

Verslag [REDACTED] 2018

"Inspectie voor het project indoorspeelhallen.

Gesproken met [REDACTED], [REDACTED], [REDACTED] bij het [REDACTED].

Op de locatie zijn de volgende toestellen aanwezig:

A Een monorail: Mogelijk beknellingsgevaar aanwezig bij de valbescherming van de wagentjes. Eerst uitzoeken of deze norm eis ook van toepassing is in deze situatie. De monorail heeft een certificaat van goedkeuring en kinderen onder de 5 jaar mogen alleen onder begeleiding van een ouder iemand in de monorail.

B Auto Circuit: RAS 518745813. In orde maar RAS plaat is niet aanwezig. Opmerking gemaakt.

(blokkenhoek aanwezig = geen speeltoestel)

C Grote Speelstructuur VCS-224-1-2009: De buitenkant van dit speeltoestel is beklimbaar omdat er geen afscherming tegen beklimming is aangebracht. = Beschikking 1

D Luchtkussen MAS: Dit luchtkussen is mogelijk tegelijk gekeurd met de grote speelstructuur omdat het er aan vast is gemaakt. Het luchtkussen heeft echter geen typeaanduidingen op de typeplaat waardoor er geen zekerheid is dat dit luchtkussen is goedgekeurd. = Beschikking 2

E Grote Trampoline: De meeste gegevens van de typeplaat staan ook op het certificaat van goedkeuring. Alleen staat een bepaald typenummer niet op het certificaat.

F Rodelbaan: Er is een geldig certificaat van goedkeuring aanwezig. Alleen is het vreemd dat er op het CvG aangegeven staat dat de keuring heeft plaatsgevonden van 2009 tot en met 2013?

G Kleine stelling Fantasy65: Er is een geldig certificaat van goedkeuring aanwezig. Alleen is het vreemd dat er op het CvG aangegeven staat dat de keuring heeft plaatsgevonden van 2009 tot en met 2013?

H Luchtkussen: Er is een certificaat van goedkeuring aanwezig. Alleen staat op het luchtkussen dat hij is goedgekeurd door [REDACTED] terwijl het certificaat is afgegeven door het [REDACTED]. Verder zijn de typegegevens met de hand op het luchtkussen en met de hand op het certificaat geschreven. De typeaanduiding op het certificaat "Poppetjeskussen" staat niet bij de aanduidingen op het luchtkussen. = Beschikking 3

I Mini Trampoline: De gegevens op het certificaat van goedkeuring zijn niet gelijk aan de gegevens op de typeplaat van de trampoline: Beschikking 4

J Mini Rodelbaan: Geen opmerkingen

Verder is het beheer in orde omdat het onderhoud, de inspecties, reparaties en de ongevallen goed worden bijgehouden."

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie	
Straatnaam	
Huisnummer	
Postcode	
Woonplaats	
Contactpersoon	
Functie contactpersoon	
Hoofdcategorie	
Locatiecategorie	

**Medewerker**

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuidwest
-------	--

**Bezoekdetails**

Datum bezoek	03-08-2018
Nummer controleur	12026
Begintijd	09:00
Bezoekreden	A/AL inspectie

**Inspectielijst**

Lijst	PDHH1885 Attractietoestellen indoor (8562)
Geldig vanaf	01-01-2018

**Productveiligheid**

Vraag 1	Hoeveel attractietoestellen zijn er opgesteld:
Antwoord	1
Vraag 2	Door welke AKI's is (zijn) de attractietoestel(len) gekeurd:
Antwoord	Liftinstituut
Vraag 3	Wat is het unieke nummer (RAS) van de attractie(s)?
Antwoord	518745813
Vraag 4	Is er een beheersplan voor inspecties, reparaties en onderhoud?
Antwoord	Ja
Vraag 5	Hoe zijn de gegevens van onderhoud, inspecties, reparaties geregistreerd?
Antwoord	Logboek
Vraag 6	Zijn de geregistreerde inspectie gegevens actueel? (niet ouder dan een maand).
Antwoord	Ja
Vraag 7	De inspecties worden gedaan door:
Antwoord	Intern opgeleid,
Vraag 8	Is er toezicht op de attractie?
Antwoord	Beperkt
Vraag 9	Is de attractie veilig opgebouwd?
Antwoord	Ja
Vraag 10	Is de attractie gekeurd?
Antwoord	Ja
Vraag 11	Is de attractie voorzien van een RAS plaat?
Antwoord	Nee

