



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI 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 22000:2018 şartlarına uygun bir GIDA
GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir



Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

İstanbul Belgelendirme Müdürü
İstanbul Certification Manager

Ahmet Nursi Kartal

Türk Standardları 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 22000:2018

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

GY-608/14-R18

Belge Tarihi / Date of Certificate

04.01.2021

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

29.05.2023

Revizyon Tarihi / Date of Revision

04.01.2021

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

03.02.2014

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



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ
FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE
EK / APPENDIX



Belge No / Certificate No: **GY-608/14-R18**

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Belge Kapsamı:

TS EN ISO 22000:2018

MÜŞTERİ TESİSLERİNİ KULLANARAK YEMEK

TASARIMI, ÜRETİMİ VE SERVİSİ

Belge Tarihi / Date of Certificate: **04.01.2021**

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 22000:2018

DESIGN, PRODUCTION, SERVICE OF

FOOD BY USING CUSTOMERS FACILITIES

