

# Reactie La Tosca

**Bent u het eens met de constatering die door de opstellers van bijgevoegde journaals zijn gedaan met betrekking uw zaak?**

Het is natuurlijk altijd naar als dergelijke constatering gedaan worden maar we hadden te maken met muizen, net als veel restaurants in Amsterdam. We begrepen de bevindingen wel.

**Wat is op dit moment de situatie omtrent voedselveiligheid en hygiëne in uw zaak?**

Op dit moment is het beter op orde dan ooit, en dat alweer bijna 1,5 jaar.

**Welke maatregelen heeft u genomen om aan de voorwaarden van de NVWA te voldoen?**

We hebben een professioneel reinigingsbedrijf in de arm genomen, ieder kiertje en gaatje professioneel laten dichtmaken en een professioneel ongediertebestrijdingsbedrijf in de arm genomen.

# 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):	RESTAURANT LA TOSCA
Inschrijfnummer Kvk en naam:	33174447
Rechtsvorm:	Besloten vennootschap
Naam ondernemer:	Pata Boll BV [REDACTED]
Adres:	NIEUWEZIJDSE VOORBURG WAL 289, 1012 RL AMSTERDAM
Inspectielocatie	NIEUWEZIJDSE VOORBURG WAL 289, 1012 RL AMSTERDAM
@-mail	
Telefoonnummer:	[REDACTED] /0204281898
Tijdvak:	23-3-2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Spoelkeuken / keuken / Bar
Veiligheid:	nvt

**Dossiereigenaar:** [REDACTED]

## Plattegrond van het bedrijf

---

**2e marsroute inspectie**

**Datum** : woensdag 22 juni 2016.

**Inspecteurs** : [REDACTED]

**Gesproken met** : [REDACTED], [REDACTED] B.V.

**BR-nummer** : nvt

**SW-nummer** : nvt

**Beoordeling hygiëne:**

=> Geringe overtreding:

- Vloer wat vuil onder de werkbank keuken.
- Vloer achter de koelkasten, enkele muizenuitwerpselen.
- Vloer onder het koffiezetapparaat, naast de wateronthouder enkele muizenuitwerpselen.

**Bouwkundig staat:**

In orde.

**Temperaturen:**

In orde

**Plagdieren:**

OBGO Ongediertebestrijder

Inspecties:

- 25-3
- 01-04
- 12-05

Alles schoon.

**HACCP**

=> Geringe overtreding.

Bij het afkoelen, constant de temp 15 en 18 vermeld,  
dit is de temperatuur volgens de [REDACTED] wanneer de producten in de koeling worden gezet.  
Uitgelegd:

Na 2 uur meten, 5 graden boven de omgevingstemp, in de koeling plaatsen.

Na 5 uur meten wat de temperatuur is.

Bij afwijkingen, werkwijze aanpassen.

[REDACTED] heeft bureau de Wit ingeschakeld.

Hij heeft monsters laten nemen van:

- Spaghetti
- Tagliatelle
- Lasagne

< 100 entro en < 1.000 kiem.

Alle drie: GOED.

Heeft vandaag de hele dag(woensdag 22 juni 2016) de heer Klinkenberg gebeld, echter er nam niemand op. Hij wilde met de uitslagen aantonen dat bij de vorige inspecties de NVWA fouten heeft gemaakt.

Nu ter controle:

- Spaghetti 89055083
- Tagliatelle 89055091

Meegenomen als richtwaarden, contra-monsters voor bureau de Wit achter gelaten.

Met dezelfde monsternummers!

**Uitslag richtwaarden:**

- Spaghetti
- tagliatelle

Bedrijf kan naar:

**Uitreiken voornemen tot sluiting****Datum:** 7 juni '16**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Tijdens gesprek hebben we toelichting gegeven over de beschikking en wat er van [REDACTED] wordt verwacht. [REDACTED] gaf aan dat hij pasta invriest en na het koken niet meer met de handen aanraakt. We hebben uitleggegeven dat hij alles in het proces moet na kijken en indien nodig aan te passen. Hij gaf aan dat als het monster weer fout is dat hij dan bedrijf gaat verkopen. Inspectie kan na 21 juni '16 ingepland worden.