## INSPECTIELIJST (vervolg)

Vraag 12      Hoeveel ongevallen zijn er op deze locatie over het afgelopen 3 jaar geregistreerd?  
Antwoord      0

Vraag 13      Hoe worden de ongevallen geregistreerd?  
Antwoord      Logboek

Vraag 14      Geef bij een technische tekortkoming de oorzaak aan:  
Antwoord      Geen opmerkingen

Vraag 15      Soorten en aantallen interventies:  
                 Beschikkingen: aantal+soort (LOB, Buitengebr., anders)  
Antwoord      Geen interventies

Vraag 16      Wat is de reden dat het toestel niet gekeurd is?  
Antwoord      N.v.t. Toestel is gekeurd

Vraag 17      Is de beheerder geïnformeerd over de openbaarmaking?  
Antwoord      Ja

Vraag 18      Naam opschrijven van degene die geïnformeerd is:  
Antwoord      [REDACTED]

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie		
Straatnaam		
Huisnummer		
Postcode		
Woonplaats		
Contactpersoon		
Functie contactpersoon		
Hoofdcategorie		verkoopplaats non-food
Locatiecategorie		speeltoestel private(horeca)

**Medewerker**

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Zuidwest
-------	--

**Bezoekdetails**


Datum bezoek	03-08-2018
Nummer controleur	12026
Begintijd	09:00
Bezoekreden	A/AL inspectie

**Inspectielijst**

Lijst	PDHH1886 Indoor speeltoestellen (8562)
Geldig vanaf	01-01-2018

**Productveiligheid**

Vraag 1	Hoeveel speeltoestellen zijn er opgesteld:
Antwoord	9

Vraag 2	Door welke AKI's is (zijn) de speeltoestel(len) gekeurd:
Antwoord	

Vraag 3	Is er een beheersplan voor inspecties, reparaties en onderhoud?
Antwoord	Ja

Vraag 4	Hoe zijn de gegevens van onderhoud, inspecties, reparaties geregistreerd?
Antwoord	Logboek

Vraag 5	Zijn de geregistreerde inspectie gegevens actueel? (niet ouder dan een maand).
Antwoord	Ja

Vraag 6	De inspecties worden gedaan door:
Antwoord	Intern opgeleid,

Vraag 7	Is er toezicht op de speeltoestellen?
Antwoord	Ja

Vraag 8	Is/zijn de speeltoestellen gekeurd?
Antwoord	Nee

Vraag 9	Welk speeltoestel is niet (goed) gekeurd?
Antwoord	Luchtkussen(s) en trampoline

Vraag 10	Hoe worden de ongevallen geregistreerd?
Antwoord	Logboek

Vraag 11	Hoeveel ongevallen zijn er op deze locatie over het afgelopen 3 jaar geregistreerd?
Antwoord	7-10

## INSPECTIELIJST (vervolg)

Vraag 12      Indien er toestel(len) niet is (zijn) gekeurd wat is dan de reden:  
Antwoord      Dacht dat fabrikant dat had laten doen  
Toelichting    De gegevens op het luchtkussen komen niet overeen met de gegevens op het certificaat van goedkeuring

Vraag 13      Geef bij een technische tekortkoming de oorzaak aan:  
Antwoord      Geen opmerkingen

Vraag 14      Soorten en aantallen interventies:  
                 Beschikkingen: aantal+soort (LOB, Buitengebr., anders)  
Antwoord      Aantal SW  
Toelichting    3 beschikkingen voor geen certificaat en 1 beschikking voor een technische tekortkoming.

