



CERTIFICATO / CERTIFICATE

N. 26017

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER L'AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP) DI
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE HYGIENE SELF-MONITORING MANAGEMENT SYSTEM OF

DUSSMANN SERVICE SRL

UNITÀ OPERATIVA / OPERATIVE UNIT

I - 24042 CAPRIATE SAN GERVASIO (BG) - VIA PAPA GIOVANNI XXIII 4

È CONFORME AI DOCUMENTI
UNI 10854; WHO/FNU/FOS/93.3 (ALINORM 93/13A) - ALLEGATO A CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003)

IT IS COMPLIANCE WITH THE DOCUMENTS
UNI 10854; WHO/FNU/FOS/93.3 (ALINORM 93/13A) - ANNEX TO CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003)

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, gestione e realizzazione del sistema di sicurezza alimentare per la produzione di pasti per il settore pubblico e privato in legume fresco caldo e fresco refrigerato, fornitura e trasporto di pasti nei settori sanitario, socio assistenziale, scuole, istituti scolastici, civile e industriale.

Progettazione e gestione del Sistema Igienico di prevenzione dei pericoli e della rintracciabilità alimentare basato sul metodo Codex Alimentarius.

Planning, management and implementation of food safety system for the production of meals for the public and private sectors in fresh/hot regimen and cool regimen, supplying and transport of meals in medical, social-assistance, schools, educational institutes, civil and industrial fields.

Planning and management of Hygienic System for the prevention of hazards and Food Traceability under consideration of Codex Alimentarius method.

06/07/2016
PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE

19/04/2018
EMISSIONE CORRENTE
CURRENT ISSUE

17/06/2019
DATA DI SCADENZA
EXPIRE DATE


Il Presidente