



Heller & Mackens
DER PARTNER FÜR QUALITÄTSSICHERUNG
UND FACHPLANUNG IM LEBENSMITTELBEREICH

HACCP-ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Heller und Mackens GbR
als unabhängiges Beratungsunternehmen im Bereich Hygiene
und Qualitätsmanagement, das für das Unternehmen:

Delta Fleisch Handels GmbH

Beim Umspannwerk 11 , 22844 Norderstedt

ein HACCP-Konzept in Anlehnung an die Verordnung (EG)
Nr. 852/2004, sowie auf Basis des Codex Alimentarius,
implementiert wurde und durch regelmäßige Verifizierungsmaßnahmen
auf dem aktuellen Stand gehalten wird.

Regelmäßige Hygienekontrollen im Rahmen der Betriebshygienebetreuung
zur Qualitätssicherung und Qualitätsüberwachung
durch die Heller & Mackens GbR haben den Nachweis erbracht,
dass das Eigenkontrollsystem die gesetzlichen Anforderungen erfüllt.

Dieses Zertifikat ist gültig von November 2022 bis Oktober 2023.

Hamburg, den 11. Oktober 2022

Stephanie Kolthof

Dipl. Oecotrophologin (FH)