

---

# Hygiënecode Brood en Banket



*(Only available in Dutch)*

Bakkerijen die werken met de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij kunnen zich laten certificeren op de code. Dit is een inspectie waarmee u een officieel certificaat behaalt. In dit kader werkt ISACert samen met de Stichting Voedselveiligheidsinspecties Wageningen (SVVW).

## Your customized solution

### Hoe behaalt u het certificaat?

Tijdens de onaangekondigde bedrijfsinspectie onderzoekt de hygiëne-inspecteur van SVVW uw gehele bedrijf. De werkwijze met betrekking tot de Hygiënecode 2008 wordt beoordeeld door middel van een inspectielijst. Een onderdeel van de inspectie is microbiologisch onderzoek. Tijdens de inspectie worden twee monsters meegenomen voor microbiologisch onderzoek. Overige aantal monsters hangt af van het aantal productgroepen die geproduceerd wordt bij u in het bedrijf. Er mogen geen monsters afwijken van de norm uit de Hygiënecode.

### Behouden van het certificaat

Een Hygiënecode-certificaat heeft u niet voor het leven. U dient blijvend aandacht aan het onderwerp te schenken. Uw bedrijf wordt daarom ieder jaar opnieuw beoordeeld voor certificatie. Na een goede beoordeling wordt het certificaat voor één jaar verlengd. Naast de certificeringsinspectie kunt u nogmaals onaangekondigd worden bezocht door een hygiëne-inspecteur. Dit gebeurt middels een steekproef onder tien procent van de gecertificeerde bedrijven.

Wanneer het resultaat van een inspectie onvoldoende is, krijgt u de mogelijkheid om tekortkomingen te herstellen door middel van het nemen van corrigerende maatregelen. In dat geval volgt binnen een vastgestelde termijn een vervolgininspectie op de punten die onvoldoende zijn. Als onverhoopt ook de vervolgininspectie onvoldoende resultaat oplevert, wordt het certificaat niet verlengd. Om dan weer in aanmerking te komen voor het certificaat dient opnieuw een aanvraag voor certificering worden ingediend. Drie maanden later kunt u weer worden gecertificeerd.

### Your result

- Met een certificaat Hygiënecode Brood en Banket laat u uw klanten zien dat u in uw bakkerij en winkel op een verantwoorde wijze omgaat met kwaliteit en hygiëne.
- Uw hygiëne- en kwaliteitssysteem wordt hiermee zorgvuldig getoetst door een competente SVVW auditor.
- Uw bedrijf wordt vermeld op de lijst met gecertificeerde bakkerijen, gepubliceerd op de ISACert website, waarmee u erkent bent als een zorgvuldig werkend bedrijf en daarmee meer klantvertrouwen genereert.

## Important to know

Certificatieprotocol Voorwaarden en regels omtrent de certificering zijn vastgelegd in een **certificatieprotocol**. De criteria in dit protocol worden gebruikt door de inspectie- en certificerende instelling bij het uitvoeren van de controles en de beoordeling voor certificatie op basis van de code. In het protocol wordt onder andere aandacht besteed aan de werkwijze van een inspecteur, welke certificatienorm er wordt gehanteerd en de regels omtrent geldigheidsduur van het certificaat.

De inspectie- en certificatiemethoden zijn geaccrediteerd door de Raad voor Accreditatie. Inmiddels zijn ruim 400 Brood- en Banketbakkerijen gecertificeerd (zie het '**Overzicht gecertificeerde Bakkerijen**').

Indien gewenst kan de audit onder de Hygiëne code worden gecombineerd met een GMP+ audit.

De audit en certificering conform de Hygiënecode Brood en Banket wordt uitgevoerd onder de accreditatie van ISACert BV te Zwolle, Nederland.

## In what situation?

Een certificaat Hygiënecode Brood en Banket is een goede keuze voor brood- en banket bakkerijen die in voldoende mate aan de eisen van de Hygiënecode voldoen, en die dit ook aan hun klanten willen laten zien.

Het Hygiënecode-certificaat verschilt van een HACCP-certificaat omdat het wordt afgegeven op basis van de Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008 en niet op basis van een individueel HACCP-plan.

geïnteresseerd? • Mail naar [SVVW klantenservice](#) voor nadere informatie

## About ISACert

ISACert is a leading auditing, verification and certification body for the food and food related supply chains. ISACert delivers reputable audit and certification services globally. We perform detailed and challenging audits on a level that meets the expectations of all stakeholders. We feel it to be our obligation not only to assess our auditees against the standards concerned, but also to drive them in further improvement of their food safety performance in general.

Copyright © ISACert

[www.isacert.com](http://www.isacert.com)

