

# Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns  
seit März 2011 in der

**DUSP Fleisch & Service GmbH**  
**Gelderblomstraße 1**  
**47138 Duisburg**

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

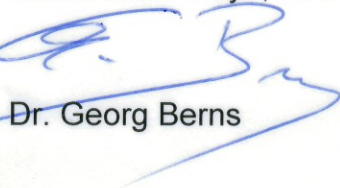
#### Ergebnisse im Jahr 2017:

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

Die DUSP Fleisch & Service GmbH 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 DUSP Fleisch & Service GmbH 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 Februar 2018



Dr. Georg Berns