

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):	Los Argentinos B.V.
Inschrijfnummer Kvk en naam:	27331406 Argentinos B.V. 27331401 R.A. Kahn Holding B.V.
Rechtsvorm:	
Naam ondernemer:	
Adres	Kettingstraat 14
Inspectielocatie	2511AN 's-Gravenhage
@-mail	
Telefoonnummer:	
Tijdvak:	7 oktober 2016 – heden
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	
Dossiereigenaar	

2de Nazorg

Datum: 10/8/2017

Inspecteurs:

Gesproken met:

BR-nummer: -

SW-nummer: -

Kort verslag:

HACCP: geringe overtreding

- niet alle processen werden juist geregistreerd.
- de vleeskoeling in de boven keuken was te warm, temperaturen van het vlees tussen 8 en 10,8°C.

Hygiëne: geringe overtreding

- de koelwerkbank achter de counter was aan de binnenzijde verontreinigd met oude productresten.
- de vleeskoeling in de boven keuken was verontreinigd met vleessappen.

Ongedierte: geringe overtreding

- beneden in het restaurant zaten enkele vliegen. Opgemerkt het in de gaten te houden en de deur te sluiten.

Bedrijf gaat terug naar regulier toezicht

1ste Nazorg**Datum: 26 januari 2017****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer: nvt****SW-nummer: nvt****Kort verslag:**

Hygiëne: enkele kleine puntjes in keuken beneden.

Bouwkunde: geen opm.

Ongedierte: geen opm.

Temperatuur: geen opm.

Code HACCP: Afgesproken dat alle onderdelen, dus ook ontvangst en bereiding, worden gecontroleerd en geregistreerd.

2 x rw monster:

Sparerib 89074282

Bereide rijst 89074304

Monsters waren in orde.

Bedrijf mag naar 2^e nazorg

1ste marsroute inspectie**Datum: 17 november 2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Bedrijf voldeed. Enkel wat geringe overtredingen.

Hygiëne: geringe overtreding

- De pootjes van de werkbank achter de counter waren verontreinigd met vet en stof.
- De vloer onder de werkbank achter de counter was verontreinigd met zwart kleurig vuil.

HACCP: geringe overtreding

- Steekthermometer, nieuwe hygienecode voor de horeca en registratielijsten waren aanwezig. Temperaturen van opslag werden gemeten, maar terugkoelen en verhitten niet.
- Naast de grill stond een grote bak met spareribs. Temperatuur was 11,4°C. Dit was werkvoorraad en zou binnen 2 uur op zijn. Opgemerkt de werkvoorraad kleiner te houden zodat de temperatuur niet teveel loopt.

Temperatuur: geringe overtreding

- De producten in de koelcel hadden een temperatuur van ongeveer 9°C.
- Overige temperaturen waren in orde.

Ongedierte en bouwkunde: in orde.

Geen richtwaardenmonster kunnen nemen omdat de auto op 10 minuten loopafstand stond geparkeerd.

Bedrijf mag naar 1^e nazorg

Gesprek ondernemer**Datum: 28 oktober 2016****Deelnemers NVWA:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

- Verkort overzicht Verscherpt toezicht besproken en meegegeven.
- WOB en Openbaarmaking door NVWA besproken.
- Pas Op kaart heeft de ondernemer ontvangen en begrepen.

Afspraken uit de brief:

- U bent gestart met verbouwen en aanpassen van de keukens (vloeren, wanden, verven etc.)
- U gaat het gehele bedrijf grondig schoonhouden en erop toezien dat personeel goed schoonmaakt.
- U laat de ongediertebestrijder komen en zult de gegeven adviezen opvolgen. Tevens gaat u maatregelen nemen ter wering van ongedierte.
- U gaat werken conform de procedures genoemd in de Hygiënecode voor de horeca.
- U gaat het "Verkort overzicht Verscherpt Toezicht" bespreken met uw personeel.

Vervolg: 1^e Marsroute inspectie kan uitgevoerd worden na 11 november 2016. Brief opgesteld en verzonden. Planner op de hoogte gebracht.

Historie:**RvB 3**

Datum: 7 oktober 2016
RvB nummer: 282840847
Hygiëne bedrijfsruimte.

Historie:**RvB 2**

Datum: 29 juni 2016
SW nummer: 280780220
Ontbreken hor
RvB nummer: 280780219
Hygiëne bedrijfsruimte en apparatuur

Historie:**RvB 1**

Datum: 31 maart 2016
SW nummer: 28170748
Code
RvB nummer: 281740749
Hygiëne bedrijfsruimte en apparatuur
