



CERTYFIKAT

SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI
Nr 21/07/2023

Potwierdza się, że:

KUCHNIA CATERINGOWA „TIM”

Tomasz Tabaka
54-115 Wrocław, ul. Rezedowa 80

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 2023-07-03 do 2024-07-02

Certyfikat wystawiony przez TQM

TQM
DANUTA CZACHOR
Danuta Czachor
NIP 695-102-13-36, Reg. 020433509

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