



Dienstleistung und Seminare in den Bereichen  
Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelhandel  
Gastronomie u. Wellness

# ZERTIFIKAT

Im Unternehmen

## **CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

FFS- Frischfleisch Service

Ernst-Abbe-Straße 2

D- 17033 Neubrandenburg

werden regelmäßige Qualitätskontrollen, Probenahmen und Schulungen mit verschiedenen Schwerpunkten durch SQM-Nord e.Kfr. durchgeführt.

Die Qualitätskontrollen umfassen folgende Punkte:

- ✘ Hygiene- und Prozesskontrollen
- ✘ Dokumentation Eigenkontrollsystem
- ✘ Produkt Rückverfolgung
- ✘ Probenahmen von: Wareneingängen-Frischfleisch, Produktproben

Im Rahmen unserer Kontrolle können wir hiermit bestätigen, dass das Unternehmen ein HACCP-Konzept nach den Vorgaben des Codex-Alimentarius, der Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) VO Nr. 852/ 2004 sowie nach den Vorgaben der Basis-Verordnung (EG) VO Nr. 178/2002 umgesetzt hat.

Bei der Qualitätskontrolle am **30.07.2024**  
wurde der Betrieb mit **annehmbaar** bewertet.

Heidi Hekelmann-Frischmuth

staatl. gepr. Lebensmitteltechnikerin  
staatl. zugel. Auditorin

Lensahn, den 02.08.2024

SQM-Nord e.Kfr.  
Geschäftsführung:  
Heidi Heckelmann  
Amtsgericht Lübeck  
HRA: 7178  
Steuer Nr.:25 095 01876  
USt-IdNr.:DE285885207

Anschrift:  
Schlehenweg 11a  
23738 Lensahn

Kontakt:  
Telefon: 04363-9049149  
Fax: 04363-9049148  
Internet: www.sqm-nord.de  
E-Mail: info@sqm-nord.de