

Reactie Los Toros

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

Cliënte is het eens met de constatering, die de NVWA in het verleden heeft gedaan.

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

De huidige situatie in de onderneming van cliënte is voor een groot deel verbeterd (zie antwoord op vraag 3).

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

Cliënte heeft diverse wijzigingen in zijn onderneming doorgevoerd. Zo zijn de leidingen vervangen en zijn de vloer- en wandtegels vervangen. Het coderen gaat nu goed. Ook heeft al diverse malen een grondige reiniging voor een ongediertebestrijdingsdienst plaatsgevonden. De onderneming wordt regelmatig door de ongediertebestrijdingsdienst gecontroleerd, om voor het beste resultaat te zorgen.



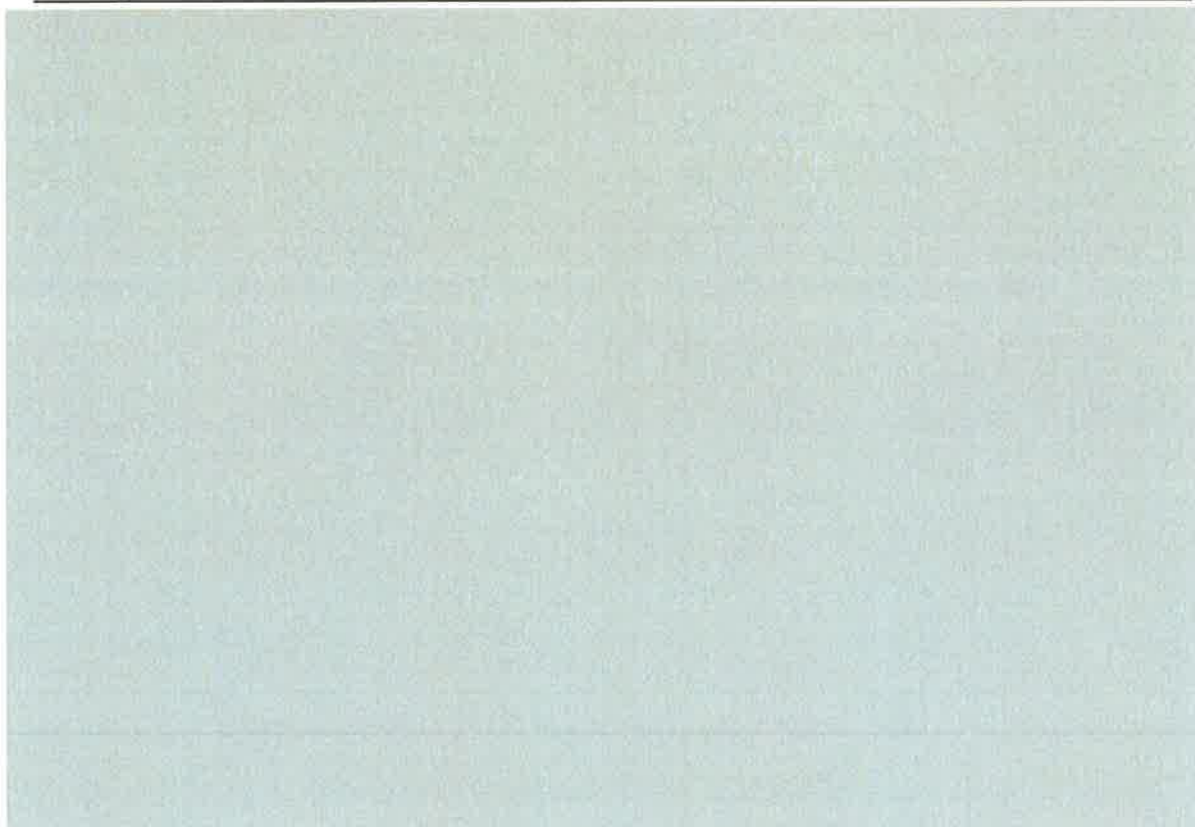
Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Postbus 43006, 3540 AA Utrecht

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):	Los Toros Grill Restaurante Argentino
Inschrijfnummer Kvk en naam:	24272194
Rechtsvorm:	Eenmanszaak
Naam ondernemer:	[REDACTED]
Adres:	[REDACTED]
Inspectielocatie	Lijnbaan 35 3012EK Rotterdam
@-mail	Lostoros005@hotmail.com
Telefoonnummer:	06-45428115
Tijdvak:	10 november 2015 t/m 14 augustus 2016
Bedrijf beschikt over de ruimten:	Keldermagazijn incl koelcel/vriescel, restaurant met bar en bovenkeuken
Veiligheid:	
Openingstijden:	Vanaf 15.00 uur

