



LSQA S.A. emite un certificado a:

SEPER S.A.
96.834.640-7

Dirección de la organización: Los Militares N°6640,
Las Condes, Santiago, Chile.

Sedes:

- Fernando Manterola N°0789, Providencia,
Santiago, Chile.
- San Estanislao N°50, Con-Con, Valparaíso,
Chile.

Alcance de la certificación: Elaboración de platos
preparados (carnes, guarniciones, platos únicos,
postres, ensaladas, colaciones, cremas y sopas)
desde la recepción de materias primas, material
de empaque e insumos, hasta distribución
considerando peligros físicos, químicos y biológicos.

La validez de este certificado se mantendrá
con auditorías anuales de seguimiento y
auditorías de renovación cada tres años.

Este certificado de LSQA S.A. confirma la
aplicación y el desarrollo continuo de un
efectivo

BPM – SISTEMA HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
según los requisitos del protocolo

Recommended International Code of Practice
General Principles of Food Hygiene

Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4
(2003), y Anexo HACCP.

Número de registro: HACCP 254

Fecha de la primera edición: 01 de febrero de
2018

Válido hasta: 01 de febrero de 2021

Montevideo, 17 de febrero de 2020



Ing. Jorge Arismendi
Director Ejecutivo



LSQA S.A.
Av. Italia 6201
CP11500
Montevideo, Uruguay

