



Versie 1.00

## Journal Verscherpt toezicht

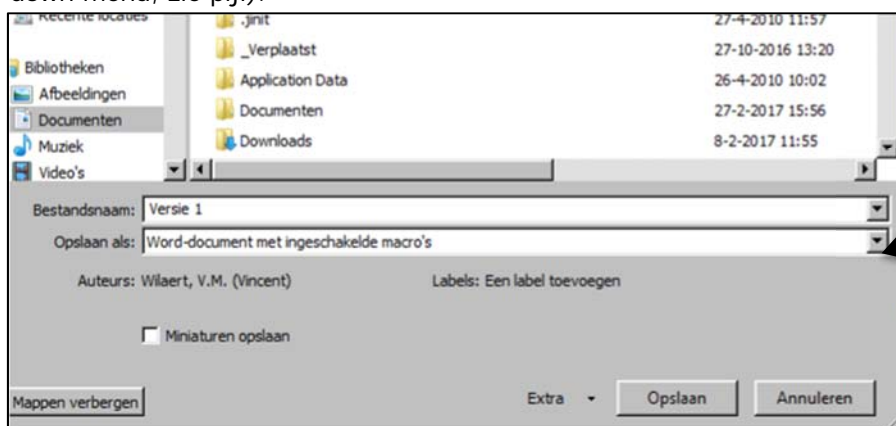
Naam inspectielocatie	Vapiano		
Dossiereigenaar			
Adres	Oosterdokskade 145		
Postcode	Plaats	1011 DL	Amsterdam
Correspondentieadres			
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres			
Openingstijden	Keuken dagelijks 11-23, restaurant 09-24		
Website	nl.vapiano.com/nl/restaurants/vapiano-amsterdam-1-oosterdokskade-145-1/		
KvK Naam	VAP Nederland B.V.		
KvK nummer	56617054		
Naam bestuurder			
Naam 2 <sup>de</sup> bestuurder			
Rechtsvorm	BV		
Datum 3 <sup>de</sup> RvB	18 mei 2017		
Ruimten			
Extra informatie:	NIET handhaven op ongekoelde bewaring van de verse pasta (tenzij de borging van de 6 of 8 uur niet is gewaarborgd). Voor vragen: .		



Om een nieuwe stap in het journal 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<sup>ste</sup> Nazorg inspectie

Datum	donderdag 23 november 2017		
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	risotto		
RW monster 2	bolognese		
Vervolgstap			
Is de logger uitgelezen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

## 2<sup>de</sup> Marsroute inspectie

Datum	donderdag 21 september 2017		
Inspecteur 9		Inspecteur Midden	Inspecteur Zuid
Inspecteur 9		Inspecteur Midden	Inspecteur Zuid
Gesproken met			
RvB nummer	nvt		
SW nummer			
Hygiëne	Geringe overtreding	Kies interventie	
Bouwkunde	Geen opmerking	Kies interventie	
Ongedierte	Geringe overtreding	Kies interventie	
Temperatuur	Geen opmerking	Kies interventie	
HACCP	Geen opmerking	Kies interventie	

Overige opmerkingen	Richtwaarde in orde		
RW monster 1	89049148	Geen	woensdag 27 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"/>	

BaH Gesprek			
Datum	donderdag 31 augustus 2017		
Medewerker TBM	[REDACTED]		
Inspecteur 10	[REDACTED]		
Inspecteur 9	[REDACTED]	Inspecteur Midden	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 checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Alle documenten aanwezig?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Overige opmerkingen			
Vindt er een uitreiking plaats?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	7 september, ondernemer tel. niet kunnen bereiken. Uitnodigingsbrief verstuurd
Uitreiking			
Uitreiking voornemen	donderdag 7 september 2017		
Plaats uitreiking	NVWA Kantoor		
Inspecteur 10	[REDACTED]		
Inspecteur 9	[REDACTED]	Inspecteur Midden	Inspecteur Zuid
Aan wie is de beschikking uitgereikt?	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
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			

