

# 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 2022 / 2023:

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 2023

  
Dr. Georg Berns