

CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ

„Zavedení systému kritických bodů (HACCP)“

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

WIC Prague, s.r.o. (IČO: 29059577)

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:

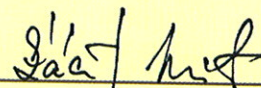
- Příjem zboží a surovin
- Skladování zboží a surovin
- Příprava surovin a pokrmů
- Výroba polotovarů a rozpracovaných surovin
- Tepelná úprava pokrmů
- Úprava pokrmů studené kuchyně
- Výroba cukrářských výrobků
- Šokové zchlazování a zmrazování pokrmů
- Výdej a expedice pokrmů
- Cateringové služby

Prověření systémů a uvedení do souladu s požadavky SHVP a HACCP proběhlo dne 27.6.2011.

Platnost osvědčení je jeden rok od jeho udělení.

Platnost osvědčení končí dne

29. května 2012



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 / 06 / 2011 / HACCP