

Zertifikat

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

Zeelandia – van Belzen
Karl Arnold Str. 2a
47877 Willich

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

Ergebnisse im Jahr 2018 / 2019:

Fischuntersuchung	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>	<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>

Die Firma Zeelandia – van Belzen 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 Firma Zeelandia – van Belzen 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 Mai 2019



Dr. Georg Berns