

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):	La Casa Argentina
Inschrijfnummer Kvk en naam:	34328510
Rechtsvorm:	Vennootschap onder firma
Naam ondernemer:	██████████
Adres:	Zeedijk 32 A, 1012AZ Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	████████████████████
Tijdvak:	24-11-2016 tot 20-11-2017
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Nvt

Dossiereigenaar: ██████████

Plattegrond van het bedrijf

2^e nazorginspectie

Datum: 20-12-2017

Inspecteurs: ██████████

Gesproken met: ████████████████████

BR-nummer: n.v.t.

SW-nummer: n.v.t.

Kort verslag:

Hygiëne: gering, zie isi

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: in orde, zie isi

Temperatuur: zie code

Code HACCP: horecacode, thermometer, temperaturen, temperatuur registratie en tht in Orde

Richtwaarde monster n.v.t., het bedrijf gaat terug naar regulier

Uitslag richtwaarde

12 juni 2017: Uitslag richtwaarde monsters bekend: beide waren in orde

1^e nazorginspectie

Datum: 8 juni 2017

Inspecteurs: ████████████████████

Gesproken met: ████████████████████████████████

BR-nummer: nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Volledige inspectie uitgevoerd

HACCP voldoende

Er was een werkende thermometer aanwezig

Registratielijsten aanwezig

Het terugkoelen werd er in een bak met ijs gedaan.

Richtwaarde genomen van spare ribs (uit de koelwerkbank) en groentesoep (uit de diepvries)

Hygiëne: opmerkingen

De zijkanalen van de frituse verontreinigd waren met vet

Een vaatwasmand verontreinigd was met aangekoekt zwart vuil

De broodmessen moeten er ook vervangen worden.

Temperaturen voldoende

Bouwkundig geen tekortkomingen gezien

Ongedierte

Er liep een kat beneden in het zitgedeelte. Opmerking gemaakt dat de kat niet in het bedrijf mag komen.

Geen sporen van muizen of akkerlakken gezien

Het monster was in orde en het bedrijf gaat naar de 1^e nazorg toe

2^{de} marsroute inspectie

Datum: 12 april 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer : nvt

SW-nummer: nvt

Kort verslag:

Hygiëncode : In orde.

- Hygiëncode voor de horeca aanwezig.

- Registratielijsten aanwezig en ingevuld tot voor de vakantie, het bedrijf is 2 weken dicht geweest om schoon te maken.

- Kernthermometer aanwezig.

Temperaturen: In orde

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : Geen ongedierte en geen sporen waargenomen.

- Laatste rapportage PCS ongediertebestrijding 10-03-17

Geen detectie kakkerlakken;

Geen opnames lokaas;

Geen sporen van muizen.

Hygiëne : In orde.

Procesmonster: Spareribs genomen.

Als het monster in orde is kan het bedrijf naar de 1^e nazorg.

Voornemen tot sluiting

Datum: 28 maart 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Kort verslag:

Gesproken met [REDACTED]. Hij heeft ruzie met zijn compagnon. Volgens [REDACTED] wordt alles in ijs teruggekoeld en na 5 uur in de vriezer geplaatst. Voornemensbrief uitgelegd en uitgereikt.

Er wordt nu geen groenten met rijst meer gemaakt.

BAH gesprek

Datum: dinsdag 21 maart 2017

Inspecteurs/ TBM: [REDACTED]

Kort verslag:

Hygienecode stelt dat bevroren producten -18 graden moeten zijn. Monsternamen bij -13 heeft echter op de uitslag geen invloed. Groente is goed doorverhit geweest. Procedure goed doorlopen en bedrijf kan een voornemensbeschikking krijgen uitgereikt op 28 december 2017. Telefonisch niet bereikbaar maar een uitnodigingsbrief is verstuurd.

16-03-2017

Door [REDACTED]

Richtwaarde uitslag was **negatief**. Enterobacteriaceae 4300.
RVB nr. 480004492

Telefonisch contact gehad met [REDACTED]

Telefonisch contact gehad met [REDACTED]

Verklaring [REDACTED]

Ik had met [REDACTED] afgesproken de rijst zonder groenten te bereiden. Dit omdat het niet goed is voor de kwaliteit van het product. Ik ga dit met [REDACTED] bespreken.

