



CERTIFICATO STELLEDIGIENE PER LA VALUTAZIONE DELL'IGIENE ALIMENTARE

Con la presente si certifica che:

La Macelleria SFIZI DI CARNE

di De Francesco Marco & C. sas
Francavilla al Mare CH

Vedi l'ultima Valutazione
dell'Igiene Alimentare
Stelledigiene
e lascia la tua votazione!



Ha raggiunto valutazione per l'Igiene Alimentare di (5) STELLE D'IGIENE



ECCELLENTE

- Eccellenti l'Applicazione e Rispetto della legislazione Alimentare.
- Eccellenti le condizioni Igieniche al momento dell'Ispezione.

Data Ispezione: 06/06/2018

Data Scadenza Certificato: **05/12/2018**

Stelle d'Igiene è un elenco di aziende Alimentari che producono e/o commercializzano prodotti alimentari prestando particolare attenzione alla Sicurezza Alimentare.

Sono valutazione da 0 a 5 Stelle, in relazione alla loro aderenza alla legislazione sulla Sicurezza alimentare e alle norme di buona prassi igienica.

ScientiaLex Ltd – Company No. 07872782 (UK)

è proprietaria del sito **www.stelledigiene.org**

e del **CERTIFICATO STELLEDIGIENE** per valutazione dell'igiene alimentare.

Il Certificato viene rilasciato a specifiche Norme e Condizioni e viene tenuto in validità attraverso revisioni ed ispezioni almeno semestrali.

Per maggiori informazioni, visitare il sito o telefonare al Numero Verde **800-87 25 87**

Certificato N.

FHR **031 /2018**

