

Certyfikat Rejestracji

Niniejszym zaświadcza się, że System Zarządzania Organizacji:

CHOBOT MEAT Jan Ludwiniak
ul. Chobot 15, 05-074 Halinów

został zatwierdzony przez Alcumus ISOQAR jako zgodny z wymaganiami:

HACCP

ZAKRES DZIAŁALNOŚCI

Ubój bydła. Rozbiór półtuszy wołowych i pakowanie chłodzonego lub mrożonego mięsa w elementach luzem lub próżniowo oraz pakowanie luzem lub próżniowo elementów mięsa wołowego sezonowanego. Produkcja mielonego mięsa wołowego pakowanego próżniowo.

WYSTAWIONY I PODPISANY PRZEZ

NUMER CERTYFIKATU:

17002-HAC-001PL

Data początkowej rejestracji:

10 lipca 2019

Poprzednia data ważności certyfikatu:

10 lipca 2022

Data recertyfikacji:

6-7 czerwca 2025

Data ponownego wydania:

8 sierpnia 2025

Data ważności certyfikatu:

10 lipca 2028



Jim Anderson, Chief Executive Officer
(w imieniu Alcumus ISOQAR)

Zatwierdzenie pozostaje aktualne pod warunkiem, że przedsiębiorstwo utrzymuje swój system zgodnie z wymaganiami odpowiednich norm. Przestrzeganie wymagań tych norm będzie monitorowane przez Alcumus ISOQAR. Dalsze wyjaśnienie dotyczące zakresu tego certyfikatu i zastosowania odpowiednich wymagań standardów można uzyskać przez kontakt z Alcumus ISOQAR. Niniejszy certyfikat jest jednym z kilku wydanych na numer rejestracji 17002.

Jednostka akredytowana: Alcumus ISOQAR Limited, Cobra Court, 1 Blackmore Road, Stretford, Manchester M32 0QY

T: 0161 865 3699 E: isoqarenquires@alcumus.com W: isoqar.com

Biuro lokalne: ISOQAR CEE Sp. z o.o. ul. Wąwozowa 11, 02-796 Warszawa

T: +48 22 649 76 64 E: isoqar@isoqar.pl W: www.isoqar.pl (Polska)

Ten certyfikat jest własnością Alcumus ISOQAR i musi być zwrócony na żądanie. Certyfikat został wydany elektronicznie. Ważność i autentyczność certyfikatu można potwierdzić: <https://www.alcumus.com/en-gb/certification/customer-area/certificate-checker/>

