



Management Service

ZERTIFIKAT

Das HACCP-Managementsystem
des Unternehmens



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 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003).

Dieses Zertifikat betrifft:

**Handel mit konservierten, getrockneten und tiefgekühlten Produkten:
Obst, Gemüse, Pilze, Fisch, Trockenfrüchte, Gewürze, Saucen,
Hülsenfrüchte, Kräuter, Nahrungsmittel 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 **27.01.2021** bis **25.03.2022**.

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

Leiter der Zertifizierungsstelle
München, 28.01.2021



ZERTIFIKAT ◆ CERTIFICATE ◆ CERTIFICADO ◆ CERTIFICAT ◆
CERTIFICATE ◆ CERTIFICADO ◆ CERTIFICAT ◆
認證書 ◆
CERTIFICATE ◆ CERTIFICADO ◆ CERTIFICAT ◆