

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit März 2003 in der

**Fleischerei
Marc Sonnenschein
Hochstraße 45
42105 Wuppertal**

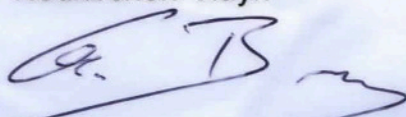
- halbjährlich Fleisch- und Wurstproben mikrobiologisch untersucht und
- halbjährlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Fleisch- und Wurstuntersuchung	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
sehr gute bis gute Ergebnisse	sehr gute bis gute Ergebnisse

Die Fleischerei Sonnenschein 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 Fleischerei Sonnenschein werden von uns gemäß Verordnung (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Personal- und Produktionshygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn



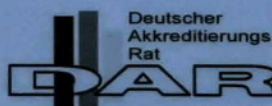
Dr. Georg Berns

Dr. Berns Laboratorium

Bendschenweg 36
47506 Neukirchen-Vluyn

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

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



DAP-PL-3571.00

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Bereiche.