



CERTIFICATO STELLEDIGIENE PER LA VALUTAZIONE DELL'IGIENE ALIMENTARE

Con la presente si certifica che:

LA MACELLERIA
“FUTURO NELLE CARNI”
FRANCAVILLA AL MARE

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



Ha raggiunto valutazione per l'Igiene Alimentare di (4) STELLE D'IGIENE



MOLTO BUONO

- Alto Livello di Applicazione e Rispetto della legislazione Alimentare.
- Molto Buone le condizioni Igieniche al momento dell'Ispezione.

Data Ispezione: 08/10/2018

Data Scadenza Certificato: **01/03/2019**

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 **067 /2018**