# 1<sup>ste</sup> Nazorg inspectie

Datum	woensdag 24 augustus 2016		
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Inspecteur 9			Inspecteur Zuid
Gesproken met			
RvB nummer	280171340		
SW nummer	n.v.t.		
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geringe overtreding	Opmerking	Enkele muizen uitwerpselen in bovenkeuken en wat fruitvliegjes in de kelder.
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Overtreding	RvB	Haccp bewaartemperaturen van de rauwe gamba's waren tussen de 16 en 8,2 graden Celsius.
Overige opmerkingen	En RvB artikel 14 voor het overschrijden van bewaartermijn van 2 bakken Ricotta van 1500 g e van 28/07/17 in de koelcel.		
RW monster 1			
RW monster 2			
Vervolgstap	BaH gesprek + voornemen tot sluiting		
Is de logger uitgelezen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	
Voldoet deze?	Ja <input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>	

1 <sup>ste</sup> Marsroute inspectie			
Datum	dinsdag 27 juni 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	n.v.t.		
SW nummer	n.v.t.		
Hygiëne	Geen opmerking	Geen	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geen opmerking	Geen	
HACCP	Geen opmerking	Geen	
Overige opmerkingen	Bedrijf was netjes. Nog wel vragen gesteld aan bedrijfsbeheerder. Vraag over de bewaartermijn van de pasta. Dit loopt nog. Zie info in isi.		
RW monster 1	bolonesesaus	Geen	
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	woensdag 7 juni 2017		
Op locatie	Amsterdam		
Inspecteur 10			
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
Gesproken met	Aanhef		Kies of typ functie
Is er een machtigingsformulier ingevuld?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input 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:	21-jun-17		
Kort verslag:	gaf aan de volgende acties te hebben uitgevoerd of nog te gaan uitvoeren: - Personeel wordt door het management begeleid en gecontroleerd bij		

	<p>het uitvoeren van de HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is een afdeling opgezet die zich bezig houdt met de monitoring van de HACCP en de hygiëne.</li> <li>- Bureau de wit gaat binnen twee weken een lezing houden voor het personeel met betrekking tot HACCP.</li> <li>- Er is een blastchiller in het bedrijf die gebruikt wordt voor het terugkoelen van producten.</li> <li>- Bureau de Wit is actief als adviesbureau en voert 1 keer per 6 weken een controle uit en zorgt onder andere voor microbiologische onderzoeken van monsters.</li> <li>- Excellent is actief als ongediertebestrijder.</li> </ul>
--	---

3 <sup>de</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 18 mei 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	281140870		
HACCP toepassen			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
SW nummer	281140871		
Ongeschikte levensmiddelen, tht			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen	<p>- Bezocht nav klacht; 598147; 6 personen ziek geworden na eten van pasta.</p> <p>- Bij het weglopen via het trappenhuis langs de nooduitgang; geconstateerd dat er hier gerookt werd. Dit besproken, geen maatregel opgemaakt hiervoor.</p> <p>- hygiëne, geringe overtreding: rooster koelcel in de keuken, en enkele mk's in de keuken.</p>		

2 <sup>de</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	dinsdag 19 januari 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	281410529		
Temperatuur te hoog, onverpakt			
HACCP toepassen			

Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding
SW nummer	
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding
Overige opmerkingen	Kaart na 2e RvB afgegeven. Tevens werkbbon uitgereikt. - Hygiëne: voldoende, onder koelmeubel in verkoopruimte was een plint losgeraakt. Hierdoor was vervuiling zichtbaar. Schoonmaken en plint terug plaatsen. Opmerking. - Vloer in bereidingskeuken (beneden) aangepast, nieuwe vloer. Plinten worden nog geplaatst.

1 <sup>ste</sup> Rapport van Bevindingen			
Datum	woensdag 4 november 2015		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA – er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	281700854		
Bedrijfsruimte niet schoon			
Bestrijding plaagdieren, vliegen			
SW nummer	281700854		
Vloeroppervlak niet goed onderhouden			
Kies/ typ overtreding	Kies/ typ overtreding		
Overige opmerkingen	Bezoek nav klacht met nummer 437495. HACCP: Maken gebruik van een eigen vvp. Er vinden geen processen plaats welke niet in de code voor de horeca staan. Zelfgemaakte pasta van bloem en water wordt voor 8uur ongekoeld gepresenteerd. Onderzoeksrapport van bureau de wit gezien dat dit een onderbouwd proces is.		