



Gdynia, 21.01.2015r.

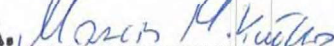
W miesiącu wrześniu 2014r. POLSKA MEAT S.A. korzystała z usług EDA Consulting Konrad Błasiński w zakresie opracowania dokumentacji systemu HACCP, spełniającej wymagania Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz uwzględniającej uwagi Inspektorów Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej, sprawujących ciągły nadzór nad zakładem. Zakres systemu HACCP POLSKA MEAT S.A. obejmuje przyjmowanie do magazynów chłodni wyrobów mięsnych, przygotowanie ich do długotrwałego transportu i sprzedaż.

Wszystkie zlecone przez nas prace zostały zrealizowane zgodnie z zawartą Umową i w uzgodnionym terminie, spełniając nasze oczekiwania i skutkując pozytywną opinią Inspektora Weterynarii sprawującego nadzór nad zakładem.

Na podstawie naszych dotychczasowych doświadczeń ze współpracy z EDA Consulting Konrad Błasiński, zamierzamy ją kontynuować, w miarę istniejących potrzeb oraz polecamy Państwu usługi świadczone przez EDA Consulting, udzielając tym samym naszych referencji.

  
**PROKURENT**  
*mgr Krzysztof Samonek*

Za Zarząd

  
**POLSKA MEAT S.A.**  
81-061 GDYNIA, ul. Hutnicza 45  
NIP 9581655634, Regon 221522990  
Lider Zespołu ds. systemu HACCP