



JUGOINSPEKT BEOGRAD

DRUŠTVO ZA KONTROLU KVALITETA I KVANTITETA ROBE A. D.
-CARGO SUPERINTENDENCE CORPORATION - WARENKONTROLLGESELLSCHAFT
-SOCIÉTÉ DE SURVEILLANCE

Na osnovu ZAKONA O BEZBEDNOSTI HRANE objavljenog u "Službenom glasniku Republike Srbije", br: 41/2009. svi poslovni subjekti koji se bave proizvodnjom i prometom prehrambenih proizvoda su dužni da implementiraju HACCP sistem upravljanja bezbednosti hrane. U skladu sa napred navedenim, izdaje se sledeća

P O T V R D A

kojom se potvrđuje da je organizacija

DELA BOSA PLUS

Niš

uvela

HACCP sistem

- Hazard Analysis Critical Control Point-

*sistem upravljanja bezbednosti hrane
u skladu sa zahtevima*

**CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1969,
REV. 4-2003.**

*o ispunjenju preduslovnih programa: GMP-dobre proizvođačke prakse,
GHP – dobre higijenske prakse*

za oblast proizvodnje TORTI I KOLAČA

*Beograd,
Datum: 31.05.2013.*



Jugoinspekt Beograd a.d.