

# ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

## HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) Σύστημα Διαχείρισης με βάση τις συστάσεις του Codex Alimentarius Commission

Προτεινόμενος Διεθνής Κώδικας Πρακτικής -  
Γενικές Αρχές Υγιεινής Τροφίμων CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003)  
Βάσει των διαδικασιών του TÜV NORD CERT πιστοποιείται ότι η

**BLUE DOME SEA VIEW HOTEL**  
**“BASIL’ HONEY RESTAURANT”**  
Πλατανιάς  
730 14 Χανιά, Κρήτη  
Ελλάδα

εφαρμόζει HACCP-Σύστημα με βάση τις απαιτήσεις του παραπάνω κώδικα για το εξής πεδίο εφαρμογής

## Επεξεργασία και Διάθεση Τροφίμων και Ποτών στις Εγκαταστάσεις του Ξενοδοχείου.

Αριθμός Μητρώου Πιστοποιητικού 44 112 19370011  
Αναφορά Επιθεώρησης με αρ. GR-3796/2019

Ισχύει από 2019-01-09  
Ισχύει μέχρι 2022-01-08  
Αρχική Πιστοποίηση 2019



Φορέας Πιστοποίησης  
του Οργανισμού TÜV NORD CERT GmbH

Αθήνα, 2019-01-09

Η πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τις διαδικασίες επιθεώρησης και πιστοποίησης του TÜV NORD CERT και  
υπόκειται σε τακτικές επιθεωρήσεις επιτήρησης.

TÜV NORD CERT GmbH

Langemarckstraße 20

45141 Essen

[www.tuev-nord-cert.com](http://www.tuev-nord-cert.com)



ISO/IEC 17065  
Product Certification Body  
#1206