

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit Juli 2005 in der

Atik GmbH
Dönerproduktion & Fleischgroßhandel
Am Schlachthof 10, 45883 Gelsenkirchen

- wöchentlich Fleischzubereitungen mikrobiologisch untersucht,
- monatlich Fleischproben mikrobiologisch untersucht
und
- monatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2020:

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

Die Atik 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 Atik 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 Dezember 2020



Dr. Georg Berns