



Versie 1.00

Journaal Verscherpt toezicht

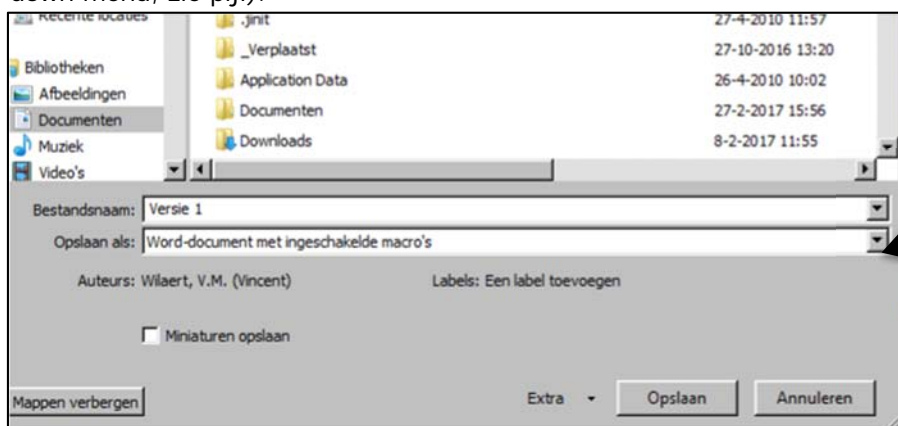
Naam inspectielocatie	Bella di Cairo Pizzeria & Grillroom		
Dossiereigenaar			
Adres	Bosweg 12		
Postcode	Plaats	2802NT	Gouda
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres	N.v.t.		
Openingstijden	maandag t/m zondag vanaf 17.00 uur		
Website	http://www.belladicaire-gouda.nl/		
KvK Naam	Bella di Cairo Pizzeria & Grillroom		
KvK nummer	55093086		
Naam bestuurder	De heer		Eigenaar
Rechtsvorm	EZ		
Datum 3 ^{de} RvB	9 februari 2017		
Ruimten	Verkoopruimte en keuken		
Veiligheid	N.v.t.		



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).



2 ^{de} Nazorg inspectie			
Datum	dinsdag 21 november 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	De kitrand achter de wasbak was beschimmeld en de vloer onder de werkbank in de keuken verontreinigd met meerkleurig vuil.
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geringe overtreding	Opmerking	Het terugkoelproces werd niet gemeten en geregistreerd
Overige opmerkingen			
Vervolgstap	Terug naar regulier toezicht		

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 31 mei 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	NVT		
SW nummer	NVT		
Hygiëne	Geen opmerking	Geen	
Bouwkunde	Geringe overtreding	Geen	
Ongedierte	Geringe overtreding	Opmerking	tussen het toilet en de bedrijfsruimte zit geen dubbele deur. Echter geen onafgedekte producten nu aanwezig. Aangegeven dat wanneer meneer onafgedekte levensmiddelen in deze ruimte wil gaan opslaan er dan een deur extra tussen moet.
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geringe overtreding	Opmerking	Geen registratie van verhitten en terugkoelen.

Overige opmerkingen			
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap	2de nazorginspectie		
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	donderdag 23 maart 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
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	Voorheen gebruikte meneer het toilet in het bedrijf niet. Meneer geeft aan het toilet weer in gebruik te willen gaan nemen. Aangegeven dat wanneer meneer het toilet in gebruik gaat nemen het verplicht is om een dubbele deur tussen het toilet en de keuken te plaatsen. Hier is een goede mogelijkheid toe.		
RW monster 1	Niet voor handen		
RW monster 2	Niet voor handen		
Vervolgstap	1ste 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"/>	

Gesprek Ondernemer			
Datum	donderdag 2 maart 2017		
Op locatie	CenterCourt, 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	Wel gekregen, wel gelezen		
Uitleg gegeven over de procedure	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Kort verslag:	<p>Traject VETO uitgelegd en het verkort overzicht meegegeven. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - U gaat de nieuwste hygiënecode voor de Horeca (versie 2016) bestellen en u gaat deze hygiënecode goed bestuderen, - U gaat in uw bedrijf werken volgens de procedures van deze Hygiënecode voor de Horeca - U zorgt ervoor dat er altijd een werkende voedselthermometer (steekthermometer) in het bedrijf aanwezig is, - U gaat de gaten in het bedrijf dichtmaken, zodat er geen muizen in het bedrijf kunnen komen, - U gaat het bedrijf goed schoonmaken en schoonhouden, - U overweegt om het bedrijf een week te sluiten voor een goede schoonmaak. <p>Na 16 maart komen inspecteurs een inspectie uitvoeren.</p>		

3 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 9 februari 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	280451929		
Bedrijfsruimte niet schoon			
SW nummer			
Overige opmerkingen			

2 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	vrijdag 4 november 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	281640498		
Bedrijfsruimte niet schoon			
SW nummer			
Overige opmerkingen			

1 ^{ste} Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 7 juli 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	280503968		
Bedrijfsruimte niet schoon			
SW nummer			

Overige opmerkingen	