Vraag 15      Is de beheerder geïnformeerd over de openbaarmaking?  
Antwoord      Ja

Vraag 16      Naam opschrijven van degene die geïnformeerd is:  
Antwoord      [REDACTED]

titel	<b>Inspectie van begin tot eind Divisie C&amp;V, domeinen Horeca en Ambacht, Tabak en Productveiligheid</b>			
code	BUI01	versie 08	ingangsdatum 15-02-2017	pag. 1 van 6

versie	datum	toelichting
08	03-02-2017	Aanpassing toelichting bij toezichtcirkel + aanvulling gerelateerde documenten
07	19-03-2015	Aanvulling t.b.v. productveiligheid
06	01-07-2013	Revisie en actuele lay-out

## 1 Onderwerp

### 1.1 Doel

Deze procedure beschrijft globaal de te volgen werkwijze, nodig voor het uitvoeren van alle facetten van een inspectie. Hierbij wordt rekening gehouden met de planning van de activiteiten per dag waarbij de volgende gegevens van belang zijn:

- prioriteitsstelling van de inspectie;
- inspectieprotocollen, goedgekeurd volgens jaarplan;
- herinspectie/herbemonstering, volgens (retributie)afspraken;
- inspectietijdstip/openingstijden;
- monsterplanning;
- benodigde bemonsteringsmateriaal;
- speciale acties/projecten;
- meldingen en klachten;
- routing;
- horen rapport van bevindingen of pv;
- relevante wetgeving.

### 1.2 Toepassingsgebied

Deze procedure wordt gebruikt bij toezicht uitgevoerd door Consument en Veiligheid.

## 2 Begrippen

*Inspectie:* Een bezoek aan een inspectielocatie met als doel controle op de naleving van wettelijke voorschriften.

*Herinspectie:* Een inspectie n.a.v. een bij een vorige inspectie toegepaste interventie.

*Ruwe data:* De oorspronkelijke gegevens van waarnemingen en resultaten.

## 3 Werkwijze

Bij een inspectie worden de volgende fases onderscheiden:

- 3.1 - voorbereiding per inspectielocatie;
- 3.2 - uitvoering van de inspectie;
- 3.3 - registratie van de inspectiegegevens;
- 3.4 - administratieve afwikkeling.

titel	<b>Inspectie van begin tot eind Divisie C&amp;V, domeinen Horeca en Ambacht, Tabak en Productveiligheid</b>			
code	BUI01	versie 08	ingangsdatum 15-02-2017	pag. 2 van 6

### 3.1 Voorbereiding per inspectielocatie:

De volgende aspecten zijn bij de voorbereiding van de inspectie onder meer van belang:

- neem kennis van de relevante informatie van de eventuele melding of klacht;
- verificatie van de gegevens van de inspectielocatie in de elektronische registratiesystemen, ISI, SPIN, HR (KvK) en/of DKB;
- neem kennis van de voorgeschiedenis van de inspectielocatie;
- neem kennis van het eventueel toepasselijke projectprotocol, projectbeschrijving en werkinstructies;
- maak, indien noodzakelijk voor de inspectie, een afspraak met het bedrijf;
- zorg voor voldoende monstermateriaal.

### 3.2 Uitvoering van de inspectie

#### 3.2.1 Aankondiging van de inspectie VWA

Maak je bekend aan de aanwezige verantwoordelijke persoon, legitimeer je en deel het doel van je komst mee. In uitzonderingsgevallen is dit niet mogelijk en wordt pas achteraf contact opgenomen, of bij afwijkingen. Indien nodig, leg de werkwijze van de NVWA uit en geef aan wat van de ander wordt verwacht.

Verifieer de bedrijfsgegevens en van de inspectielocatie.

*NB: In geval van observatie-inspecties, prehandhaving, anonieme monsterneming, monitoring, marktverkenning, e.d. worden inspecties niet aangekondigd. Wanneer dit van toepassing is, is vermeld in het betreffende projectprotocol.*

#### 3.2.2 Aanvang en uitvoering van de inspectie

Draag beschermende kleding en gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen, indien de inspectielocatie en de werkomstandigheden dat vereisen. Volg nadere bedrijfsregels op indien het bedrijf daarom vraagt. Toets het bedrijf en/of de aanwezige producten aan de wettelijke voorschriften, passend bij het doel dat is medegedeeld bij aanvang van de inspectie.

*Specifiek voor inspectie levensmiddelen en voedselveiligheid geregistreeerde bedrijven:*

Voor bedrijven waarvoor de HACCP beginselen gelden moet er in eerste instantie getoetst worden of het bedrijf de HACCP processen voldoende beheerst. Als de HACCP processen onvoldoende worden beheerst stel dan vast of dit het gevolg is van het niet naleven van werkvoorschriften of dat de basale wetgeving in ernstige mate wordt overtreden.

