

HACCP- Zertifikat

Nach EU-Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Art. 5 der Verordnung

Hiermit bestätigen wir, dass das Unternehmen:

BAFA Neu GmbH

Stephanstraße 2
76316 Malsch

ein Eigenkontrollkonzept (nach den Grundsätzen des HACCP- Hazard (Gefährdung) Analysis (Analyse) Critical (Kritisch) Control (Lenkung) Point (Punkt) Konzeptes) eingeführt hat und anwendet.

Das HACCP System erfüllt die Forderungen der Vorschrift:

nach §§ 3–8 der LMHV sind folgende Maßnahmen nachweislich erbracht:

1. Analyse der Gefahren im Produktionsablauf
2. Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte/Risiken
3. Festlegung der kritischen Grenzwerte
4. Festschreibung und Durchführung wirksamer Prüf- und Sicherheitsmaßnahmen
5. Dokumentation der kritischen Punkte
6. Regelmäßige Kontrolle der eingeleiteten Maßnahmen
7. Fortbildung der Mitarbeiter

Das HACCP/Eigenkontrollsystem sorgt für geordnete Betriebsabläufe und dient neben der Lebensmittelsicherheit auch der Wirtschaftlichkeit.

Die Überwachung durch die zuständigen Behörden bleibt hiermit unberührt.

Magdeburg, den 14.12.2016
M.Sc.-Oecotroph. (FH)
Veronika Schiewe

Dr. med. vet. Sylvia Busch
Geschäftsführerin

Analytik

Ein Unternehmen der
ÖHMI AG

■ Labordienstleistungen

**Akkreditiertes
Prüflaboratorium**
Registrier-Nr.
D-PL-14020-01-00

Unsere Leistungen:
Chemische und
mikrobiologische Analytik,
Beratung, Gutachten,
HACCP-Konzepte und
Forschung

■ Qualitätsmanagement

■ Umweltmanagement

■ Unternehmenscoaching



ÖHMI Analytik GmbH

Berliner Chaussee 66
D-39114 Magdeburg

Geschäftsführerin:
Dr. med. vet. Sylvia Busch

Tel. 0391/85 07-181
Fa391/85 07-137

E-mail:
info@oehmi-analytik.de

www.oehmi-analytik.de

Registergericht
Amtsgericht Stendal
HRB 111 241

Deutsche Kreditbank
BLZ 120 300 00
Konto 1005 4121 33

IBAN:
DE53 1203 0000 1005 4121 33
BIC:
BYLADEM1001

USt-IdNr. DE 198794496