

TQM

CERTYFIKAT

SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI
Nr 17/06/2022

Potwierdza się, że:

KUCHNIA PRODUKCYJNA CATERINGOWA

Tomasz Tabaka
53-633 Wrocław, ul. Michalczyka 13

wdrożyła i stosuje system HACCP w zakresie usług
gastronomicznych i cateringowych.
Spełnia wymagania ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z
dnia 25 sierpnia 2006 r.
(Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.)
oraz
rozporządzenia (WE) nr 852/2004
Parlamentu Europejskiego i Rady UE
z dnia 29 kwietnia 2004 r.
w sprawie higieny środków spożywczych
na co dowodu dostarczył audit przeprowadzony przez Firmę TQM.

Okres ważności certyfikatu
Od 2022-06-08 do 2023-06-07

Certyfikat wystawiony przez TQM

TQM
DANUTA CZACHOR
ul. Żelazna 5
34-600 - Limanowa
NIP 895-132-13-36, Reg. 020598558

Danuta Czachor

Auditor HACCP
Auditor wiodący
Auditor wewnętrzny
Pełnomocnik ds. systemu zarządzania
bezpieczeństwem żywności
inż. Danuta Czachor