Wanneer dit laatste het geval is dan moet hierop worden gehandhaafd. Zo niet, dan bewijslast verzamelen i.v.m. het niet voldoende toepassen van het voedselveiligheidsplan.



titel	<b>Inspectie van begin tot eind Divisie C&amp;V, domeinen Horeca en Ambacht, Tabak en Productveiligheid</b>			
code	BUI01	versie 08	ingangsdatum 15-02-2017	pag. 3 van 6

*Specifiek voor inspectie non-food producten:*

Bij fabrikanten en importeurs die non-food producten in de handel brengen wordt o.a. getoetst of het bedrijf met betrekking tot de producten die het verhandelt over de vereiste documenten beschikt (keuringscertificaten, EG-verklaring van overeenstemming, e.d.).

### 3.2.3 *Afhandeling van de inspectie*

Beoordeel of de bevindingen in strijd zijn met wettelijke voorschriften en beslis of er een interventie moet volgen aan de hand van de Inspectiecirkel van de inspecteur (zie bijlage 1).

Deel de bevindingen en de eventuele interventie mee aan de verantwoordelijke in het bedrijf. Indien sprake is van het opmaken van een Rapport van bevindingen (v.h. boeterapport), geef dan de cautie alvorens de verantwoordelijke in het bedrijf te horen inzake de overtreding. Deel de verantwoordelijke in het bedrijf mee per wanneer de overtreding moet zijn beëindigd en eventueel welke andere corrigerende acties nodig zijn. Geef indien van toepassing een toelichting op de retributieregeling.

### 3.2.4 *Bepalen overige stappen*

Verleen indien nodig nalevingshulp en stel indien van toepassing de herinspectie datum vast.

## 3.3 **Registratie van de inspectie**

*Registreer de inspectiegegevens tijdens de inspectie of direct erna. Vul de bijbehorende inspectielijst in. Registreer de inspectiegegevens in het elektronische registratiesysteem. Vermeld in elk geval de vastgestelde overtreding(en), de relevante bevindingen en toegepaste interventie. Leg eventuele opmerkingen en andere relevante informatie vast in het opmerkingenveld, in bijzonder opmerkelijke ervaringen die mogelijke gevolgen hebben voor collega's (denk aan het vinkje bij "veiligheid" in ISI).*

In het opmerkingenveld van het elektronische registratiesysteem worden de relevante inspectie-items kort vastgelegd. Relevante onderdelen kunnen zijn: HACCP onderdelen, hygiëne, bouwkundige zaken, ongedierte en temperatuur van bederfelijke waar, de staat van veiligheid van een attractie- of speeltoestel, voorradige onveilige producten, het niet beschikken over de wettelijk vereiste documentatie en certificaten, het niet of onvoldoende beheersen van de processen die zorgen dat alleen veilige producten worden verhandeld.

## 3.4 **Administratieve afwikkeling**

- Het nader verwerken, complementeren of afwerken van de ruwe data en inspectiebevindingen in het elektronische registratiesysteem.
- Eventueel het nader verwerken, complementeren of afwerken van projectformulieren.
- Eventueel het nader verwerken, complementeren of afwerken van interventies in het elektronische registratiesysteem.
- Definitief maken van alle documenten.



titel	<b>Inspectie van begin tot eind Divisie C&amp;V, domeinen Horeca en Ambacht, Tabak en Productveiligheid</b>			
code	BUI01	versie 08	ingangsdatum 15-02-2017	pag. 4 van 6

## 4 Arbo, milieu en veiligheid

Indien de inspectielocatie en de werkomstandigheden dat vereisen, draagt de inspecteur de nodige beschermende kleding en persoonlijke beschermingsmiddelen.

## 5 Divers

### 5.1 Algemeen

Registreer opmerkelijke inspectie ervaringen, met mogelijke gevolgen voor collega's, in het automatiseringssysteem in verband met vervolgvactiteiten.

