

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit Mai 2013 bei der

**SB Frischmarkt
Heinsberg GmbH
Wassenberger Straße 112-114
52525 Heinsberg**

- halbjährlich Fleisch- und Fischproben mikrobiologisch untersucht
und
- halbjährlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2014:

Fleisch- / Fischuntersuchung	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>	<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>

Die SB Frischmarkt Heinsberg GmbH führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der SB Frischmarkt Heinsberg GmbH werden von uns gemäß Verordnung (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Personal- und Produktionshygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im November 2014



Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist gültig bis November 2015.

Dr. Berns Laboratorium
GmbH & Co.KG

Bendschenweg 36
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845/9845-0
Fax 02845/9845-169

Mail info@drberns.de
Web www.drberns.de



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-18745-01-00

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Bereiche.