

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit Februar 2015 in der

Porschke Menümanufaktur GmbH
Siemensstraße 6
25462 Rellingen

- zweimonatlich Speisenproben mikrobiologisch untersucht
und
- zweimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

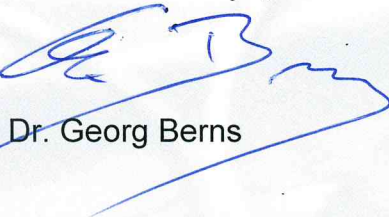
Ergebnisse im Jahr 2019:

| Speisenproben | Reinigungs-/Desinfektionsleistung |
|---|---|
| <i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i> | <i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i> |

Die Porschke Menümanufaktur 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 Porschke Menümanufaktur 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 2019



Dr. Georg Berns