



POSITIVE OPERATIONS / DIRECTION QUALITE ET REGLEMENTATION GROUPE
JBK/PF 21Is38

ATTESTATION

Objet : Hygiène

Nous, soussignés BEL,

Attestons que nos établissements européens de production sont inspectés et agréés par les services vétérinaires de l'état membre dans lequel ils sont situés sur la base des dispositions des règlements européens suivants :

- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Ainsi, les produits que nous vous livrons, répondent aux prescriptions européennes en vigueur en matière d'hygiène et notamment en matière de critères microbiologiques (règlement (CE) n°2073/2005).

Par ailleurs, ils portent une marque d'identification communautaire (dans l'ovale) qui permet d'identifier l'établissement de production agréé par les autorités vétérinaires.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire.

Fait à Suresnes, le 10 février 2021

Pierre FOUILLARD
Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain & Clients