



HOUWERS GROEP

INSPECTIE CERTIFICAAT

De Kort Catering Ericssonstraat 30 te Rijen

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 Hygienecode Horeca 2016.

De volgende basisvoorwaarden en processen zijn beoordeeld: Temperatuurbeheersing, Training en instructie, Persoonlijke hygiëne, Ongediertebestrijding, Levensmiddelenafval, Inrichting bedrijfsruimten, Schoonmaak, Kruisbesmetting, Inkoop, Ontvangst goederen, Opslaan producten, (Voor)bereiden gerechten, Presenteren en serveren, Aanvullend proces: transport van voedingsmiddelen.

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

De inspectie is onaangekondigd 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:
29 april 2016

Mevr. T. Houwers
Directeur

Postbus 152
4190 CD Geldermalsen



Certificaatnummer:
160721-2201