



CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ

„Zavedení systému Správné hygienické a výrobní praxe“

HASAP GASTRO Consulting, s.r.o. uděluje tímto osvědčení společnosti

GIQ.CZ, s.r.o. (26768518)



o zavedení systému Správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) ve stravovacím provozu

Restaurace Fast Good a Pizzerie Prosecco



Principy Správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) byly posouzeny pro následující činnosti:

- **Příjem potravin a zboží**
- **Skladování potravin a zboží**
- **Příprava surovin**
- **Výroba polotovarů a rozpracovaných pokrmů**
- **Tepelná úprava pokrmů**
- **Úprava pokrmů studené kuchyně**
- **Výroba cukrářských výrobků**
- **Šokové zchlazování a zmrazování pokrmů**
- **Výdej pokrmů**
- **Cateringové služby**

Prověření systémů a uvedení do souladu s požadavky SHVP proběhlo dne 24.3.2014.

Platnost osvědčení je jeden rok od jeho udělení.

Platnost osvědčení končí dne

31. března 2015

jednatel společnosti Miloš Záček

HASAP GASTRO Consulting, s.r.o., Březová - Oleško 1150, 252 45 okr. Praha-západ, IČO: 26479010

Certifikační osvědčení č. 00295r/31/03/2014/SHVP