

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit Oktober 2012 in der

Zeelandia van Belzen GmbH
Odilia-von-Goch-Straße 12
47839 Krefeld

- dreimonatlich Fischproben mikrobiologisch untersucht
und
- dreimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

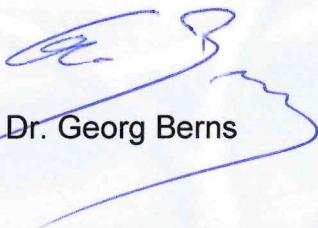
Ergebnisse im Jahr 2025:

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

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

Die Mitarbeiter der Zeelandia van Belzen 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 Oktober 2025



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.