



Versie 1.00

## Journal Verscherpt toezicht

Naam inspectielocatie	Eetcafe Marlana		
Dossiereigenaar			
Adres	Wolphaertsbocht 49 A-B		
Postcode	Plaats	3082 AC	Rotterdam
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres			
Openingstijden	ma 11-23, vr 11-24, za 12-24, zo 13.3		
Website			
KvK Naam	VOF Nieuw Eetcafe Marlana		
KvK nummer	55963242		
Naam bestuurder			
Rechtsvorm	VOF		
Datum 3 <sup>de</sup> RvB	8 februari 2017		
Ruimten			
Veiligheid			

2 <sup>de</sup> Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 13 december 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	nvt		
SW nummer	Nvt		
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geringe overtreding	Opmerking	afkoelproces beter controleren en goed opschrijven. Lees nogmaals HC

Overige opmerkingen		
Vervolgstap	Terug naar regulier toezicht	

1 <sup>ste</sup> Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 7 juni 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	-		
SW nummer	-		
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geringe overtreding	Opmerking	
HACCP	Geringe overtreding	Opmerking	
Overige opmerkingen	<p>Gesproken met , vennoot</p> <p>HACCP: werkt met de Chinese versie van de horecacode 2016. wekelijks registraties van ontvangst, opslaan, bereiden, terugkoelen, regenereren. Werkende digitale kernthermometer aanwezig.</p> <p>Temperatuur: In het verkoopgedeelte staat een nieuwe vrieskist recht voor op de plaats waar de electronica zit is een deuk, dit is gebeurd bij het plaatsen van het apparaat. De snacks in de vriezer hebben een temperatuur van tussen de -10,9 en -12,3. blijft maar op de snelvriesknop drukken, bij nader inzicht blijkt het apparaat op stand 2 van de 6 te staan. Vriezer werd door ingesteld op 4 en hij zei toe dat hij vanavond nogmaals de temperatuur zou meten en indien nodig was de vriezer in te stellen op stand 5 of 6. uit de registraties bleek dat alle vriezers wekelijks -21 waren. controleerd dit door zijn thermometer tussen een doos en de rand van de vriezer te plaatsen. Gaat in het vervolg meten door in een geopende doos tussen 2 snacks in te meten. Gezien de bederfelijkheid en de temperatuur deze afwijking als een geringe overtreding beoordeeld.</p> <p>Hygiëne: de vriezer achterin de keuken schoonmaken. De gastronomiebakken onder de oven beter schoon houden. beoordeeld als een geringe overtreding</p> <p>Bouwkundig geen bijzonderheden</p> <p>Ongedierte niet waargenomen</p>		
RW monster 1	89178614	Geen	dinsdag 13 juni 2017
RW monster 2			
Vervolgstap	Selecteer vervolgstap		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input checked="" type="checkbox"/>
---------------	-----------------------------	---

1 <sup>ste</sup> Marsroute inspectie			
Datum	donderdag 30 maart 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geen opmerking	Kies interventie	
Bouwkunde	Geen opmerking	Kies interventie	
Ongedierte	Geen opmerking	Kies interventie	
Temperatuur	Geen opmerking	Kies interventie	
HACCP	Geen opmerking	Kies interventie	
Overige opmerkingen			
RW monster 1	Rijst	Geen	
RW monster 2			
Vervolgstap			
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>
Voldoet deze?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>		Nee <input type="checkbox"/>

Gesprek Ondernemer			
Datum	dinsdag 14 maart 2017		
Op locatie	Zwijndrecht		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
Is er een machtigingsformulier ingevuld?		Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input checked="" type="checkbox"/>
Heeft de ondernemer tijdens de tweede inspectie de flyer gekregen en gelezen			
Uitleg gegeven over de procedure		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Kort verslag:	<p>Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Over de NVWA en het traject Verscherpt toezicht en de daarbij horende maatregelen.</li> <li>2. Uitleg over de juridische middelen. Het opmaken van Rapporten van Bevindingen en de mogelijkheid tot sluiting van uw bedrijf of het stilleggen van processen middels een beschikking met een Last onder dwangsom.</li> <li>3. Uitleg over de mogelijkheden van openbaarmakingsverzoeken door derden.</li> <li>4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.</li> <li>5. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- U overweegt om een adviesbureau in de arm te nemen.</li> <li>- Het gehele bedrijf zal goed schoongehouden worden.</li> <li>- U gaat de hygienecode voor de Horeca, met name de kritische processtappen bewaren en bereiden goed doorlezen en toepassen binnen het bereidingsproces in de keuken.</li> </ul>		

3 <sup>de</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	woensdag 8 februari 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	480004394		
Richtwaardenmonster			
SW nummer	283231042		
Artikelen niet schoon			
Bedrijfsruimte niet schoon			

Overige opmerkingen	

2 <sup>de</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	maandag 21 november 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	480004195		
Richtwaardenmonster			
SW nummer			
Overige opmerkingen			

1 <sup>ste</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	zaterdag 3 september 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	283230979		
HACCP toepassen			
Temperatuur te laag			
SW nummer	283230980		
Artikelen niet schoon			
Bedrijfsruimte niet schoon			
Overige opmerkingen			