### 5.2 Gerelateerde voorschriften:

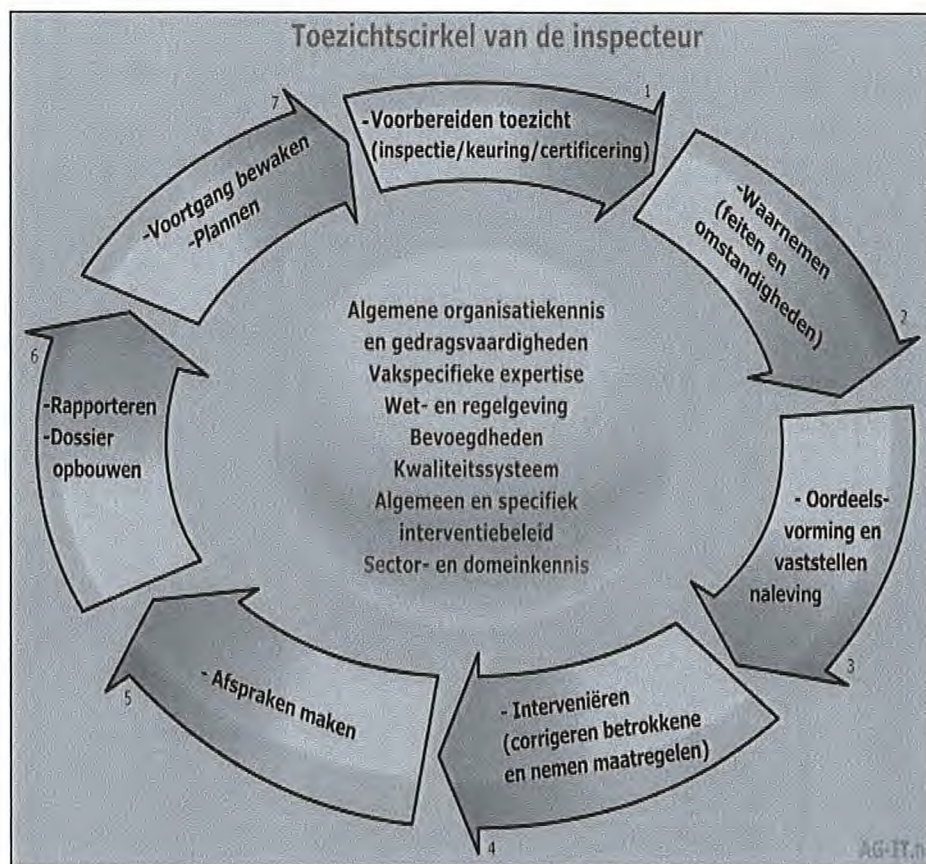
- BUI01-WV002 : Vastleggen inspectiegegevens en onderliggende aan BUI01 gerelateerde voorschriften.
- OBM01-WV10 : Werkinstructie vastleggen van inspectiegegevens.
- MON01 : Monsterneming, bewaren, transport en overdracht.
- BUI150-WV001 : Systeemtoezicht productveiligheid.
- BUI150-WV002 : Toezicht op AKI's en NoBo's.
- IB02-SPEC31 : Interventiebeleid tabak.
- IB02-SPEC37 : Specifiek interventiebeleid inspectie levensmiddelen en voedselveiligheid geregistreerde bedrijven.
- IB02-SPEC44 : Specifiek interventiebeleid levensmiddelen microbiologie.
- IB02-SPEC45 : Specifiek interventiebeleid productveiligheid.
- IB02-SPEC46 : Specifiek interventiebeleid kermisattractietoestellen.
- B&JZ02 : Eisen aan het Rapport van bevindingen.
- NVWA08-WV002 : Werkwijze toezichtuitvoering op melden, traceren en terughaalacties bij divisie C&V.

### 5.3 Bijlage(n)

Bijlage 1 – Toezichtcirkel Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit met toelichting.

titel	<b>Inspectie van begin tot eind Divisie C&amp;V, domeinen Horeca en Ambacht, Tabak en Productveiligheid</b>			
code	BUI01	versie 08	ingangsdatum 15-02-2017	pag. 5 van 6

## BIJLAGE 1: Toezichtcirkel





titel	<b>Inspectie van begin tot eind Divisie C&amp;V, domeinen Horeca en Ambacht, Tabak en Productveiligheid</b>			
code	BUI01	versie 08	ingangsdatum 15-02-2017	pag. 6 van 6

