



CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ

„Zavedení systému Správné hygienické a výrobní praxe“

HASAP GASTRO Consulting, s.r.o. uděluje tímto osvědčení společnosti

GIQ.CZ, s.r.o. (26768518)



o zavedení systému Správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) ve stravovacím provozu

Fast Good a Pizzerie Prosecco



Principy Správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) byly posouzeny pro následující činnosti:

- **Příjem zboží a surovin**
- **Skladování zboží a surovin**
- **Příprava surovin a pokrmů**
- **Výroba polotovarů a rozpracovaných pokrmů**
- **Tepelná úprava pokrmů**
- **Úprava pokrmů studené kuchyně**
- **Výroba cukrářských výrobků**
- **Šokové zchlazování a zmrazování**
- **Výdej pokrmů**
- **Catering**

Prověření systémů a uvedení do souladu s požadavky SHVP proběhlo dne 12.3.2009.

Platnost osvědčení je jeden rok od jeho udělení.

Platnost osvědčení končí dne

12. března 2010

jednatel společnosti Miloš Žáček

HASAP GASTRO Consulting, s.r.o., Březová - Oleško 1150, 252 45 okr. Praha-západ, IČO: 26479010

Certifikační osvědčení č. 00295 / 12 / 03 / 2009 / SHVP