

Zertifikat

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

Mercan Fleischgroßhandels GmbH
Schlenkhoffstraße 34
45897 Gelsenkirchen-Buer

- wöchentlich Fleischzubereitungen mikrobiologisch untersucht und
- monatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

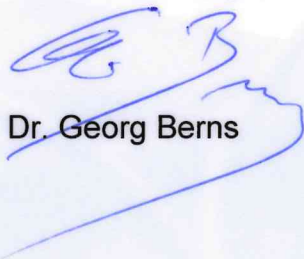
Ergebnisse im Jahr 2024:

Fleischuntersuchung	Reinigungs-/ Desinfektionsleistung
gute bis sehr gute Ergebnisse	gute bis sehr gute Ergebnisse

Die Mercan Fleischgroßhandels GmbH führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Mercan Fleischgroßhandels 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 Dezember 2024



Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.