

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):	Lulu Amarjitmd
Inschrijfnummer Kvk en naam:	57913501
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	Van Vollenhovenstraat 60 A, 3016BK Rotterdam
Inspectielocatie	[REDACTED]
@-mail	[REDACTED]
Telefoonnummer:	0102019394
Tijdvak:	13-april 2016 t/m
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Restaurant met keuken, bovenverdieping met koelcel en magazijn
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

18-07-2016:

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met [REDACTED] in zijn naastgelegen bedrijf. (ander restaurant)

[REDACTED] geeft aan dat Lulu deze week gesloten is ivm vakantie.

Opm: De planner [REDACTED] heeft op dinsdag 19-07 een mail gestuurd dat er geen andere mogelijkheid is dan om hem op 10 augustus in te plannen. Dat wordt dus de volgende datum.

Voornemen tot sluiting

Datum: 28 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED] en [REDACTED] en [REDACTED] is [REDACTED] van alle 3 [REDACTED])

Kort verslag:

In eerste instantie was alleen [REDACTED] aanwezig. Engels sprekende [REDACTED]. Het voornemen uitgelegd in het Engels. [REDACTED] gaf aan het te begrijpen. Later kwam [REDACTED] er bij. Voor de zekerheid nogmaals uitgelegd wat het voornemen beschikking inhield, de consequenties en het verloop van het traject toegelicht.

[REDACTED] had heel veel vragen. Vertelde dat ze dagverse producten bereidden en eigenlijk niet te maken hadden met terugkoelen. 's Avonds wordt alles weggegooid. Hij vroeg zich af of er dan registreert en gemeten moest worden. De vraag beantwoord met te adviseren dat meten=weten, dus wel van toepassing. Dat het bedrijf verantwoordelijk is voor producten die bewaard worden en zelf bereid zijn, altijd in een terugkoelfase komen en dan gemeten en geregistreerd dienen te worden. Ook als er producten 's morgens gemaakt worden en pas 's avonds verkocht. Uitgelegd dat dan een terugkoel proces van toepassing is. Gezegd dat alle punten opgelost moeten zijn bij de volgende controle.

Ze begrepen het en zouden het overdragen aan de vennoten.

BAH gesprek

Datum: 27 juni 2016

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Stappen zijn goed doorlopen en termijn zijn juist.
 M.b.t RvB: alleen laatste datum en nr. RvB noemen en in concept geen handtekening plaatsen.
 Di 28-6 uitreiking door [REDACTED]

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 22 juni 2016

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: 283191388

SW-nummer: 283191388

Kort verslag:

RVB vuile en niet goed onderhouden bedrijfsruimten

SW art.5

SW art.15

SW wering

1. Gesproken met de [REDACTED]

2. HACCP: [REDACTED] zegt de HC Horeca te hebben, deze niet ingezien tijdens de inspectie. Wél registratie van alle processtappen, wekelijks. Werkende thermometer aanwezig. Producten worden vers bereid dagelijks.

In de grote RVS koelkast in de keuken staat een bak met 2 kilo gemarineerd rundvlees: 11,7 °C en een gastronormbak met rijst, om 16.00 uur gemaakt en de gemeten temperatuur op twee plaatsen is nu 36,8 °C en 35,4 °C. De laagdikte is ongeveer 20 cm, vanuit onze vakdeskundigheid weten wij dat dit binnen 5 uur niet onder de 7 °C kan zijn.

In de werkbankkoeling ligt een verpakking Ambala paneer (indiaase kaas) waarbij op de verpakking staat: max. 7°C : 9,3 °C

Op de werkbank staat een bakje met rauwe kipstukjes: 10,6 °C, dit is werkvoorraad, maar langer dan half uur buiten de koeling.

In de koelwerkbank staat een bak met butterchicken saus (slagroom, ketchup en cashewnoten) welke om 12 uur gemaakt is: 12.2 °C (terugkoelen)

3. Temp:

-2 kilo gemarineerd rundvlees: 11,7 °C

-1 verpakking Ambala paneer (indiaase kaas) waarbij op de verpakking staat: max. 7°C : 9,3 °C

-Bakje met rauwe kipstukjes: 10,6 °C,

4. Ongedierte:

LET OP VOLGENDE INSPECTIE: faraomier aangetroffen in de map van de ongediertebestrijder.

Tijdens de inspectie niets aangetroffen in en om de keuken, maar wel extra aandacht aan besteden. Liefst KAD-man.

