



HOUWERS GROEP INSPECTIE CERTIFICAAT

Het Streekfornuus B.V. Brouwerijstraat 1 b te Almelo

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 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.

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 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:
28 september 2017

Mevr. T. Houwers
Directeur



Certificaatnummer:
167119/170101/002