



Versie 1.00

Journal Verscherpt toezicht

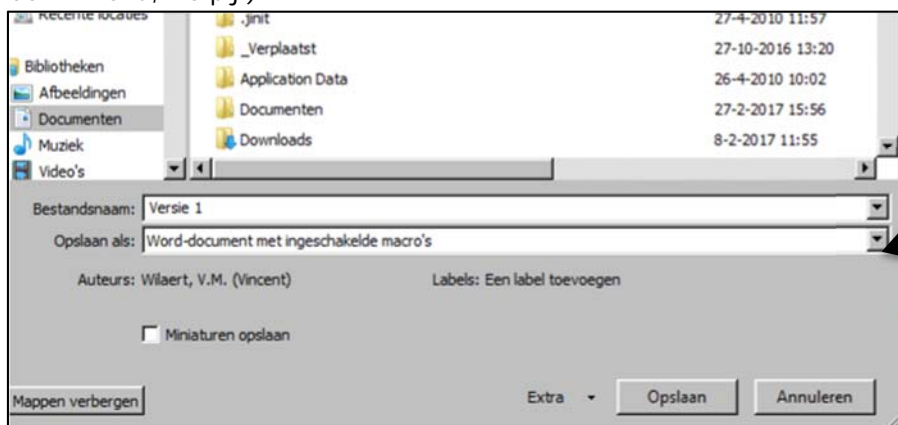
Naam inspectielocatie	Golden Dragon		
Dossiereigenaar			
Adres	Doormanstraat 18		
Postcode	Plaats	2901 AJ	Capelle aan den IJssel
Correspondentieadres			
Telefoonnummer			
Mobiel nummer			
Email adres			
Openingstijden	14:00 uur – 22:00 uur		
Website			
KvK Naam	Golden Dragon Capelle West		
KvK nummer	24278320		
Naam bestuurder			
Naam 2 ^{de} bestuurder			
Rechtsvorm	VOF		
Datum 3 ^{de} RvB	13 mei 2017		
Ruimten			
Veiligheid			



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	donderdag 29 maart 2018		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer	-		
SW nummer	-		
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	Vuile pan
Bouwkunde	Geen opmerking		
Ongedierte	Geen opmerking		
Temperatuur	Geen opmerking		
HACCP	Geringe overtreding	Opmerking	Beter coderen van rijst
Overige opmerkingen			
Vervolgstap	Terug naar regulier toezicht		

1 ^{ste} nazorg inspectie			
Datum	woensdag 20 september 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			
RW monster 1	Witte rijst	Geen	woensdag 20 september 2017
RW monster 2			
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	maandag 17 juli 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
Gesproken met			
RvB nummer			
SW nummer			
Hygiëne	Geringe overtreding	Opmerking	
Bouwkunde	Geen opmerking	Geen	
Ongedierte	Geen opmerking	Geen	
Temperatuur	Geringe overtreding	Opmerking	
HACCP	Geringe overtreding	Opmerking	
Overige opmerkingen			
RW monster 1	Witte rijst	Geen	maandag 17 oktober 2016
RW monster 2	Tja Sieuw	Geen	maandag 17 oktober 2016
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"/>	

Gesprek Ondernemer			
Datum	woensdag 28 juni 2017		
Op locatie	Zwijndrecht		
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			
Uitleg gegeven over de procedure		Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Inspectie uitvoeren na:	12-jul-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 VerscherptToezicht" tijdens het gesprek ontvangen. 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. <p>De afspraken die u met ons gemaakt heeft zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het Verscherpt Toezicht traject zoals tijdens het gesprek besproken, gaat u bespreken met uw personeel. - U heeft aangegeven de meest recente Hygiënecode voor de Horeca (versie 2016) te gaan bestellen. U gaat deze hygiënecode toepassen in uw bedrijf en de procedures bespreken met uw personeel. De temperatuurregistratielijsten worden ingevuld en de producten worden gecodeerd. Met betrekking tot de meest actuele hygiënecode (versie 2016) verwijs ik u naar de website van uw brancheorganisatie: Website: https://www.khn.nl - Alle bedrijfsruimten en apparatuur worden goed schoon gemaakt en schoon gehouden. - Er is uitleg gegeven over de groei van micro-organismen en enterobacteriaceae in levensmiddelen. - 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-en-toezicht-nvwa/inhoud/horeca-ambacht-zorginstellingen-retail-voedselveiligheid-haccp/geaccepteerde-kwaliteitssystemen-horeca-ambacht-zorginstellingen-retail</p>		

3 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	zaterdag 13 mei 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	282920772		
HACCP toepassen			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
SW nummer			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen			

2 ^{de} Rapport van Bevindingen			
Datum	maandag 16 januari 2017		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA - er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	280950312		
Bedrijfsruimte niet schoon			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
SW nummer			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen			

1 ^{ste} Rapport van Bevindingen			
Datum	donderdag 6 oktober 2016		
Inspecteur 9			
Inspecteur 9			
NVWA – er	Kies inspecteur 10 of typ NVWA medewerker		
Gesproken met			
RvB nummer	280503995		
Artikelen niet schoon			
Bedrijfsruimte niet schoon			
SW nummer			
Kies/ typ overtreding		Kies/ typ overtreding	
Overige opmerkingen			