



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	RISTORANTE PACIOCCONE
Inschrijfnummer Kvk en naam:	MEA FOOD 58032967
Rechtsvorm:	V.O.F.
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	SINT JACOBSSTRAAT 8, 1012NC Amsterdam
Inspectielocatie	
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED]
Tijdvak:	29 september 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	
Veiligheid:	Vennoten en medewerkers spreken alleen Engels en Italiaans.

Dossiereigenaar: [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

2de Nazorg

Datum: 02-08-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne: in orde

Bouwkunde: in orde

Ongedierte: geen

Temperatuur: in orde

Code HACCP: in orde

Procesmonster nvt, 2^e nazorg

Bedrijf gaat terug naar regulier

1ste Nazorg

Datum: 26-1-2017

Inspecteurs: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

BR-nummer:

SW-nummer:

Kort verslag:

Hygiëne:
in orde

Ongedierte:
geen sporen aangetroffen

Temperatuur:
in orde

HACCP: opm

- werken met horeca code, thermometer gezien, reg van opslag+verhitten+afkoelen gezien> opgemerkt ontvangst ook te meten en bij afkoelen tijden te vermelden.
- op werkbank nu grote bak met bolognesesaus> die om 15:30u kokendheit uit steenoven kwam> 20:30u gemeten bij 30,2 aan rand en 29,3 in kern> stond naast gasfornuis. men gaf bij aanvang al aan dat men sauzen op werkbank enkel vandaag ging gebruiken, wat niet op ging zou men zelf opeten of weggooien. verder uitleg dat er (zoals we inderdaad hebben gezien) 2 grote tafels waren gereserveerd voor vanavond van 2x14personen> hierom nu grote bak met bolognese saus op wb (a 20-25 porties, volgens kok)> men vertelt normaliter klein bakje saus op wb te bewaren (a 3-4 porties). > duidelijk nogmaals uitgelegd en proces benadrukt> opmerking gemaakt.
- koeling die vorige keer niet in orde was, hiervan bleek thermostaat stuk, er is hiervoor een monteur langs geweest, deze was nu in orde.
- richtwaarde meegenomen (nr. 89330386) van speltsoep (zuppa di farro) in afkoelfase. vandaag bereid rondom 16:30-17u (maken alles dagvers tegenwoordig), compleet verhit geweest. Stond in plastic bak, onderin een rvs koeling, achterin keuken(achter gasfornuis). Gemeten bij 13,3 grad in de kern en 10,1 aan de rand.

Uitslag richtwaarde (nr. 89330386): in orde

Openingsinspectie

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

Hygiëne
Bouwkunde
Ongedierte
Temperatuur
Code HACCP

Controle op beschikking

Periode:

Kort verslag van de totale sluitingsperiode:

Sluitingsbeschikking

Datum:

Inspecteurs:

Gesproken met:

Kort verslag:

BaH gesprek

Datum

Inspecteurs/ TBM:

Kort verslag:

2^{de} marsroute inspectie

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
BR-nummer:
SW-nummer:
Kort verslag:

Voornemen tot sluiting

Datum:
Inspecteurs:
Gesproken met:
Kort verslag:

BAH gesprek

Datum:
Inspecteurs/ TBM:
Kort verslag:

1^{ste} marsroute inspectie

Datum: 30 november 2016
Inspecteurs: [REDACTED]
Gesproken met: [REDACTED]
BR-nummer: nvt
SW-nummer: 283350228
Kort verslag:

HACCP als voldoende beoordeeld

boek en de thermometer aanwezig
kritische processen werden er gecontroleerd en vastgelegd

het bedrijf heeft elke dag een ander menu. de gerechten werden er maar een dag bewaard.
het terugkoelen doen ze in de koelkast.

Hygiëne als voldoende beoordeeld

Temperaturen, overtreding sw

de temperatuur van de koelkast naast het fornuis was te hoog:

Pompoensaus voor de pasta: 12,7

Carbonatie: 10,3

Carbonatie bak 2: 10,6

Krielaardappelen: 9,3

volgens de vennoot was gisteren de temperatuur van de koeling onder de 3 graden.

registratielijsten waren aanwezig

Ongedierte

bestrijder in dienst. geen sporen van ongedierte aangetroffen

Bouwkundig in orde

Geen richtwaarde voorhanden

Gesprek ondernemer

Datum: 9 november '16 om 12:00

Deelnemers NVWA: [REDACTED]

Gesproken met: [REDACTED]

Korte weergave van het gesprek:

Gesprek heeft in Engels en Italiaans plaatsgevonden. Tijdens gesprek hebben we toelichting over VeTo traject gegeven.

█ gaf aan dat bedrijf nu in de avond en in de ochtend wordt schoongemaakt. Alle voedsel wordt in afgesloten bakken bewaard. Elke dag is er een nieuwe menu kaart en er wordt elke dag alles vers gemaakt. Alles wat bereid is en het is niet verkocht wordt aan het einde van de dag weggegooid. Ze hebben met twee ongedierte bestrijders gespreken gehad en eentje zal binnenkort aan de slag gaan. Ze overwogen ook om een chiller te kopen.

Inspectie kan na 23 november 2016 worden ingepland.

Op 4 nov. 16 telefonisch gesproken met █ en afspraak gemaakt voor TL gesprek. Uitnodigingsbrief ook per e-mail (info@theredwinedistrict.com) verstuurd.

Historie:

29 september 2016, inspectie uitgevoerd door █

RVB 281410592 : hygiëne bedrijfsruimte (keuken).

Historie:

9 juni 2016, inspectie uitgevoerd door █

RVB 281410592 : hygiëne bedrijfsruimte (keuken).

RVB 281410592 : hygiëne apparatuur.

Sw 281410593 : hor.

Historie

4 maart 2016, inspectie uitgevoerd door █

RVB 280750380: HACCP (geen code, geen thermometer, terugkoelen niet in orde).

RVB 280750380: hygiëne bedrijfsruimte (keuken en bargeeelte).

RVB 280750380: hygiëne apparatuur.

SW 280750381 : bestrijding ongedierte

SW : lijmplaten
