

Zertifikat

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

Journal / PUR Bio Feinkost Manufaktur
Amsterdamer Strasse 196
50735 Köln

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

Ergebnisse im Jahr 2013/2014:

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

Die Journal / PUR Bio Feinkost Manufaktur führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Journal / PUR Bio Feinkost Manufaktur werden von uns gemäß Verordnung (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Personal- und Produktionshygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Juli 2014


Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist gültig bis Juli 2015.

Dr. Berns Laboratorium

Bendschenweg 36
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845/9845-0

Fax 02845/9845-169

Mail info@drberns.de

Web www.drberns.de



Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Bereiche.