**HACCP VERKLARING LEVERANCIER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Naam leverancier |  | | |
| Naam contactpersoon |  | | |
| Adres |  | | |
| Postcode |  | Plaats |  |
| Telefoon |  | | |
| Fax |  | | |
| E-mail |  | | |
| Website |  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hanteert u een kwaliteitssysteem? | □ Ja  □ Nee | |
| Zo ja, welke? |  | |
| Is uw systeem gecertificeerd? | □ Ja (stuur kopie)  □ Nee | |
| Zo ja, wat is het certificaatnummer en tot wanneer is dit certificaat geldig? | Nummer: | |
| Geldig tot: | |
| Basis kwaliteitseisen:   * Niet-onderbroken koelketen. * Gekoelde producten tussen 2-3°C tot maximaal 7°C. * Diepvriesproducten ≤ -18°C tot maximaal -15°C. * Voorverpakt product is voorzien van THT en/of productiedatum/etiket. * De verpakking moet schoon, onbeschadigd en droog zijn en mag geen sporen van ongedierte vertonen. * De goederen moeten onder hygiënische omstandigheden worden getransporteerd en aangeleverd. De chauffeur moet er verzorgd uitzien en schone kleding dragen. | | |
| Leverancier verklaart te voldoen aan boven genoemde kwaliteitseisen en aan de eisen die wettelijk worden gesteld zoals vermeld in verordening EG 852 / 2004 en de Warenwet. | | □ Ja  □ Nee |
| Aanvullende afspraken |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Naam  (tekeningsbevoegde persoon bij leverancier) |  | Datum |  |
| Handtekening  (tekeningsbevoegde persoon bij leverancier) |  | | |