Dossiereigenaar [REDACTED]

Plattegrond van het bedrijf

1ste Nazorg**Datum:** 21 januari 2016**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**BR-nummer:** nvt**SW-nummer:** 281291204

- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kon tegenover de bevoegde autoriteit niet aantonen dat men zorg droeg voor de invoering en/of de uitvoering en/of de handhaving van één of meer permanente procedures, gebaseerd op de HACCP-beginselen
- een artikel, uitrustingsstuk of apparatuur dat met voedsel in aanraking komt, was niet zodanig onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum werd beperkt

Kort verslag:

[REDACTED] is niet aanwezig en is tot 10 feb op vakantie.

HACCP:

- geen hygiënecode aanwezig.
- geen borging van bovengenoemde processtappen.
- codering beperkt ingevoerd. Er werden stickers gebruikt waarop de productie dag stond zonder datum. vervolgens werden er producten ingevroren en later ontdooit. In de vriezer en bij ontdooien was alleen de productie dag bekend. Personeel had geen idee op welke datum de productiedatum was en wat de ontdooidatum en bewaartermijn was.
- koks hadden geen kennis van terug koel proces. Terug koelen in de keuken tot het koud genoeg is. Duurt misschien wel 3 of 5 uur of zo, als het koud genoeg is gaat het naar de koeling of vriezer. Er werden geen controles uitgevoerd van het terug koel proces.

Temperatuur geen afwijkingen.

Hygiene:

- in de keuken de bordenkast levende kakkerlakken.
- in de kelder: koelcel en vriescel ruw houten stellingen die slecht schoon zijn te maken. Staande dubbeldeur rvs koelkast van het merk Bonnet waarin onder andere rundvlees wordt bewaard, deurrubbers zijn vastgekit, gescheurde niet goed onderhouden. Hierdoor zijn deze niet goed schoon te maken en te houden.

Ongedierte bestrijder Rentokil: Laatste bezoek 10-12-15. Heeft diverse begassing uitgevoerd, gel aangebracht, en plakvalletjes geplaatst. In het gehele bedrijf liggen zeer veel plakvalletjes. In bijna alle vallen zitten enkele dode kakkerlakken, met name in de keuken op de eerste verdieping ook enkele levende. In de bordenkast zitten bovenin 5 levende kakkerlakken verscholen. Deze kast wordt alleen gebruikt voor de opslag van borden. De kast is kapot en kan niet meer worden gebruikt om borden op te warmen, dit gebeurd in de magnetronoven. Koks halen de kast direct leeg en brengen de borden naar de vaatwasser, en wassen vervolgens de borden. De bordenkast zal worden weggegooid.

Bouwkundig: op advies van Rentokil zijn gaten en kieren in het gehele bedrijf afgedicht met purschuim. Hierdoor zijn er op veel plekken ruwe oppervlakten ontstaan met purschuim resten. Met name in de keuken tegen de liftschaft zijn leidingen onregelmatig afgewerkt met purschuim en hierdoor slecht schoon te maken. Al deze leidingen en plekken controleren en eventueel op de juiste wijze glad en afwasbaar maken.

Openingsinspectie**Datum:** 16 november 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]**Kort verslag:**

Boven in de keuken en achter de kleine bar boven 2 dode kakkerlakken en 1 levende. In de kelder zijn de koelcel en vriescel helemaal vol met levensmiddelen. Tekst in beschikking is niet heel duidelijk, na overleg met TBM besloten de LOD niet ten uitvoer te brengen.

Bedrijf kan weer open.

Controle op beschikking**Periode: 12 november 2015 t/m****Kort verslag van de totale sluitingsperiode:****14 november 2015:**

Controle op beschikking. Bedrijf is gesloten (op ruit en voordeur staat "wij zijn gesloten vandaag". Voordeur stond open. Waren bezig met schoonmaken van het bedrijf.

13 november 2015:

Gesproken met [REDACTED]:

Hoewel betrokkene in eerste instantie een openingsinspectie had aangevraagd, was hij hierop alsnog teruggekomen (had niet verwacht, dat wij zo snel ter plaatse waren). Het bedrijf voldeed weliswaar aan de sluitingsbeschikking, maar was duidelijk nog niet aan een openingsinspectie toe (veel dode kakkerlakken in keuken).

