

# СЕРТИФИКАТ

на система за управление на безопасност на храните съгласно

## Food Safety System Certification FSSC 22000 (версия 5)

Сертификационната програма на системи за управление на безопасността на храните се състои от следните елементи:  
ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009 и допълнителни изисквания на FSSC 22000 (версия 5).

В съответствие с процедурите на TÜV NORD CERT се удостоверява, че

### Месер България ЕООД

УПИ I-135, 137, 138, 139, 855, 928, 1239, квартал 32 на с. Катуница  
община Садово, област Пловдив  
4120 Катуница  
България

прилага система за управление в областта на

### Производство и дистрибуция на въглероден диоксид за влагане в храни

Подкатегория във веригата на хранителните продукти

### К – Производство на (Био) Химикали

Одитът включва следните централни FSMS процеси, които се насочват от

**Месер България ЕООД, бул. Димитър Пешев № 3А, 1000 София, България: продажби, човешки ресурси и мениджър на екипа по безопасност**

Сертификат рег. № 44 295 070987-002

Доклад от одит № 3527 1912

Оторизиран от: Марион Гийре

Валиден от 2020-09-18

Валиден до 2022-11-17

Първо сертифициране 2019-11-18



Длъжност на подписалия: Мениджър схеми за сертификация Food / Feed  
Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH

Дата на решението за сертифициране 2020-09-18

Дата на издаване: Essen, 2020-09-18

Сертификацията бе извършена в съответствие с процедурите на TÜV NORD CERT за одит и сертификация и е обект на периодични надзорни одити.

Валидността на този сертификат може да бъде проверена в базата данни на сертифицираната организация - FSSC 22000 на [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

TÜV NORD CERT GmbH

Langemarckstraße 20

45141 Essen

[www.tuev-nord-cert.com](http://www.tuev-nord-cert.com)

