



Versie 1.00

Journaal Verscherpt toezicht

Naam inspectielocatie	Allways Wok		
Dossiereigenaar			
Adres	Leyweg 701		
Postcode	Plaats	2545 GL	's-Gravenhage
Correspondentieadres			
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres			
Openingstijden	ma-za van 11-21.30, zo van 15-21		
Website			
KvK Naam	Allways Wok		
KvK nummer	27293984		
Naam bestuurder			
Naam 2 ^{de} bestuurder			
Rechtsvorm	EZ		
Datum 3 ^{de} RvB	9 mei 2017		
Ruimten	Keuken en kelder verkoopruimte		
Veiligheid			

2 ^{de} Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 28 maart 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	Te hoog CO gehalte. Brandweer heeft stookverbod opgelegd	
Vervolgstap	Terug naar regulier toezicht	

1 ^{ste} Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 14 september 2016		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
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			
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"/>	

2 ^{de} Marsroute inspectie			
Datum	donderdag 13 juli 2017		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid

Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Kies overtreding	Kies interventie	
Bouwkunde	Kies overtreding	Kies interventie	
Ongedierte	Kies overtreding	Kies interventie	
Temperatuur	Kies overtreding	Kies interventie	
HACCP	Kies overtreding	Kies interventie	
Overige opmerkingen	Alles in orde, nu ook bureau de Wit actief. Hebben meer voorgegaarde producten van leverancier om risico's te beperken. Geen monster aanwezig		
RW monster 1			
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"/>	

BaH Gesprek			
Datum	woensdag 21 juni 2017		
Medewerker TBM	■■■■■		
Inspecteur 10	■■■■■		
Inspecteur 9	■■■■■	■■■■■	Inspecteur Zuid
Juiste procedure gevolgd?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Geen stappen overgeslagen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input checked="" type="checkbox"/>	
Termijnen niet overschreden?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input checked="" type="checkbox"/>	
Alle documenten aanwezig?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Overige opmerkingen	Er staat een fout RvB nummer in het journaal. ■■■■■ past dit aan. Bij de aanleiding voor de inspectie in het RvB wordt de laatste inspectie toegevoegd.		
Vindt er een uitreiking plaats?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Uitreiking			
Uitreiking voornemen	vrijdag 23 juni 2017		
Plaats uitreiking	Inspectielocatie		

Inspecteur 10			
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Aan wie is de beschikking uitgereikt?			
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	Eigenaar geeft aan dat het monster mie wat genomen was bij de laatste inspectie niet volledig verhit geweest is. De mie was alleen gedompeld in heet water. Aangegeven dat hij in bezwaar kan gaan op het laatste rvb.		

1 ^{ste} Marsroute inspectie			
Datum	donderdag 15 juni 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	480004755		
SW nummer			
Hygiëne	Geen opmerking	Geen	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geringe overtreding	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geringe overtreding	Geen	
Overige opmerkingen	<p>temperaturen en hygiëne in orde, worden temperatuurlijsten bijgehouden</p> <p>discussie over houdbaarheid van de zelfgemaakte sauzen, hoog zuurgehalte en zouden langer dan 3 dagen houdbaar zijn,</p> <p>vliegen in de keuken, heeft wel een hor voor de deuren en kleine insectenlamp</p> <p>heeft contract afgesloten met bureau de Wit, deze komen binnenkort</p> <p>AFSPRAAK</p> <ul style="list-style-type: none"> - met bureau de Wit de houdbaarheid van de sauzen onderzoeken, als uit onderzoek blijkt dat de sauzen langer houdbaar zijn mag dat - grotere vliegenlamp kopen en ophangen in de keuken - zorgen dat de hor voor de deur beter gesloten blijft 		
RW monster 1	89094453	Geen	maandag 19 juni 2017
RW monster 2	89094461	RvB	maandag 19 juni 2017
Vervolgstap	1ste nazorginspectie	Wanneer de monsters goed zijn	
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 26 mei 2017		
Op locatie	Centercourt Den Haag		
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		Wel gekregen, niet gelezen	
Uitleg gegeven over de procedure		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Inspectie uitvoeren na:	9-jun-17		
Kort verslag:	<p><i>Uitleg gegeven over de NVWA, het traject Verscherpt Toezicht en de bijbehorende maatregelen. Een kopie van het 'Verkort Overzicht Verscherpt Toezicht' is besproken en meegegeven. De volgende afspraken zijn gemaakt:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Het Verscherpt Toezicht traject zoals tijdens het gesprek besproken, gaat u bespreken met uw personeel.</i> <i>- U heeft aangegeven te werken volgens de meest recente Hygiëncode voor de Horeca (versie 2016). U gaat deze hygiëncode toepassen in uw bedrijf en de procedures bespreken met uw personeel. De temperatuurregistratielijsten worden ingevuld en de producten afgedekt.</i> <i>- Alle bedrijfsruimten en apparatuur worden goed schoon gemaakt en gehouden.</i> <i>- Er is uitleg gegeven over de groei van micro-organismen en enterobacteriaceae in levensmiddelen.</i> <i>- Bureau de Wit zal 3 keer per jaar langskomen voor controle en advies.</i> <p><i>1ste marsroute inspectie kan na 9 juni 2017 worden uitgevoerd.</i></p>		

3 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	dinsdag 9 mei 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	282880622		
HACCP toepassen			

Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding
SW nummer	
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding
Overige opmerkingen	Temperatuur rijst dag buiten koeling bewaard

2 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	woensdag 1 maart 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	280101255		
Bedrijfsruimte niet schoon		Artikelen niet schoon	
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
SW nummer			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen			

1 ^{ste} Rapport van Bevindingen	
Datum	dinsdag 3 januari 2017

Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA – er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	480004270		
Richtwaardenmonster			
SW nummer			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen	Varkensnekken kiem >49.000.000 entro 91000		