



Dienstleistung und Seminare in den Bereichen
Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelhandel

Gastronomie u. Wellness

ZERTIFIKAT

Im Unternehmen

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

FFS- Frischfleisch Service

Ernst-Abbe-Straße 2

D- 17033 Neubrandenburg

werden regelmäßige Qualitätskontrollen, Probenahmen und Schulungen mit verschiedenen Schwerpunkten durch SQM-Nord e.Kfr. durchgeführt.

Die Qualitätskontrollen umfassen folgende Punkte:

- ✘ Hygiene- und Prozesskontrollen
- ✘ Dokumentation Eigenkontrollsystem
- ✘ Produkt Rückverfolgung
- ✘ Probenahmen von: Wareneingängen-Frischfleisch, Produktproben

Im Rahmen unserer Kontrolle können wir hiermit bestätigen, dass das Unternehmen ein HACCP-Konzept nach den Vorgaben des Codex-Alimentarius, der Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) VO Nr. 852/ 2004 sowie nach den Vorgaben der Basis-Verordnung (EG) VO Nr. 178/2002 umgesetzt hat.

Bei der Qualitätskontrolle am **16.08.2023**
wurde der Betrieb mit **gut** bewertet.

Heidi Hekelmann-Frischmuth

staatl. gepr. Lebensmitteltechnikerin
staatl. zugel. Auditorin

Lensahn, den 18.08.2023

SQM-Nord e.Kfr.
Geschäftsführung:
Heidi Heckelmann
Amtsgericht Lübeck
HRA: 7178
Steuer Nr.:25 095 01876
USt-IdNr.:DE285885207

Anschrift:
Schlehenweg 11a
23738 Lensahn

Kontakt:
Telefon: 04363-9049149
Fax: 04363-9049148
Internet: www.sqm-nord.de
E-Mail: info@sqm-nord.de