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 2024 / 2025:

Speisenproben	Reinigungs- / Desinfektionsleistung
gute bis sehr gute Ergebnisse	***gute bis sehr gute Ergebnisse***

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 2025

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
Web www.drberns.de

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.