



Versie 1.00

Journal Verscherpt toezicht

Naam inspectielocatie			
Dossiereigenaar			
Adres			
Postcode	Plaats	2992 GH	Barendrecht
Correspondentieadres		Straat	Postcode
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres			
Openingstijden		Dagelijks van 12.00 uur – 22.00 uur	
Website		www.goudenpiano.nl	
KvK Naam			
KvK nummer			
Naam bestuurder			
Naam 2 ^{de} bestuurder			
Rechtsvorm		VOF	
Datum 3 ^{de} RvB		16 september 2017	
Ruimten		Keuken en restaurant gedeelte	
Veiligheid		Ja, zie ISI	



Om een nieuwe stap in het journaal in te voegen:

- Zet de cursor onder deze uitleg
- Kies de benodigde stap uit het drop down-menu [Snelonderdelen] in het tabblad [Invoegen].

LET OP!! OPSLAAN ALS "WORD DOCUMENT MET INGESCHAKELDE MACRO'S". Klik op het drop down menu, zie pijl).



1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	donderdag 14 december 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	geen		
SW nummer	geen		
Hygiëne	Geen opmerking		
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geen opmerking		
Overige opmerkingen			
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"/>	

1 ^{ste} Marsroute inspectie			
Datum	woensdag 11 oktober 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	Gaan nieuwe hygiëncode voor de horeca (2016) bestellen, hebben nu alleen het Chinese werkboek en de hygiëncode voor de Horeca versie 2007		
RW monster 1	Gekookte rijst 89078008		woensdag 11 oktober 2017
RW monster 2	Kou Lou Youk 89078016		woensdag 11 oktober 2017
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	vrijdag 22 september 2017		
Op locatie	Zwijndrecht		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
Gesproken met	Aanhef		Kies of typ functie
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		Niet gekregen, niet gelezen	
Uitleg gegeven over de procedure		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Inspectie uitvoeren na:	6-okt-17		
Kort verslag:	<p>Er is uitleg gegeven door mevrouw [REDACTED] en de heer [REDACTED] over de onderstaande punten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Over de NVWA en het traject Verscherpt toezicht en de daarbij horende maatregelen. U heeft een kopie van het "Verkort overzicht Verscherpt Toezicht" tijdens het gesprek ontvangen. 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. 3. Uitleg over de mogelijkheden van openbaarmakingsverzoeken door derden. 4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen. 5. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn: <ul style="list-style-type: none"> - U gaat werken met de Hygiënecode voor de horeca 2016. De hygiënecode voor de horeca kunt u bestellen via www.khn.nl. U gaat de hygiënecode bespreken met het keukenpersoneel - U gaat de temperaturen van levensmiddelen tijdens de kritische processen wekelijks meten en registreren. Zelfbereide, bederfelijke levensmiddelen worden voorzien van een productiedatum. - Producten die 's-avonds uit de au-bain marie worden gehaald, koelt u terug in de koeling. - Het hele bedrijf wordt opgeruimd, schoongemaakt en schoongehouden. - U bespreekt met de ongediertebestrijder of er nog aandachtspunten zijn met betrekking tot de wering van muizen. Ook zorgt u dat de map aanwezig is in het bedrijf. - U overweegt een adviesbureau in de hand te nemen. Hierbij, conform afspraak, de link naar de site van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, waar u de lijst met geaccrediteerde kwaliteitssystemen kunt vinden https://www.nvwa.nl/onderwerpen/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-en-toezicht-nvwa/horeca-ambacht-zorginstellingen-retail-voedselveiligheid-haccp/geaccepteerde-kwaliteitssystemen-horeca-ambacht-zorginstellingen-retail - Voor een aanvragen van een betalingsregeling, kunt u contact opnemen met 0900-03 88. Zij kunnen u doorverwijzen naar de juiste 		

	afdeling.
--	-----------

3 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 17 augustus 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	281740887		
HACCP toepassen			
Bedrijfsruimte niet schoon			
		Kies/ typ overtreding	
SW nummer			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen			

2 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	woensdag 16 maart 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	282840761		

Bedrijfsruimte niet schoon		
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding
SW nummer		
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding
Overige opmerkingen		

1 ^{ste} Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 14 januari 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA – er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	280780108		
Bedrijfsruimte niet schoon			
Artikelen niet schoon			
SW nummer	280780109		
Bestrijding plaagdieren		HACCP toepassen	
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen			