



CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ

„Zavedení systému kritických bodů (HACCP)“

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

GIQ.CZ s.r.o.



o zavedení systému HACCP ve stravovacím provozu

Fast Good a Pizzerie Prosecco



Systém HACCP byl zaveden v návaznosti na stávající principy Správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) 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 a expedice pokrmů
- Catering

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

Platnost osvědčení je jeden rok od jeho udělení.

Platnost osvědčení končí dne

12. března 2010

jednatel společnosti Miloš Záček

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

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