



CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ

„Zavedení systému Správné hygienické a výrobní praxe“

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

SHC Prague TRS, a.s. (IČO: 27112390)

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

Hotel InterContinental Praha



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

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

Prověření systémů a uvedení do souladu s požadavky SHVP proběhlo dne 27.5.2010.

Platnost osvědčení je jeden rok od jeho udělení.

Platnost osvědčení končí dne

29. května 2011

jednatel společnosti Miloš Žáček

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

Certifikační osvědčení č. 00042r / 27/ 05 / 2010 / SHVP