De bestrijder komt regelmatig. Er staan veel lokdozen. Echter nog muizenuitwerpselen gevonden in de keuken met name onder de apparatuur en boven in het magazijn. Boven gaten en kieren in plafond, muur en vloer, rondom deze kieren sporen van buiksmear aangetroffen. >>> beter weren!

5. Bouwtechnisch: de vloer in het magazijn boven is slecht te reinigen. Meegenomen in RVB hyg.

6. Hygiëne:

In de keuken:

De roosters en de hoeken van de afzuigkap waren verontreinigd met bruingeleurd vet.

De rand van het muurtje, waarop onder andere bussen zout en soja bewaard werden, brokkelde waardoor het niet goed te reinigen was.

De bovenzijde van de schakelkasten aan de keukenmuur waren verontreinigd met vet.

De vloer van de keuken was, met name onder de koelingen en andere apparatuur, verontreinigd met enkele muizenuitwerpselen.

Het bovenmagazijn:

In de kleedruimte, waar ook flessen wijn op voorraad lagen, staat een kist die verontreinigd is met muizenuitwerpselen en buiksmear van muizen.

In de gang is de bodem van de opslagkast van de wijn, verontreinigd met tientallen muizenuitwerpselen.
Het rooster van de verdamper in de koelcel was verontreinigd met zwartgekleurd vuil.
De rekken in de koelcel, waarop verpakkingen met levensmiddelen bewaard werden, waren verontreinigd met zwarte schimmelplekken.
De vloer bij de vrieskist was verontreinigd met vuil en muizenuitwerpselen.
De vloer was slecht onderhouden, in de kieren zat opgehoopt vuil.

Gesprek TL

Inspecteurs: [REDACTED]

Datum: 6 juni 2016

Locatie: Reeweg 16, Rotterdam

Gesproken met: [REDACTED]

Tijdens het gesprek uitleg gegeven over de te verwachten inspecties en de te volgen routes binnen VeTo. Daarbij zijn de volgende afspraken gemaakt;

- *Plaagdierbestrijder Vermin Free heeft een uitgebreid logboek opgesteld, waarin aanbevelingen en uitgevoerde acties staan vermeld.*
- *Vermin Free neemt foto's tijdens inspecties en stuurt deze naar u toe.*
- *Op advies van Vermin Free zijn gaten en kieren gedicht..*
- *In geval van aantreffen van uitwerpselen van muizen op de werkbanken bij het opstarten van de keuken, zullen de werkbanken niet alleen worden schoongemaakt, maar ook worden ontsmet.*
- *Houten planken in de keuken zijn vervangen door RVS.*
- *De controles van de processen en het invullen van de registratielijsten worden op de juiste manier uitgevoerd.*
- *Een grondige schoonmaak van de keuken is uitgevoerd.*

De volgende inspectie zal worden uitgevoerd na 20 juni 2016

Historie 13 april 2016:

RVB nummer: 282810448

RVB vuile bedrijfsruimten

RVB vuile apparatuur

SW geen adequate maatregelen

Gesproken met [REDACTED].

- HACCP: Enkele registratielijsten via een kok kunnen inzien op de mobiel telefoon. Waren bij de andere [REDACTED] die nu niet aanwezig was. Producten worden niet gecodeerd. Is op dit moment een geringe overtreding. Kennis is verder redelijk aanwezig.
- HYGIËNE: RvB > regel nr. 8 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Tijdens de inspectie is gebleken dat artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur verontreinigd waren. Ik zag onder andere de volgende hygiënische tekortkomingen:

- diverse kapotte deurrubbers van de in de keuken aanwezige koelwerkbanken en koelkasten waren verontreinigd met zwarte ingevreten schimmelaanslag en vuil.
 - de binnenzijde van de warmhoudbak was verontreinigd met een laag bruine kalkresten.
 - een onder de werkbank aanwezige bak met diverse stalen deksels en de deksels zelf waren verontreinigd met aangekoekt vet en vuil.
 - de aan de afzuigkap boven de twee frituren aanwezige geplastificeerde ophanghaken waren verontreinigd met aangekoekt bruinkleurig vet en vuil. Aan deze haken hingen o.a. gardes en ander keukengerei.
-

- in de keuken stond een kar met diverse kunststof beschadigde wasmachinekorven die verontreinigd waren met bruin aangekoekt vuil. In diverse van deze korven zag ik nog keukengerei liggen.
- de witte kunststof rekken van de koelcel op de 1e verdieping waren verontreinigd met aangekoekte oude productresten, vuil en schimmelpunten.