**BaH gesprek****Datum** 1 juni 2016**Inspecteurs/ TBM:** [REDACTED]**Kort verslag:**

RVB wordt door [REDACTED] aangepast . Openingsinspectie 29 maart 2016 staat niet in het journaal vermeld (nu wel). Termijnen zijn goed doorlopen. Voornemen wordt opgesteld. [REDACTED] zal uitgenodigd worden voor 7 juni 2016. [REDACTED] niet telefonisch kunnen bereiken daarom uitnodigingsbrief verzonden.

**Uitslagen Richtwaarde Monster van de spaghetti****Datum:** 30 mei 2016**Inspecteur:** [REDACTED]**Verslag:**

Monsternummer: 79539619

De monster was afwijkend.

Enterobacteriaceae:	5800/g
bacterien (aeroben 30) :	330000/g

BR-nummer: 480003541

30 mei 2016 [REDACTED] telefonisch meegedeeld aan [REDACTED]

**1ste Nazorg****Datum:** 24 mei 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** nvt**Kort verslag:***Hygiëne in orde**Bouwkunde in orde**Ongedierte:* geen sporen van ongedierte aangetroffen. de ongediertebestrijder OBGO.nl was in dienst*Temperatuur in orde**Code HACCP*

geen overtredingen.

monster genomen van de spaghetti. Deze was één dag geleden bereid.

Monsternummer: 79539619

**Openingsinspectie****Datum: 29-03-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:***Openingsinspectie uitgevoerd.*

Thermometer, code en registratielijsten aanwezig.

In de keuken nog enkele verse muizen uitwerpselen op de vloer.

Achter, in het magazijn alles schoon. Keuken verder ook schoon.

OBGO ongediertebestrijder Gelderland. is 25-3 geweest en komt 1-4 weer.

Heel veel gaten en kieren gedicht.

Schoonmaakster ingehuurd om elke avond twee uur schoon te maken.

Vergeten witte retributiepapierje af te geven aan [REDACTED].

Bedrijf kan open.

**Controle op beschikking****Periode: 25 en 27 maart 2016****Inspecteur** [REDACTED]**Bedrijf is gesloten****Openingsinspectie****Datum: 25-03-2016****Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:***Openingsinspectie uitgevoerd. Tevens RvB afgeleverd.**Het bedrijf voldeed niet aan de beschikking.**Gesproken met:* [REDACTED]*Functie : [REDACTED]**Bedrijfsruimte: Onvoldoende*

- de vloer achter de koelkasten was verontreinigd met enkele muizen uitwerpselen.
- de vloer onder de rechter koelkast was verontreinigd met tientallen muizen uitwerpselen.
- de vloer in de hoek van spoelkeuken, richting de wc's, was bevuild met enkele muizen uitwerpselen.
- de meterkast was bevuild met tientallen muizen uitwerpselen.
- de hoeken aan de bovenkant van de houten ombouw, die zich onder deze meterkast bevond, waren bevuild met enkele muizen uitwerpselen.
- de wand hieronder waren bevuild met een enkel muizen uitwerpsel en muizensleepsporen.
- de plint van het plafond in de hoek van keuken liet los, de wand hierboven was bevuild met enkele muizen uitwerpselen.
- het bar gedeelte naast de biertap afvoer was bevuild met een enkel muizen uitwerpsel.
- de snoeren en buizen die onder de bar gevestigd waren, waren bevuild met muizenurinesporen.

*Apparatuur : Onvoldoende*

- de rekken in de koelkast, die zich achter de bar bevond, was bevuild met bruinkleurig drappig vuil.
- de kop van de deegmengmachine was aan de onderkant bevuild met geelkleurig vuil.

*Adequate mrt : Onvoldoende*

- het bedrijf heeft geen ongediertebestrijder in dienst.
- het bedrijf heeft op meerdere plekken gaten en kieren die muizen toegang geven tot de bedrijfsruimte. Zoals onder andere;
- in de hoek van de spoelkeuken, tussen de wand en vloer zit een gat,
- lang de houten koof naast de bar zat een gat,

het restaurant was niet in zijn geheel afsluitbaar door een deur, onder de deur zit een kier, doordat de plint het plafond in de keuken heeft losgelaten is er een grote kier ontstaan, de ruimte boven de keuken, waar het mechanisme van de keuken is, zaten meerdere gaten en kieren richting de bar en keuken, de hoeken van de voornoemde houtenombouw, die zich onder de meterkast bevond, zaten aan beide kanten gaten, de ene kant was gevuld met kranten, deze waren aangevreten, - achter de koelkast lag een lijmplank met daarop muizenuitwerpselen.

