



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

Fleischer-Fachgeschäft Richard Neumärker
Löhner Str. 240, 32120 Hiddenhausen

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 – Labor regelmäßig überprüft.

Das Labor ist als Prüflaboratorium unter der Register- Nr. AKS-PL-20505 für die Laborprüfungen akkreditiert.

Zertifikatnummer: 14022

Das Zertifikat ist gültig bis:

Dezember 2009

Herzogenrath, 31.12.2008

Dr. Hartmut Geitz

Akkreditierung für
Laborprüfungen



Akkreditierung: AKS-PL-20505
Verzeichnis: www.aks-hannover.de
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover