



Élelmiszer higiénia
Minőségirányítás
Rovar- és rágcsálóirtás
Oktatás és tűzvédelem
Oktatás és munkavédelem
HACCP rendszer kiépítés és felülvizsgálat
www.elelmiszer-higienia.hu
info@elelmiszer-higienia.hu
06-70-946-999-2

A HACCP rendszer igazolása

Certificate of the HACCP system

Igazoljuk, hogy a/az
This is to certify that the System Of Food Safety, applied by

Red Line Jerky Kft.

Száritott húst gyártó üzem

2400 Dunaújváros, Frangepán u. 67.

Élelmiszerbiztonsági rendszere megfelel
a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú a Veszélyelemzés Kritikus
Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer alkalmazása című résznek.
*Is in full conformity with the guidelines for the application of Hazard
Analysis Critical Control Point (HACCP) system, as prescribed under
No. 2-1/1969 of the Codex Alimentarius Hungaricus.*

Az igazolás száma/Number of the certificate: 172/EH/2016
Az igazolás érvényes/The certificate is valid: 2019. április 08.

Dunaújváros, 2018. április 08.



RED LINE JERKY KFT.
Sz.: 2400 Dunaújváros, Halász sor 16.
Th.: 2400 Dunaújváros, Frangepán u. 67.
Adószám: 25416048-2-07

Cégvezető/Company Manager

Balczóné Balázs Zsuzsanna E.V.

2013 Pomáz, Erkel Ferenc u. 14.
Adószám: 66199001-1-32
06-70-946-999-2
www.elelmiszer-higienia.hu
Bsz.sz.: 10700763-67721672-51100005

Tanácsadó/Adviser



**Élelmiszer
Higiénia**