



Versie 2.01

Journal Verscherpt toezicht

Naam inspectielocatie	City Corner		
Dossiereigenaar			
Adres	Kromme Nering 18		
Postcode	Plaats	2995BH	Heerjansdam
Correspondentieadres			
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres			
Openingstijden	Ma gesloten, di-do>16u / vr-zo>12u		
Website			
KvK Naam	City Corner		
KvK nummer			
Naam bestuurder			
Naam 2 ^{de} bestuurder			
Rechtsvorm	EZ		
Datum 3 ^{de} RvB	3 november 2017		
Ruimten			
Veiligheid			

Nieuwe stap invoegen

Ctrl+Klik op de onderstaande link om naar de map met snelonderdelen te gaan. Kies het bestand van de stap die je wilt invoegen en copy/paste de tabel in het journal.

T:\nvwa\CV_HenR\Verscherpt Toezicht\2_Standaarden\Snelonderdelen Journal

LET OP!! OPSLAAN ALS "WORD DOCUMENT MET INGESCHAKELDE MACRO'S".

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 21 februari 2018		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			

SW nummer			
Hygiëne	Geen opmerking		
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geen opmerking		
Overige opmerkingen			
RW monster 1	89091047	Geen	dinsdag 27 februari 2018
RW monster 2	89091055	Geen	dinsdag 27 februari 2018
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"/>

1 ^{ste} Marsroute inspectie			
Datum			
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	-		
SW nummer	-		
Hygiëne	Geen opmerking		
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geen opmerking		
Overige opmerkingen	Uitslag monster: geringe overtreding		
RW monster 1	89079403	Opmerking	
RW monster 2			
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	dinsdag 28 november 2017		
Op locatie	Zwijndrecht		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
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		Niet gekregen, niet gelezen	
Uitleg gegeven over de procedure		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Inspectie uitvoeren na:	12-dec-17		
Kort verslag:	<p>Er is uitleg gegeven 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 ontvangen en deze is toegelicht tijdens het gesprek. 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 groei van bacteriën en enterobacteriaceae. Tevens is uitgelegd hoe u de uitgroei kunt voorkomen door goed te reinigen en desinfecteren. 6. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn: <ul style="list-style-type: none"> - U houdt het gehele bedrijf en apparatuur grondig schoon. - U gaat de procedures uit de hygiëncode voor de horeca toepassen en de voedselveiligheid beheersen. - U bespreekt de procedures uit de hygiëncode voor de horeca met uw personeel. U overweegt om deze hygiëncode ook te bestellen in de Chinese taal. Dit kan via www.khn.nl. - 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. <p>https://www.nvwa.nl/onderwerpen/kwaliteitssystemen-zelfcontrolesystemen-entoezicht-nvwa/inhoud/horeca-ambacht-zorginstellingen-retail-voedselveiligheidhaccp/geaccepteerde-kwaliteitssystemen-horeca-ambacht-zorginstellingen-retail</p> <p>Tevens bovenstaande link betreffende de adviesbureau's gezonden per mail op 29 november 2017.</p>		

Datum	vrijdag 3 november 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er			
Gesproken met			
RvB nummer	480005098		
	Richtwaardenmonster Rijst met ei		
	➤ 49.000.000		
SW nummer			
Overige opmerkingen	<p>HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Steekthermometer, hygiëncode 2016 en complete registraties waren aanwezig. - Mevrouw heeft de code goed bestudeerd en kon mij goed vertellen hoe de processen moeten. Terugkoelen gebeurt in dunne lagen, de sauzen met stromend water. - Het opwarmen gebeurt eerst in de pan, daarna pas in de warme au bain marie. - Producten worden niet gestickerd, maar worden max 3 dagen bewaard. Er is geen personeel en zij doet alles samen met haar man. 		

2 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	vrijdag 25 augustus 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er			
Gesproken met			
RvB nummer	280252066		

HACCP toepassen		Verhitten/Terugkoelen	
SW nummer			
Overige opmerkingen	Bedrijf bezocht voor een herinspectie. Monster bami was vorige keer fout. Mevrouw gaf aan dat grote vergiet te lang duurde waarschijnlijk om af te koelen en deed deze voortaan terugkoelen in kleine hoeveelheden. Bij binnenkomst gemeld bij mevrouw. In de keuken zag ik een grote bak rijst staan. Desgevraagd gaf mevrouw aan dat die gisteren was gekookt en nu in keuken stond om nasi van te maken. In de bain-marie stonden sauzen en vlees in saus. Mevrouw gaf aan dat de spullen en de bain marie aangezet waren rond half een, en dat bij de eerste klanten rond half vijf dan de boel wel warm was. In de koelcel stond een grote stalen vergiet met bami. De kerntemperatuur van deze bami was 8,2 graden Celsius. Volgens mevrouw was deze gisteren gemaakt en heeft de gehele nacht in de koeling gestaan. Op mijn opmerking dat mevrouw net verteld had niet zulke grote hoeveelheden zo terug te koelen maar in kleinere hoeveelheden, en ik nu toch deze volle vergiet zag antwoordde ze mij dat het op vrij za en zo drukker is en dat het wel kon dacht ze. Hierop vroeg ik of het afkoelen van deze hoeveelheid dan op vrijdag sneller gaat dan op woensdag moest ze toch aangeven dat dat niet het geval was. Registratie gaf aan dat er nooit een terugkoeltraject gemeten en geregistreerd werd. Ook gaf mevrouw aan bain marie niet te meten. Temperatuur bij einde verhitten was de temperatuur gemeten als men spullen klaar had en uit wok haalde voor de klant. De nieuwe code was niet aanwezig, gaat ze bestellen. Nu dan RVB voor art 5.		

1 ^{ste} Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 9 februari 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA – er			
Gesproken met			
RvB nummer	480004417		
Richtwaardenmonster		Gekookte mie > 49.000.000 en entero's 210.000	
SW nummer			

Overige opmerkingen	