

תעודה

מס' I16523

הנני מאשר בזאת כי
מערכת ניהול בטיחות המזון של

אל - שפ בע"מ
הורקנוס אליעזר 5, א.ת. צפוני, לוד

נסקרה ונבחנה ע"י המכון לבקרה ואיכות,
ונמצאה מתאימה לדרישות התקן:

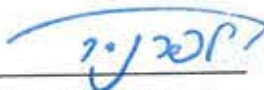
HACCP – HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINTS
ACCORDING TO THE PRINCIPLES OF THE CODEX ALIMENTARIUS

האישור תקף לפעולות הבאות:

הכנת מזון מוכן להגשה מחוץ למקום הכנתו, ייצור מוצר מזון ארוז
מראש במצב מצונן

02.06.2021 אישור זה בתוקף עד:
02.06.2021 מחזור ההתעדה יסתיים בתאריך:
02.06.2003 תאריך האישור הראשון:

האישור מותנה בהמשך יישום מערכת ניהול,
בכפוף לביצוע מבדקי מעקב ע"י המכון לבקרה ואיכות


ניר הלפרן, מנכ"ל

07.06.2018
תאריך אישור





Institute of
Quality & Control

CERTIFICATE

NO. I16523

This is to certify that
the Food Safety System of

El - Chef Ltd

5 Horkanus Eliezer St. Northern I.Z. Lod, Israel

Was audited by the IQC and found to be
in compliance with the requirements of the standard:

HACCP – HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINTS
ACCORDING TO THE PRINCIPLES OF THE CODEX ALIMENTARIUS

This certificate is valid for
the following scope of activities:

**preparation of food to be served in a dferent location
production of pre wrapped chilled food**

This certificate is valid until: 02.06.2021
Certification cycle will end on: 02.06.2021
Date of first approval: 02.06.2003

This certificate is subject to the continuing satisfactory operation
of the Management System and periodic auditing by IQC



07.06.2018
Issue date

Nir Halpern, CEO

