



INSPECTIECERTIFICAAT

Houwers Inspectie verklaart dat

Rooijackers Food Group B.V.

Beekerheide 24 in Beek en Donk

is geïnspecteerd in de bedrijfsruimten en heeft aangetoond in voldoende mate, conform inspectiereglement Houwers, te voldoen aan de basisvoorwaarden en de procesbeschrijvingen uit de branchespecifieke hygiëncode CBL 2016.

De inspectie is uitgevoerd op

26 maart 2026

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stefan Paap'.

Stefan Paap
Directeur



De volgende basisvoorwaarden zijn beoordeeld: Training en instructie, Persoonlijke hygiëne, Ongediertebestrijding, Levensmiddelenafval, Inrichting bedrijfsruimten, Schoonmaak, Kruisbesmetting. Processen: Inkoop, Ontvangst goederen, Opslaan producten, (Voor)bereiden gerechten, Verkoop van levensmiddelen, Bezorgen en afhalen. Procedures: verificatie, Klachten en recall. Aanvullend proces Module industrie Brood en Banket.

De verklaring is geldig tot:
26 maart 2027

Certificaatnummer:
176511 \ 200104 \ 1411972