

CERTIFICATE

ISACert B.V. verklaart dat het
voedselveiligheidsmanagementsysteem van

MECO NV
Leegaardsdijk 2
8400 Oostende
BELGIE

passend en dekkend is en voldoet aan de eisen van de norm:

FSSC 22000

Certificatieschema voor voedselveiligheidssystemen inclusief
ISO 22000:2005; ISO/TS 22002-1:2009 en aanvullende FSSC
22000 eisen.

Het gekwalificeerde voedselveiligheid managementsysteem
betreft:

Opslag, productie en verpakking van vers vlees en
vleesbereidingen van pluimvee, runderen, kalveren, paarden,
varkens, schapen, gevogelte en wild. De voorbereidingen van
de vis en de productie van visproducten (garnalen- en vis
spreads). (Storage, production and packaging of fresh meat and
meat preparations made from poultry, cattle, calves, horses,
pigs, sheep, poultry and game. Preparations of fish and
production of fish products (shrimp- and fish spreads).)
(Category CI, CIII)

Dit certificaat wordt verstrekt op basis van de FSSC 22000 standaard
versie 4.1, gepubliceerd in juli 2017. De certificering bestaat uit een
(minimaal) jaarlijkse audit van het
voedselveiligheidsmanagementsysteem en een (minimaal) jaarlijkse
controle van de PRP-elementen en de aanvullende eisen
opgenomen in de standaard en ISO/TS 22002-1:2009.

Certificaatnummer:
FSSC-IS 209275

Certificaat uitgifte
datum/beslisdatum:
26-03-2018

Certificaat geldig vanaf:
06-02-2018

Certificaat geldig tot:
05-02-2021

For ISACert B.V.
Gerard van der Ven



Scheme Manager

This certificate remains the property of ISACert B.V.,
Obrechtstraat 28E, NL-8031 AZ Zwolle, The Netherlands
For verification of validity: +31 (0)88 4722320 or
info@isacert.com



A Vinçotte company

