



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

SARDUNYA HAZIR YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş.
ÖMERLİ MAH. ADNAN KAHVECİ CAD.
NO:24 ARNAVUTKÖY -
İSTANBUL / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 22000:2005 şartlarına uygun bir GIDA
GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP


GÖKCEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Türk Standartları Enstitüsü Türk Akreditasyon Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION
hereby certifies that the organization

SARDUNYA HAZIR YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş.
ÖMERLİ MAH. ADNAN KAHVECİ CAD.
NO:24 ARNAVUTKÖY -
İSTANBUL / TÜRKİYE

has a FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM which
fulfills the requirements of the TS EN ISO 22000:2005

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

GY-608/14

Belge Tarihi / Date of Certificate

29.05.2017

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

03.02.2020

Revizyon Tarihi / Date of Revision

29.05.2017

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

03.02.2014

This certificate is valid provided that compliance
with the certification requirement is maintained.



Gıda Güvenliği Y. S.
TS EN ISO/IEC 17021-1
AB-0002-YS

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

EK / ANNEX



Belge No / Certificate No: **GY-608/14**

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Belge Kapsamı:

TS EN ISO 22000

- MÜŞTERİ TESİSLERİNİ KULLANARAK YEMEK

TASARIMI, ÜRETİMİ VE SERVİSİ

Belge Tarihi / Date of Certificate: **29.05.2017**

SARDUNYA HAZIR YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş.
ÖMERLİ MAH. ADNAN KAHVECİ CAD.
NO:24 ARNAVUTKÖY -
İSTANBUL / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

TS EN ISO 22000

DESIGN, PRODUCTION, SERVICE OF

- FOOD BY USING CUSTOMERS FACILITIES

