

akreditovaný podle ČSN EN ISO/IEC 17021:2011 Českým institutem
pro akreditaci, o.p.s. a vedený pod registračním číslem 3081

vydává

CERTIFIKÁT

shody systému kritických bodů (HACCP) s požadavky normativního dokumentu
„Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů
(HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci“ (kapitola 1 až 4 Věstníku MZe č. 2/2010)
a tím vytvoření předpokladů pro výrobu zdravotně nezávadné produkce
ve smyslu zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů

společnosti

LAHŮDKY – PALMA spol. s r.o.

Litovická 448/27, 161 00 Praha 6

IČ: 61060208

Předmět certifikace:

Výroba a distribuce lahůdkářských výrobků: studené emulgované omáčky – pro vlastní výrobu a prodej (majonéza a ochucené majonézy), saláty, pomazánky, aspiky, bagety, obložené chleby a chlebíčky, zdobené saláty, výrobky v nálevu, upravená zelenina

Provozovna spadající do certifikace: **Reinerova 4, 163 00 Praha 6**

Registrační číslo certifikátu: 255/HACCP/2013

Datum prvotní certifikace: 19.11.2010

Platnost od: 11.11.2013

Platnost do: 10.11.2016

Vedoucí střediska certifikace systémů managementu a produktů:

Ing. Eliška Michálková



Certifikovaná společnost podléhá dozoru certifikačního orgánu CSQ-CERT.
V případě zjištění závažné neshody vůči výše uvedenému normativnímu dokumentu může být platnost certifikátu pozastavena nebo zrušena.

Místo vydání: CSQ-CERT, Novotného lávka 5, 116 68 Praha 1

