



Analyse • Beratung

# ZERTIFIKAT

## ZUR BETRIEBSHYGIENE UND PRODUKTQUALITÄT

Hiermit wird als Ergebnis der Durchführung eines unabhängigen Audits im Sinne der Norm EN ISO 19011:2002 dem Betrieb

**Möllmann Fleisch OHG**

**Becherner Straße 17  
40878 Ratingen**

bestätigt, dass er die besonderen Anforderungen an die Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004 des Europäischen Parlaments und des Rates erfüllt.

In allen Betriebsbereichen wird das HACCP – Konzept gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) 852/2004 angewandt und dokumentiert.

Die Hygiene, der Wareneingang und die Produkte des Betriebes werden durch das FSK – Institut regelmäßig überprüft.

Das Labor ist als Prüflaboratorium unter der Register- Nr. DAkkS D PL-19503-02-00 für die Laborprüfungen akkreditiert.

Zertifikatnummer: 13028

Das Zertifikat ist gültig bis:  
**Juni 2017**

Herzogenrath, den 03.06.2016

Dipl.-Ing. Heinz-Willi Willemsen

Akkreditierung für  
Laborprüfungen



Akkreditierung: AKS-PL-20505  
Verzeichnis: [www.aks-hannover.de](http://www.aks-hannover.de)  
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover