

# CERTIFICATE

Het voedselveiligheidsmanagementsysteem van

**Meco nv**  
**Leegaardsdijk 2**  
**8400 Oostende**  
**BELGIE**

is beoordeeld en vastgesteld dat het voldoet aan de vereisten van de norm:

**FSSC 22000**  
(Versie 5)

Certificatieschema voor voedselveiligheids management bestaande uit de volgende elementen:  
ISO 22000: 2018; en aanvullende FSSC 22000-vereisten (versie 5).

Dit certificaat is van toepassing op de scope:

**Productie (snijden, uitbenen, hakken, koken, voorkoken, invriezen) van vers vlees en vleesproducten, visproducten, plantaardige producten, soepen, pasta's en kant-en-klare salades. Verpakken (onder MAP, vacuüm, in bulk) in plastic vacuümzakken, kartonnen dozen of in kisten.**  
(Category CI, CIII)

Dit certificaat wordt verstrekt op basis van de FSSC 22000 standaard versie 5, gepubliceerd in mei 2019. 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 van toepassing zijnde PRP standaard(en).

**Certificaat  
registratienummer:  
FSSC-IS 226691**

**Certificaat beslisdatum:  
16-03-2020**

**Initiële certificatie datum:  
06-02-2018**

**Geldig tot:  
05-02-2021**

**Certificaat uitgiftedatum:  
16-03-2020**

De geldigheid van dit certificaat kan worden geverifieerd in de FSSC22000-database van gecertificeerde organisaties die beschikbaar is op [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)

**Uitgegeven door:  
René Voermans**

**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](mailto:info@isacert.com)



*A Vinçotte company*

