

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit Mai 2022 im Unternehmen

Elmas-Vital
Bochumer Straße 5
51145 Köln-Porz / Eil

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

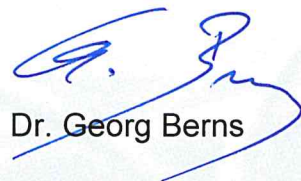
Ergebnisse im Jahr 2022 / 2023:

Pflanzenöluntersuchung	Reinigungs-/ Desinfektionsleistung
sehr gute bis gute Ergebnisse	sehr gute bis gute Ergebnisse

Das Unternehmen Elmas-Vital 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 von Elmas-Vital 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 2023



Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.