

CERTYFIKAT

dla Systemu Zarządzania wg

Food Safety System Certification 22000 (Version 5.1)

Schemat certyfikacji Systemów Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności zawierający:
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 oraz dodatkowe wymagania FSSC 22000 (version 5.1).

Jednostka Certyfikująca TÜV NORD CERT GmbH potwierdza niniejszym, że w wyniku auditu, oceny oraz decyzji certyfikacyjnej zgodnie z ISO/IEC 17021-1:2015 organizacja

Młyn Jaczkowice

Jaczkowice 62

55-200 Oława

Polska

stosuje system zarządzania zgodny z wymaganiami normy FSSC 22000 (Version 5.1), który będzie nadzorowany pod kątem zgodności w ciągu 3 letniej ważności certyfikatu.

Zakres obowiązywania:

Produkcja mąki pszennej, mąki pszennej standaryzowanej i otrąb pszennych

Podkategoria w łańcuchu środków żywnościowych

CIV - Przetwórstwo wyrobów trwałych w temperaturze otoczenia

Audyt obejmuje następujące, centralne procesy FSMS Prozesse, które mogą być sterowane przez:

P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o., ul. Krotoszyńska 150, 63-430 Odolanów, Polska:
Zarządzanie Systemem Bezpieczeństwa Żywności, Kierownik ds. jakości, Kadry

Numer rejestracyjny 44 295 221253-001

Protokół z auditu nr 3532 6107

Autoryzowała: Elke Brautlecht

Ważny od: 2022-06-30

Ważny do: 2024-10-06

Rok pierwszej certyfikacji 2014-10-07



Stanowisko osoby podpisującej: Certification Scheme Manager Food / Feed
Jednostka certyfikująca TÜV NORD CERT GmbH

Data decyzji o certyfikacji 2022-06-30
data wystawienia: Essen, 2022-06-30

Autentyczność tego certyfikatu można zweryfikować w bazie certyfikowanych organizacji FSSC 22000 dostępnej na stronie www.fssc22000.com.

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

www.tuev-nord-cert.com

