

# Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns  
seit März 2006 in der

**Ulrich Müller**  
**Weidener Fleischgroßhandel GmbH**  
**Marie-Curie-Straße 16**  
**51377 Leverkusen**

- monatlich Fleisch- und Produktproben mikrobiologisch untersucht und
- monatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.


#### Ergebnisse im Jahr 2018 / 2019:

Fleisch- und Produktuntersuchung	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<b><i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i></b>	<b><i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i></b>

Die Weidener 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 Weidener Fleischgroßhandel GmbH werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Fragen der Lebensmittelhygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Juli 2019

  
Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem  
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.