

# Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns  
seit August 2010 in der

**PUR Bio Feinkost Manufaktur GmbH & Co. KG**  
**Amsterdamer Strasse 196**  
**50735 Köln**

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

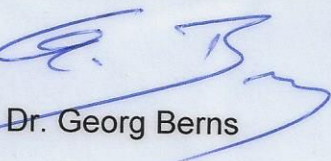
#### Ergebnisse im Jahr 2017/18:

Produktprobenuntersuchung	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<b><i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i></b>	<b><i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i></b>

Die PUR Bio Feinkost Manufaktur 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 PUR Bio Feinkost Manufaktur 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 Juni 2018



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](mailto:info@drberns.de)  
Web [www.drberns.de](http://www.drberns.de)

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem  
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.