Tijdens de inspectie is gebleken dat de keuken, de gang van de keuken naar het restaurant de doorgeefruimte van de keuken naar het restaurant, de diverse ruimten en overloop op de eerste etage waar levensmiddelen waren opgeslagen en de koelcel onvoldoende schoon en/of onderhouden waren. Dit bleek uit onder andere de volgende hygiënische en bouwkundige tekortkomingen in de volgende bereid- en bedrijfsruimten:

Keuken:

- de wokbranders op de kookwerkbank waren ernstig verontreinigd met een dikke laag aangekoekt, zwart ingebrand vet en vuil. Ook de regelkranen van de wokbranders en de waterkranen op deze kookwerkbanken waren verontreinigd met aangekoekt vet en vuil. Tevens was een deel onder een rand op de linkerzijde van de kooktafel ernstig verontreinigd met een dikke laag aangekoekt vuil en vet.
- diverse tegelvoegen en kitranden langs de werktafel waren verontreinigd met aangekoekt bruin-zwart vet en vuil.
- de vloer onder de kookwerkbank was langs de randen en rond de achterpoten ernstig verontreinigd met bruin-zwart vuil, vet en oude productresten. Ook de poten waren verontreinigd met aangekoekt vuil en vet.
- de ventilatioeroosters in de het plafond, waren verontreinigd met vet en aanhangend stof.
- diverse stopcontacten in de keuken waren verontreinigd met dikke lagen aangekoekt geelkleurig vet en vuil.

Gang van keuken naar restaurant:

- de vloerranden waren verontreinigd met aangekoekt vuil, buiksmeeersporen van muizen en tientallen muizenkeutels.
- de in de gang aanwezige houten voorraadkast, waarin onder andere drinkglazen en flessen sojasaus waren opgeslagen, was op diverse plaatsen verontreinigd met vet, vuil en tientallen muizenkeutels.

Doorgeefruimte van keuken naar restaurant:

- de vloer was op diverse plaatsen verontreinigd met vuil, vet, buiksmeeersporen van muizen en muizenkeutels. In het bijzonder onder het meubel waarop de koffiemachine stond lagen tientallen muizenkeutels.
- onder het meubel waarop de koffiemachine stond, waren onder ander een heetwaterkoker en een kunststof emmer aanwezig welke verontreinigd waren met vet en vuil.
- het bladdeel van het meubel onder de koffiemachine was ernstig verontreinigd met vuil en tientallen muizenkeutels.
- voor het doorgiftedeel stond een kunststof opstapje welke ernstig verontreinigd was met een dikke laag aangekoekt vet en vuil.

Eerste etage met diverse opslagruimten en overloop waar ook diverse levensmiddelen en dranken waren opgeslagen:

- de vloeren in deze ruimten waren op diverse plaatsen verontreinigd met aangekoekt vuil, vet, oude productresten, buiksmeeersporen van muizen en tientallen muizenkeutels. In het bijzonder waar veel niet gebruikte en oude spullen waren opgeslagen was dit het geval.
- in de diverse ruimten op de eerste etage waren diverse gaten en sleuven in wanden, muren en plafonds door achterstallig onderhoud. Hierdoor werd het weren van ongedierte onvoldoende beheerst.
- de houten voorraadkast waarin verpakte levensmiddelen in voorraad werden gehouden, in de opslagruimte waar ook de koelcel was gesitueerd, was op diverse plaatsen verontreinigd met aangekoekt oud vuil en enkele muizenkeutels.
- de vloer in de koelcel, was in het bijzonder onder de rekken, ernstig verontreinigd met aangekoekt vuil. Op diverse plaatsen was de vloer ook verontreinigd met verweekt vuil en oude productresten.

TEMPERATUREN: In orde.

- BOUWKUNDIG: Zie ongedierte.

- ONGEDIERTE: SW > regel nr. 7 van het NVWA interventiebeleid kwaliteitsdocument IB02-Spec37 V04.

Ernstige overlast van muizen geconstateerd. Vooral boven in de diverse kamers en gang die gedeeltelijk als magazijn dienst doen is het rommel waar de muizen zich makkelijk nestelen en er

zijn diverse gaten in muren en plafonds. Is op diverse plekken niet goed te zien door de grote hoeveelheden opgeslagen rommel.

