

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 für den Zeitraum vom 01.07.2019 bis 30.06.2020:

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

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 September 2020


Dr. Georg Berns