

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit April 2004 in der

Mercan Fleischgroßhandels GmbH
Schlenkhoffstraße 34
45897 Gelsenkirchen-Buer

- monatlich Fleischproben mikrobiologisch untersucht und
- monatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

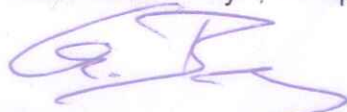
Ergebnisse im Jahr 2010:

| | |
|---|---|
| Fleischuntersuchung | Reinigungs-/Desinfektionsleistung |
| <i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i> | <i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i> |

Die Mercan Fleischgroßhandel 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 Mercan Fleischgroßhandel 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 April 2011



Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist gültig bis April 2012.

Dr. Berns Laboratorium

Bendschenweg 36
47506 Neukirchen-Vluyn

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

Mail info@drberns.de



DAP-PL-3571.00

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Bereiche.