



Versie 1.00

## Journal Verscherpt toezicht

Naam inspectielocatie	Pizzeria Piccola Italia		
Dossiereigenaar			
Adres	Voorstraat 259		
Postcode	Plaats	3311EP Dordrecht	
Correspondentieadres			
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres			
Openingstijden	di-zo 12-22		
Website	www.piccola-italia.nl		
KvK Naam	Pizzeria Piccola Italia B.V.		
KvK nummer	23043970		
Naam bestuurder			
Naam 2 <sup>de</sup> bestuurder			
Rechtsvorm	BV		
Datum 3 <sup>de</sup> RvB	16 augustus 2017		
Ruimten	Keuken, bar		
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).



22-02-2018 nav van melding politie, rookcontrole. Alles in orde !!

1 <sup>ste</sup> Nazorg inspectie			
Datum	woensdag 29 november 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	NVT		
SW nummer	NVT		
Hygiëne	Geen opmerking	Geen	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geen opmerking	Geen	
Overige opmerkingen			
RW monster 1	GEEN		
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 <sup>ste</sup> Marsroute inspectie			
Datum	woensdag 20 september 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	Deksel deegmachine verontreinigd met enkele oude productresten.
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	Gekookte spaghetti	Geen	woensdag 20 september 2017
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	donderdag 31 augustus 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:	14-sep-17		
Kort verslag:	<p>Er is uitleg gegeven over de onderstaande punten:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. Uitleg over de mogelijkheden van openbaarmakingsverzoeken door derden.</li> <li>4. De inspecties zijn toegelicht met de daarbij horende maatregelen.</li> <li>5. De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het Verscherpt Toezicht traject zoals tijdens het gesprek besproken, gaat u bespreken met uw personeel.</li> <li>- U heeft aangegeven te werken met de meest recente versie van de 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 worden gecodeerd.</li> <li>- Alle bedrijfsruimten en apparatuur worden goed schoongemaakt en schoon gehouden. Er wordt een zaklampje aangeschaft om te controleren of de bedrijfsruimten en apparatuur goed schoon zijn.</li> <li>- 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 zelfcontrolesystemen-toezicht-nvwa/inhoud/horeca-ambachtzorginstellingen-retail-voedselveiligheid-haccp/geaccepteerdekwaliteitssystemen-horeca-ambachtzorginstellingen-retail</li> </ul> </li> </ol>		

3 <sup>de</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	woensdag 16 augustus 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		

Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
RvB nummer	280420679		
Bedrijfsruimte niet schoon			
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding		
SW nummer			
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding		
Overige opmerkingen			

2 <sup>de</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	vrijdag 23 juni 2017		
Inspecteur 9		■■■■■	
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies Inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met	■■■■■	■■■■■	■■■■■
RvB nummer	280252037		
Bedrijfsruimte niet schoon			
HACCP toepassen			
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding		
SW nummer			
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding		
Overige opmerkingen			

1 <sup>ste</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 30 maart 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA – er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	280451937		
Bedrijfsruimte niet schoon			
Artikelen niet schoon			
SW nummer	280451938		
HACCP toepassen			
Lijmplaat			
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding		
Overige opmerkingen			