Code : Onvoldoende

- er is geen goed werkende kernthermometer aanwezig in het bedrijf.

### **Sluitingsbeschikking**

**Datum: donderdag 24 maart 2016**

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Kort verslag:**

Beschikking uitgereikt. Uitleg gegeven over de beschikking. Het schoonmaakbedrijf was bezig met het schoonmaken. Helaas was de elektriciteit uitgevallen en bevindt de hoofdschakelaar zich in een pand ernaast waar de eigenaar niet bereikbaar van was.

Gesproken over het schoonmaken van alles. Tevens gewezen op het feit dat er geen levensmiddelen meer aanwezig mogen zijn in de genoemde bedrijfsruimten

[REDACTED] geeft aan dat het onduidelijk is of er sprake is van oude muizenuitwerpselen of nieuwe.

Gesproken over het doel van de ongediertebestrijder. [REDACTED] geeft aan veel geprobeerd te hebben. **Vergeten te verwijzen naar de grote kier onder de deur. Graag bij aanvraag openingsinspectie even navragen. Wel** gesproken over de diverse gaten en kieren die gedicht moeten worden om ongedierte zinvol te bestrijden.

[REDACTED] heeft per week registratielijsten gekopieerd en wil deze gaan invullen.

Thermometer is gevonden maar werkt niet (batterij op?) Afgesproken dat hij voor de openingsinspectie een werkende koopt en aanwezig heeft.

[REDACTED] hoop vrijdag 25 maart 2016 een openingsinspectie aan te kunnen vragen.

Tevens kwartierenbriefje overhandigd en uitleg gegeven en kaartje ongedierte en samen bestrijden.

**RVB is (25 maart 2016) goedgekeurd en dient nog uitgereikt te worden. Kan eventueel bij openingsinspectie of [REDACTED] rijdt 25-3-2016 langs. ([REDACTED] heeft rvb goedgekeurd)**

### **BAH gesprek**

**Datum:**

**Inspecteurs/ TBM:**

**Kort verslag:**

### **1<sup>ste</sup> marsroute inspectie**

**Datum:**

**Inspecteurs:**

**Gesproken met:**

**BR-nummer:**

**SW-nummer:**

**Kort verslag:**

Hygiëne

Bouwkunde

Ongedierte

Temperatuur

Code HACCP

### **Gesprek ondernemer**

**Datum:**  
**Deelnemers NVWA:**  
**Gesproken met:**  
**Korte weergave van het gesprek:**

---

### **Inspectie met spoedsluiting**

**Datum:** 23 maart 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED] )

Bij geroepen: [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**BR-nummer:** 281700949

- de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden
- artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking kwamen, waren niet afdoende schoongemaakt en/of zo nodig ontsmet
- er waren geen adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden en/of te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

**SW-nummer:** 281700950

- de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmeting van de ruimtes voor levensmiddelen was niet zodanig dat goede hygienische praktijken mogelijk waren, o.a. door bescherming tegen verontreiniging en bestrijding van schadelijke organismen

### **Kort verslag:**

Hygiëne: bedrijf en apparatuur vervuild met muizenuitwerpselen vliegenuitwerpselen en schimmel.

Bouwkunde: onder de voordeur een kier en in de vloer van de meterkast een gat.

Ongedierte: Geen bestrijder en geen bestrijding.

Temperatuur: temp koelwerkbank iets te hoog.

Code HACCP:

Code is bij een inbraak gestolen. Thermometer kapot. Geen controles.

Er is telefonisch overleg geweest met teamleider [REDACTED] Besloten tot een directe sluiting.  
 Om 15:10 de sluiting aangezegd door [REDACTED].

---

### **Historie**

**Datum:** 8 maart 2016

**Inspecteurs:** [REDACTED]

**Gesproken met:** [REDACTED]

**Richtwaarde 1:** 79557013 (vegetarische lasagna)

**BR-nummer richtwaarde 1:**

bacterien (aeroben 30):	250000000/g
enterobacteriaceae:	nvt

**Richtwaarde 2:** 79557021 (penne pasta)

**BR-nummer richtwaarde 2:** 480003265

bacterien (aeroben 30):	>490000000/g
enterobacteriaceae:	8100/g