

ZERTIFIKAT



für ein Verfahren zur Umsetzung nach HACCP gemäß Codex Alimentarius Commission

Empfohlener internationaler Verfahrensweisenkodex über
„Allgemeine Lebensmittelhygiene“ CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), sowie der
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Der Nachweis für die unternehmensinterne Umsetzung eines HACCP-
Systems gemäß HACCP nach Codex Alimentarius wurde erbracht und
wird gemäß TÜV Thüringen Standard 3330/112/19 bescheinigt für das
Unternehmen

dagama

Dagama eG
Siemensring 20
47877 Willich

Geltungsbereich

**Großhandel für Lebensmittel, Fleischerei- und Gastronomiebedarf
sowie Vermahlen und Mischen von Gewürzen**

Zertifikat-Registrier-Nr.: TIC 15 112 17506

Gültig bis: 2026-04-03

Gültig ab: 2023-04-04

Audit Bericht Nr.: 3330 2N62 J0

Diese Zertifizierung wurde gemäß TIC-Verfahren zur Auditierung und Zertifizierung durchgeführt und wird
regelmäßig überwacht.

TÜV Thüringen e.V.
Zertifizierungsstelle für
Systeme und Personal



Jena, 2023-03-11



Originalzertifikate sind mit
einem Hologramm versehen.

Die aktuelle Gültigkeit kann unter www.tuev-thueringen.de nachgefragt werden.

Zertifizierungsstelle des TÜV Thüringen e.V. • Ernst-Ruska-Ring 6 • D-07745 Jena • ☎ +49 3641 399740 • ✉ zertifizierung@tuev-thueringen.de