

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit Januar 2007 in der

Berger & Tolls GmbH & Co. KG
Eickener Straße 40
41366 Schwalmthal / Niederrhein

- dreimonatlich Produktproben mikrobiologisch untersucht
und
- dreimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

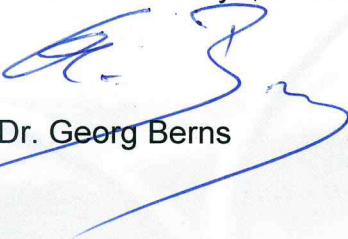
Ergebnisse im Jahr 2019:

Produktuntersuchung	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
sehr gute Ergebnisse	sehr gute Ergebnisse

Die Berger & Tolls GmbH & Co. KG 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 Berger & Tolls GmbH & Co. KG 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 Januar 2020



Dr. Georg Berns