



Analyse • Beratung

ZERTIFIKAT

ZUR BETRIEBSHYGIENE UND PRODUKTQUALITÄT

Hiermit wird als Ergebnis der Durchführung eines unabhängigen Audits im Sinne der Norm EN ISO 19011:2002 dem Betrieb

Möllmann Fleisch OHG

**Bechemer Straße 17
40878 Ratingen**

bestätigt, dass er die besonderen Anforderungen an die Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004 des Europäischen Parlaments und des Rates erfüllt.

In allen Betriebsbereichen wird das HACCP – Konzept gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) 852/2004 angewandt und dokumentiert.

Die Hygiene, der Wareneingang und die Produkte des Betriebes werden durch das FSK – Institut regelmäßig überprüft.

Das Labor ist als Prüflaboratorium unter der Register- Nr. DAkKS D PL-19503-02-00 für die Laborprüfungen akkreditiert.

Zertifikatnummer: 13028

Das Zertifikat ist gültig bis:

April 2020

Herzogenrath, den 12.04.2019

i.A. Dipl.-Ing. Heinz-Willi Willemsen

Akkreditierung für Laborprüfungen



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19503-02-00