

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. (Production (cutting, boning, chopping, cooking, pre-cooking, freezing) of fresh meat and meat products, fish products, vegetable products, soups, pastas and ready-to-eat salads. Packaging (under MAP, vacuum, in bulk) in plastic vacuum bags, cardboard boxes or in crates.)
(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 230965

Certificaat beslisdatum:
19-01-2021

Initiële certificatedatum:
06-02-2021

Geldig tot:
05-02-2024

Certificaat uitgiftedatum:
19-01-2021

De geldigheid van dit certificaat kan worden geverifieerd in de FSSC22000-database van gecertificeerde organisaties die beschikbaar is op www.fssc22000.com

*This certificate remains the property of
Vincotte Nederland B.V.,
Obrechtstraat 28E, NL-8031 AZ Zwolle, The Netherlands
For verification of validity: +31 (0)88 4722320 or
food@vincotte.nl*

Uitgegeven door:
René Voermans


Scheme Manager

