

ZERTIFIKAT

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 500 51226/02 TMS / Auftrags-Nr.: 707054430

Das HACCP-Managementsystem der Organisation



Henry Lamotte Food GmbH Auf dem Dreieck 3 28197 Bremen Deutschland

wurde geprüft und entspricht den Anforderungen des

TÜV MS Standard HACCP

Zertifizierungsschema für HACCP-Managementsysteme unter Einbeziehung der Anforderungen des Codex Alimentarius: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its implementation and General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev. 2020).

Dieses Zertifikat betrifft:

Handel mit konservierten, getrockneten und tiefgekühlten Produkten: Obst, Gemüse, Pilze, Fisch, Gewürze, Saucen, Hülsenfrüchte, Kräuter, Nährmittel und Teigwaren

Die Ausstellung dieses Zertifikats beruht auf dem Zertifizierungsschema TÜV MS Standard HACCP. Es beinhaltet mindestens ein jährliches Audit des HACCP-Managementsystems und mindestens eine jährliche Betriebsbegehung.

Dieses Zertifikat ist gültig vom 26.03.2024 bis 25.03.2025.

Rad Del

Fred Wenke Leiter der Zertifizierungsstelle München, 27.02.2024

