit heeft effect. [REDACTED] komt tegenwoordig extra vroeg in het bedrijf om eventueel dode kakkerlakken op te ruimen. Meten en registreren en de temperaturen zijn ook in orde. Bouwkundig heeft [REDACTED] de tegels die kapot waren gerepareerd. Nu liggen er wel tegels over tegels en er ontstaat hierdoor een hoge rand. verder is het bedrijf redelijk in orde qua bouwkunde.

Hygiëne io

Bouwkunde io

Ongedierte enkele dode kakkerlakken op de lijmplaat.

Temperatuur io

Code HACCP meten en registreren.

Monster van kipstukjes voor soto soep genomen. Als dit monster in orde is kan het bedrijf door naar de 1^{ste} nazorg inspectie. Monsternummer 79691089. Monsteruitslag was goed.

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 15 september

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

8 september 2015 heeft de ondernemer direct een bestrijder (Rentokil) gebeld. 9 september heeft een medewerker van Rentokil een inventarisatie uitgevoerd. Dinsdag 15 september vind de eerste bestrijding plaats. [REDACTED] laat het contract zien. [REDACTED] geeft aan met het personeel om de tafel te gaan zitten om de situatie, de consequenties en het plan van aanpak te bespreken. De keukenvloer wil hij aanpakken. De tegels liggen op een triplex ondervloer en knapt steeds kapot. Hij is bang dat de vloer niet voor de volgende inspectie aangepast is. Hem is uitgelegd dat het om schoon gaat. Als hij een afspraak heeft gemaakt om de vloer op te knappen zou het fijn zijn dit bij de volgende inspectie bevestigd te zien. [REDACTED] heeft de te volgen aanpak uitgelegd. Het plan van aanpak is overhandigd.

4^e Inspectie – A-inspectie

Datum: 8 september '15

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 280091416

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëne: RvB dode kakkerlakken, kakkerlak ei-pakketten en muizenkeutels

Bouwkunde; oud pand.

Ongedierte: RvB levende kakkerlakken aangetroffen. geen bestrijder

Temperatuur: geen opmerking. Defecte koelkasten zijn verwijderd. Verkoop gerechten vanuit de warmhoudkast.

Code HACCP; werkende thermometer aanwezig. Registraties in de agenda, rommelig van opzet. Kennis voldoende bij de ondernemer aanwezig.

Antwoorden op toelichtingsvragen:

- 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?
-

Historie

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

16 juli 2015, nummer 281870501, BBL gekoelde producten op te hoge temperatuur bewaren; HACCP onvoldoende tot geen controles bij de aanwezige processen.

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

19 maart 2015, nummer 280131326, HACCP Artikel 5 onbeheerst "opslag" proces; onvoldoende kennis en borging van het afkoelproces van zelfbereide producten BBL artikel 15 verkoop van gekoelde producten , op te hoge temperatuur

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

16 januari 2015, nummer 281470543, BBL artikel 15 gekoelde producten op te hoge temperatuur verkocht; HACCP artikel 5 onbeheerst ontdooien van rauwe kippenpoten, proces opslag onvoldoende beheerst; vuile bedrijfsruimten