[REDACTED] geen aanvullende
verklaring gegeven

Product was van 31 januari 2017 uit de vriezer.

1ste Nazorg

Datum : 11-03-2017

Inspecteurs : [REDACTED]

Gesproken met : [REDACTED]

BR-nummer : nvt

SW-nummer : nvt

Kort verslag:

Hygiënecode : In orde. RW meegenomen.

- Hygiënecode voor de horeca aanwezig.

- Registratielijsten aanwezig en ingevuld.

- Kernthermometer aanwezig.

Temperaturen: In orde

Bouwkunde : Geen tekortkomingen geconstateerd.

Ongedierte : Geen ongedierte en geen sporen waargenomen.

- Laatste rapportage PCS ongediertebestrijding 10-03-17

Geen detectie kakkerlakken;

Geen opnames lokaas;

Geen sporen van muizen.

Hygiëne : In orde.

1ste marsroute inspectie

Datum: 5 januari 2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer: x

SW-nummer: x

Kort verslag:

VETO inspectie 1e marsroute

gesproken met [REDACTED] van BV die aan VOF hangt en gesproken met [REDACTED]

Hygiëne: opmerking

- kast, rechts van grill, onderin bar. met kerstverlichting, tape eea oude spullen die niet meer werden gebruikt>lag een dode kakkerlak> kastje opruimen
- mandje van frituur, aangekoekt zwartkleurig verkoolde oude productresten en vet
- plafond in magnetron wat geelbruine spetters oranje kleurig vuil
- vloer onder werkbanken, wat oud vuil langs de wanden

Ijsblokjesmachine:

in orde, men heeft nieuwe ijsblokjesmachine aangeschaft.

ongedierte:

- oude kakkerlak in lade, verder geen sporen van kakkerlakken gezien
- geen sporen van muizen aangetroffen
- heeft bestrijder in dienst: PCS Europe BV ongediertebeheersing, 3-1-2016 voor het laatst geweest. Bestrijder schrijft dat situatie is verbeterd, geen last meer van kakkerlakken en enkele muizenuitwerpselen in kast onder trap. Verder wel dat enkele gaten nog gedicht moeten worden> Dit is inmiddels opgelost.

Bouwkundig:

in orde

Temperatuur:

in orde

HACCP: opmerking

- werkt met horeca code (nieuwe), thermometer gezien, registraties gezien en bijgewerkt
- in vriezer zijn zelfbereide producten niet gecodeerd
- in koelingen zijn ontdooide producten niet gecodeerd.
- richtwaarde zelfbereide spareribs genomen

Gesprek ondernemer

Datum: 20 december '16 om 11:00

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Tijdens gesprek hebben we toelichting over de VeTo gegeven en hoe het verder traject gaat verlopen. [REDACTED] gaf aan dat ze alles al schoongemaakt hebben en dat ze daar mee ook door gaan. Verder gaan ze met ongedierte bestrijder uitzoeken waar de muizen vandaan komen en hoed ze muizen kunnen stoppen. Hij gaf ook aan dat ze hygiëne code voor de Horeca gaan lezen en ze gaan er ook voor zorgen dat er ook volgens de hygiëne code wordt gewerkt.

Inspectie kan na 3 januari 2017 worden uitgevoerd.

Historie:

3^e RvB

Datum: 24 november 2016

Inspecteur: [REDACTED]

RvBnr: 281701133

- vuile bedrijfsruimte

SWnr: 281701132

- vuile apparatuur/uitrustingsstukken
- vuile ijsblokjesmachine

2^e RvB**Datum:** 8 september 2016**Inspecteur:** [REDACTED]**RvBnr:** 281410621

- vuile bedrijfsruimte

SWnr: 281410622

- onvoldoende adequate bestrijding
- vuile ijsblokjesmachine

1^e RvB**Datum:** 10 mei 2016**Inspecteur:** [REDACTED]**RvBnr:** 480003480

Betreft monster rijst.