

# 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.

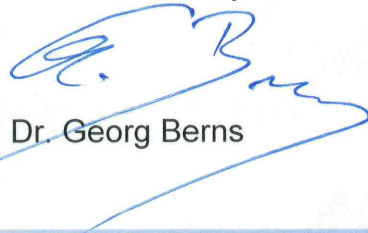
#### Ergebnisse im Jahr 2021 / 2022:

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

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 Juni 2022



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](mailto:info@drberns.de)  
Web [www.drberns.de](http://www.drberns.de)

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem  
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.