



# CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ

„Zavedení systému kritických bodů (HACCP)“

**HASAP GASTRO Consulting, s.r.o. uděluje tímto osvědčení společnosti**

**SHC Prague TRS, a.s. (IČO: 27112390)**

**o zavedení systému HACCP ve stravovacím provozu**

**Hotel InterContinental Praha**



**Systém HACCP byl zaveden v návaznosti na stávající principy Správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) pro následující činnosti:**

- **Příjem zboží a surovin**
- **Skladování zboží a surovin**
- **Příprava surovin a pokrmů**
- **Výroba polotovarů a rozpracovaných surovin**
- **Tepelná úprava pokrmů**
- **Úprava pokrmů studené kuchyně**
- **Výroba cukrářských výrobků**
- **Šokové zchlazování a zmrazování pokrmů**
- **Výdej a expedice pokrmů**
- **Cateringové služby**

**Prověření systémů a uvedení do souladu s požadavky SHVP a HACCP proběhlo dne 27.5.2010.**

**Platnost osvědčení je jeden rok od jeho udělení.**

**Platnost osvědčení končí dne**

**29. května 2011**

*jednatel společnosti Miloš Žáček*

HASAP GASTRO Consulting, s.r.o., Březová - Oleško 1150, 252 45 okr. Praha-západ, IČO: 26479010

**Certifikační osvědčení č. 00042r / 27 / 05 / 2010 / HACCP**