

Certificate

Para asegurar la calidad de los productos y la higiene realizamos desde abril del 2004 en

Mercan Fleischgroßhandels GmbH
Schlenkhoffstraße 34
45897 Gelsenkirchen-Buer

- controles microbiológicos semanales de las preparaciones de carne y
- controles microbiológicos mensuales de la limpieza

Resultados en los años 2024

Inspección de la carne	Rendimiento de la limpieza/ desinfección
de bueno a muy buenos resultados	de bueno a muy buenos resultados

La Mercan Fleischgroßhandels GmbH realiza en su planta autocontroles como son el control de la entrada de mercancía, la medición de temperaturas y el control de la limpieza poniendo en práctica los principios del sistema APPCC según el reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

El personal de plantilla de la Mercan Fleischgroßhandels GmbH es maestrado frecuentemente por nosotros en la higiene de producción y de empleados según el reglamento (CE) N° 852/2004 anexo II capítulo XII y en §43 de la Ley de Protección de Enfermedades Infecciosas (§43 Infektionsschutzgesetz).

Neukirchen-Vluyn, Diciembre del 2024



Dr. Georg Berns

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

Este certificado tiene una validez de un año.

Los análisis mencionado arriba están implementados en nuestro laboratorio acreditado por DIN EN ISO/IEC 17025:2018.