

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit Dezember 2022 in der

Basha Food GmbH
Steeler Str. 471
45276 Essen

- monatlich Fleischproben mikrobiologisch untersucht
und
- monatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2023:

Fleischuntersuchung	Reinigungs- / Desinfektionsleistung
<i>gute Ergebnisse</i>	<i>gute Ergebnisse</i>

Die Basha Food 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 Basha Food 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 November 2023


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

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

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