



Versie 1.00

Journal Verscherpt toezicht

Naam inspectielocatie		Eethuis Marina Smir	
Dossiereigenaar			
Adres		Rijswijkseweg 280	
Postcode	Plaats	2516 ER	Den haag
Telefoonnummer			
Mobiël nummer			
Email adres			
Openingstijden		Dagelijks vanaf 9:30-23:00	
Website		nvt	
KvK Naam		Eethuis van Leeuwenhoek	
KvK nummer		63452855	
Naam bestuurder			
Rechtsvorm		VOF	
Datum 3 ^{de} RvB		11 januari 2017	
Ruimten		keuken	
Veiligheid		N.v.t.	

2 ^{de} Nazorg inspectie			
Datum			
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne			
Bouwkunde			
Ongedierte			
Temperatuur			
HACCP			
Overige opmerkingen			
Vervolgstap			

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 28 februari 2018		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	nvt		
SW nummer	nvt		
Hygiëne	Geen opmerking		
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geen opmerking		
Overige opmerkingen	Net open niets voor monstername aanwezig. Geen bijzonderheden verder.		

RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap			
Is de logger uitgelezen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

2 ^{de} Marsroute inspectie			
Datum	woensdag 20 december 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	nvt		
SW nummer	nvt		
Hygiëne	Geen opmerking		
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geen opmerking		
Overige opmerkingen	Hygiëne was Keurig.		
RW monster 1	89087724	Geen	
RW monster 2			
Vervolgstap	1e nazorg		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

LET OP!! OPSLAAN ALS "WORD DOCUMENT MET INGESCHAKELDE MACRO'S". Klik op het drop

BaH Gesprek			
Datum	maandag 4 december 2017		
Medewerker TBM	[REDACTED]		
Inspecteur 10	[REDACTED]		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Juiste procedure gevolgd?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Geen stappen overgeslagen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Termijnen niet overschreden?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Alle documenten aanwezig?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Overige opmerkingen	Paar kleine aanpassingen in Journaal, die [REDACTED] zal doorvoeren. [REDACTED] zal in algemene zin de vraag stellen of de naam Bah gesprek gewijzigd kan worden in VeTo gesprek in het Journaal. Daarnaast ministerie van EZ aan laten passen in RvB.		
Vindt er een uitreiking plaats?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Uitreiking			
Uitreiking voornemen	dinsdag 5 december 2017		
Plaats uitreiking	Inspectielocatie		
Inspecteur 10	[REDACTED]	[REDACTED]	
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Aan wie is de beschikking uitgereikt?	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
Is de beschikking bekend?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Is de beschikking toegelicht?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Overige opmerkingen	Tevens kopie verkort overzicht Verscherpt Toezicht besproken en achter gelaten. Uitleg gegeven over soorten overtredingen en herhaalde overtredingen. Duidelijk aangegeven dat in het RvB de ergste feiten zijn beschreven, maar dat het hele bedrijf en alle apparatuur de volgende keer schoon moeten zijn. Tevens de mogelijkheden van een adviesbureau besproken en de link van de adviesbureaus per mail verzonden. Ook aangegeven dat de volgende inspectie een volledige inspectie is, mogelijk met monsternamen.		

2e Nazorg inspectie			
Datum	dinsdag 28 november 2017		
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	Inspecteur Zuid
Inspecteur 9	[REDACTED]	[REDACTED]	Inspecteur Zuid

Gesproken met			
RvB nummer	280580494		
SW nummer			
Hygiëne	Overtreding	Geen	Herhaalde overtreding-> RVB
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geen opmerking	Geen	
Overige opmerkingen	Geen monster genomen ivm Hygiëne. Muizendokter voor bestrijding ongedierte.		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap	VeTo gesprek + voornemen tot sluiting		
Is de logger uitgelezen?		Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Voldoet deze?		Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 17 mei 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geen opmerking	Geen	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geen opmerking	Geen	
Overige opmerkingen	Geen geschikt RW monster voor handen. Tijdens de inspectie zijn alleen rauwe producten aanwezig.		
RW monster 1			
RW monster 2			

Vervolgstap	2de nazorginspectie		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

1 ^{ste} Marsroute inspectie			
Datum	dinsdag 14 maart 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer	280780301		
Hygiëne	Overtreding	SW	Muizen uitwerpselen op de vloer en in de kasten
Bouwkunde	Kies overtreding	Kies interventie	
Ongedierte	Kies overtreding	Kies interventie	
Temperatuur	Kies overtreding	Kies interventie	
HACCP	Overtreding	SW	Te lang bewaren; SW ongeschikt product
Overige opmerkingen	Kennis over de HACCP was aanwezig. Registraties werden bijgehouden en temperaturen waren in orde.		
RW monster 1	geen		
RW monster 2			
Vervolgstap	1ste nazorginspectie		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

Gesprek Ondernemer			
Datum	woensdag 22 februari 2017		
Op locatie	Den Haag		
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	onbekend		
Uitleg gegeven over de procedure	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input checked="" type="checkbox"/>	
Kort verslag:	Uitleg gegeven over traject VETO en verkort overzicht meegegeven. WOB uitgelegd. Volgende afspraken gemaakt: - U werkt volgens de meest recente Hyg. Code voor de horeca(versie 2016) en u gaat de onderdelen met betrekking tot bereiden, afkoelen en warm bewaren nog eens goed bestuderen; - U heeft een werkende voedselthermometer in uw bedrijf en u houdt registraties bij zoals beschreven in uw hygiëne code; - Om problemen met de rijst te voorkomen, gaat u bereide rijst alleen n0g maar op een warme temperatuur, boven de 60 graden Celsius, bewaren		
Inspectie uitvoeren na:	8-mrt-17		

3 ^{de} Rapport van Bevindingen	
Datum	woensdag 11 januari 2017
Inspecteur 9	
Inspecteur 9	
Gesproken met	
RvB nummer	480004317
Richtwaardenmonster	Gekookte rijst, gekoelde presentatie: kiemgetal en entero's te hoog. bacteriën (aeroben 30) 4500000 & Enterobacteriaceae 250000
SW nummer	
Overige opmerkingen	Hyg. In orde, alleen een stuk van de werkbank vervangen(hout naast het RVS), advies om de koeltoonbank kouder te zetten en vaker te controleren; gaan misschien de rijst warm bewaren. (is enige product dat wordt bereid en

	terug gekoeld.
--	----------------

2 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 20 oktober 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	480004085		
Richtwaardenmonster	Rijst met groente, afkoeltraject, te hoog kiemhgetal: 120000		
SW nummer			
Overige opmerkingen	Gering HACCP: registratie lag thuis		

1 ^{ste} Rapport van Bevindingen			
Datum	woensdag 3 augustus 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	480003797		
Richtwaardenmonster	Rijst met groente, afkoeltraject, te hoge entero's.		

SW nummer	280451856
Bestrijding plaagdieren	Lijmplaat onder koelcel in de keuken
Overige opmerkingen	Geringe overtreding temp HACCP: net gemarineerde kip- en lamsvlees waren tussen de 7-11 graden Celsius.