12 november 2015:

Controle op beschikking. Bedrijf is gesloten (op ruit en voordeur staat "vandaag zijn wij gesloten". Deur was op slot. Deur werd na kloppen open gedaan en aan de man die open deed kopie RvB met fotobijlage overhandigd.

Sluitingsbeschikking**Datum:** 11 november 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]**Gesproken met:** [REDACTED]

Kort verslag: Beschikking uitgereikt en besproken. Nog niet alle levensmiddelen waren uit het pand verwijderd. Staande koelkast in de keuken was nog vol en ook veel flessen met wijn in het restaurant-gedeelte (overigens staat deze ruimte niet genoemd in de beschikking, dus dat zou mogen). Consequenties niet opvolgen beschikking uitgelegd en verscherpt toezicht NO en Marsroute besproken. [REDACTED] was nog niet geheel doordrongen van het feit dat hij een serieus probleem heeft. Hij blijft de schuld bij de burens leggen en bij Rentokil. Duidelijk gemaakt dat echt alle kakkerlakken moeten zijn verdwenen en dat een goed systeem van schoonmaken noodzakelijk is. Geadviseerd om alle geopende levensmiddelen te vernietigen i.v.m. aanwezigheid van eitjes en uitwerpselen.

N.B. Collega's hebben vandaag alle relevante bedrijven in de buurt bezocht en geïnspecteerd op kakkerlakken. Problemen zijn daar veel minder.

SPOEDSLUITING**Datum:** 10 november 2015**Inspecteurs:** [REDACTED]

Verslag inspectie:

1. Gesproken met [REDACTED] **en later met** [REDACTED]**2. HACCP niet besproken****3. Hygiëne:**

Bovenverdieping keuken:

vloer ernstig verontreinigd met oud vuil, levende en dode kakkerlakken

Muur en stopcontacten ernstig verontreinigd met oud vuil, kakkerlakkenuitwerpselen en eierpakketjes en levende en dode kakkerlakken

Apparatuur zoals koelwerkbank: levende en dode kakkerlakken aangetroffen IN de koelwerkbankladen tussen de levensmiddelen

In het rooster onder de magnetron zijn dode kakkerlakken aangetroffen.

Boven bij de bar liggen muizen uitwerpselen in de hoek

Alle kakkerlakkenvallen zitten overvol

Begane verdieping, restaurant met bar:

Achter de bar is de etenslift, in de etenslift liggen enkele dode kakkerlakken

Achter de bar op de vloer lopen enkele levende kakkerlakken. Op de vloer staat een kist met broodjes en achter de bar staat een onafgedekte schaal met kruidenboter.

Kelderverdieping: magazijn, koelkasten, koelcel en vriescel:

Tussen de aardappelen en uien dode en levende kakkerlakken. In de koelkast waar onder andere Corona en witte wijn in bewaard wordt dode kakkerlakken.

De vloer en muur van de koelcel zijn ernstig verontreinigd met zwart aangekoekt vuil. De deurrand naar de inpandige vriescel is ernstig verontreinigd met een dikke laag zwart vuil. Het stopcontact naast de koelcel is ernstig verontreinigd met bruin-zwart vuil.

Het rooster van de verdamper in de koelcel is ernstig verontreinigd met zwartgekleurd vuil. Het lichtarmatuur in de koelcel is verontreinigd met schimmel.

De RVS koelkast waarin onder andere gevacuumeerd rundvlees bewaard wordt: de isolatierand van de deur is ernstig verontreinigd met meerkleurig vochtig vuil.

4. Ongediertebestrijding:

Uit de rapportages van Rentokil blijkt het bedrijf vanaf (minimaal) januari al last te hebben van een plaag. Op 19 januari adviseert Rentokil al een dieptereiniging. In bijna elk rapport staat dat het bedrijf de adviezen van Rentokil niet opvolgt en dat zodoende de kakkerlakken niet weg zullen gaan.

5. Bouwtechnisch:

verouderd bedrijf, op moment van inspectie geen opm over gemaakt, inspectie concentreerde zich voornamelijk op de kakkerlakkenplaag.

Omstreeks 15.50 arriveerde de [REDACTED].

Medegedeeld dat zijn bedrijf per direct gesloten zal worden wegens ernstige tekortkomingen.