Bestrijder is Vermin Free die op 4-4-16 voor het eerst is geweest. Op de werkbond staat alleen aangegeven dat tijdens het bezoek aan het pand het pand is voorzien van muizen lokpunten. Verdere adviezen over wering, hygiëne, bedrijfskundig zijn niet ingevuld. Er staan wel aardig wat lokdozen Bromadiolon.

Historie 17 februari 2016:

RVB nummer: 281860814

RVB vuile bedrijfsruimten

RVB vuile apparatuur

HACCP:

- registratie en thermometer zijn aanwezig. Registratie bestaat echter alleen uit opslag, geen registratie van ontvangst, verhitten en terugkoelen. Meneer heeft de hygiëncode wel, maar heeft dit stuk niet gelezen.

- er is een kraan, zeep en een tork rol aanwezig in de keuken.

HYG:

- bedrijfsruimte en apparatuur zijn op diverse punten nog steeds vervuild->RvB

ONG:

- op enkele plaatsen liggen nog enkele muizenkeutels. Meneer geeft aan een ongediertebestrijder ingeschakeld te hebben, deze begint in maart. Meneer zet zelf geen gif meer neer, maar gebruikt klapvallen.

Historie 3 december 2015:

RVB nummer: 281340001

RVB vuile bedrijfsruimten

RVB vuile apparatuur

RVB adequate maatregelen

SW onvoldoende handenwasgelegenheid

SW art. 5

HACCP: SW

- Er is geen voedselveiligheidsplan of hygiëncode aanwezig in het bedrijf. Het bedrijf is getoetst aan de hand van de Hygiëncode voor de Horeca.

- Er is een goedwerkende digitale steekthermometer aanwezig.

- Registratie ontbreekt.

- Bederfelijke producten worden op een te hoge temperatuur bewaard. Kippendijen op 9,1 graden Celsius en 3 RvS bakken bereide rijst op 14,4 graden

- Geen kennis van de processen zoals beschreven staat in de hygiëncode voor de horeca.

HYGIENE:

***Bedrijfsruimte RVB**

- De keuken op diverse plaatsen ernstig verontreinigd was met uitwerpselen van muizen, zowel op de vloer als tussen de producten op de stelling;

- de vloer van de keuken was met name onder de apparatuur ernstig verontreinigd met honderden muizen uitwerpselen;

- Op de stellingen tussen de opgeslagen producten tientallen uitwerpselen van muizen aangetroffen zijn;

- de kraan was beplakt met verontreinigde tape;

- de muur bij de wasbak was verontreinigd met meerkleurig vuil

- het plankje naast de wasbak was ernstig verontreinigd met meerkleurig verwijderbaar vuil;

- het karton waarop onder andere eierrekken met eieren bewaard werden, was verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen;

- het werkblad naast de saladiere was verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen;

- de kitrand van dit werkblad was verontreinigd met bruingekleurd vuil;

- de wokbranders waren ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vuil.

Apparatuur RVB

- De roosters van de koelkast ernstig verontreinigd waren met oude productresten en wit, op schimmel gelijkend vuil;
- De binnenzijde van koelkast en koelwerkbanken verontreinigd waren met oude productresten en wit op schimmel gelijkend vuil;
- De rubbers van zowel de koelwerkbanken als de koelkasten gescheurd en verontreinigd waren met oude productresten;
- de bedieningspanelen van de werkbankkoeling waren allen verontreinigd met vettig bruingekleurd vuil;
- De plastic bakken waar de rijst in opgeslagen was, verontreinigd waren met meerkleurig vuil en oude productresten;
- Het fornuis verontreinigd was met een dikke laag zwart vuil en vet;
- De roosters boven het fornuis verontreinigd waren met een dikke laag geel bruin vet;
- De afwasrekken verontreinigd waren met zwart verwijderbaar vuil.

- Er was in de keuken geen mogelijkheid om je handen hygiënisch te wassen dan wel te drogen.

BOUWKUNDIG:

- Voldoende. Aangegeven kritisch naar het bedrijf te kijken voor wat betreft naden / kieren om overlast van ongedierte tegen te gaan.

TEMPERATUUR: meegenomen in HACCP

- Kippendijen 9,1 graden Celsius;
- 3 RvS bakken bereide rijst 14,4 graden Celsius.

ONGEDIERTE: RVB

- Geconstateerd is dat de keuken op diverse plaatsen ernstig verontreinigd was met uitwerpselen van muizen, zowel op de vloer als tussen de producten op de stelling. Uit het vervolgonderzoek bleek dat u geen professionele ongediertebestrijder ingeschakeld had. [REDACTED] gaf aan zelf gif te plaatsen.