

СЕРТИФИКАТ

на система за управление на безопасност на храните съгласно **Food Safety System Certification FSSC 22000 (версия 5.1)**

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 5.1).

С настоящото сертифициращият орган TÜV NORD CERT GmbH потвърждава в резултат на одита, оценката и решението за сертифициране съгласно ISO/IEC 17021-1:2015, че организацията

Месер България ЕООД
бул. Димитър Пешев № 3А
1000 София
България



използва система за управление, отговаряща на изискванията на FSSC 22000 (версия 5.1) и се следи за съответствие в рамките на 3-годишния срок на сертификата.

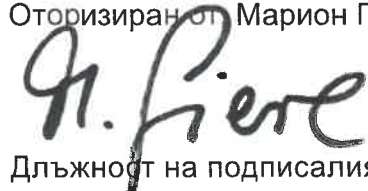
Област на приложение

Производство (смесване, напълване в бутилки и резервоари) на въглероден диоксид, кислород, азот, аргон и изготвени от тях газови смеси, използвани като хранителна съставка или в процеси на преработка в хранително-вкусовата промишленост

Подкатегория във веригата на хранителните продукти

К – Производство на (Био) Химикали

Сертификат рег. № 44 295 070987
Доклад от одит № 3529 8004
Оторизиран от Марион Гийре



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

Валиден от 2021-10-22
Валиден до 2024-10-21
Първо сертифициране 2021-10-22

Дата на решението за сертифициране 2021-07-23
Дата на издаване: Essen, 2021-07-23

Автентичността на този сертификат може да бъде проверена в базата данни за сертифицирани организации по FSSC 22000, достъпна на www.fssc22000.com.

TÜV NORD CERT GmbH

Langemarckstraße 20

45141 Essen

www.tuev-nord-cert.com