



**HOUWERS GROEP**

# INSPECTIE CERTIFICAAT

Houwers Groep  
verklaart dat:

**Bakkerij van Leur B.V.**  
**Stationsstraat 36 te Veghel**

is geïnspecteerd in de bedrijfsruimten en heeft aangetoond in voldoende mate, conform inspectiereglement HG, te voldoen aan de basisvoorwaarden en de procesbeschrijvingen uit de branche specifieke hygiëncode voor de brood en banketbakkerij 2008.

De volgende basisvoorwaarden en processen zijn beoordeeld: Opleiding en instructie, Bouw en inrichting, Machines en werktgereedschappen, Persoonlijke Hygiene, Temperatuurbeheersing, Kruisbesmetting, Reinigen en Ontsmetten, Bezoekers, Huisdieren, Omgaan problemen voedselveiligheid, Afvalverwerking en reststromen, Ongediertebestrijding, Controle en Registratie, Productinfo/consumentenvoorlichting, Voorraadbeheer, Inkoop, Goederen ontvangst, Opslaan producten, (Voor)bereiden, Bewaren gereed product, Verpakken, Transport, Verkoop, Regeling ongekoelde presentatie.

**Door voldoende naleving van de voorschriften uit een goedgekeurde Hygiëncode voldoet een bedrijf aan haar wettelijke HACCP verplichtingen uit de Verordening EG 852/2004.**

De inspectie is aangekondigd uitgevoerd volgens een vaststaand plan en normbeoordeling, ondersteund door waarnemingen en metingen. Alle bevindingen zijn vastgelegd in een gedetailleerd inspectierapport dat gekoppeld is aan onderstaande inspectiedatum.

De inspectie is uitgevoerd op:  
9 oktober 2019

Mevr. T. Houwers  
Directeur



Certificaatnummer: 173728/170103/001