

ZERTIFIKAT

SGS

Hiermit wird bescheinigt, dass der Betrieb

WATT´N SENF UG (haftungsbeschränkt)
Alter Kirchenweg 232
25917 Klintum / Nordfriesland

für die Herstellung von Senf und Vinaigrette

an einem regionalen Auditkontrollprogramm der
SGS Germany GmbH teilnimmt.

Ein unabhängiges Audit wurde mit den folgenden
Inhalten durchgeführt:

- Schädlingsbekämpfung
 - HACCP Programm
- Reinigung und Desinfektion
 - Gute Herstellungspraxis
 - Gebäude und Einrichtung

Datum des Audits: 04. April 2019
Zertifikat gültig bis: 03. April 2020

Emstek, 17.04.2019


i.V. Sarah Thole


i.A. Katharina Thie



SGS Germany GmbH
Europa-Allee 12
49685 Emstek
Germany

Dieses Dokument wurde von der Gesellschaft im Rahmen ihrer Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Dienstleistungen erstellt, die auf Anfrage erhältlich sind. Es wird ausdrücklich auf die darin enthaltenen Regelungen zur Haftungsbeschränkung, Freistellung und zum Gerichtsstand hingewiesen.

Jeder Besitzer dieses Dokuments wird darauf hingewiesen, dass die darin enthaltenen Angaben ausschließlich die im Zeitpunkt der Dienstleistung von der Gesellschaft festgestellten Tatsachen im Rahmen der Vorgaben des Kunden, sofern überprüft vorhanden, wiedergeben. Die Gesellschaft ist allein dem Kunden gegenüber verantwortlich. Dieses Dokument entbindet die Parteien von Rechtsgeschäften nicht von ihren insoweit bestehenden Rechten und Pflichten. Jede nicht genehmigte Änderung, Fälschung oder Verzerrung des Inhalts oder des äußeren Erscheinungsbildes dieses Dokuments ist rechtswidrig. Ein Verstoß kann rechtlich geahndet werden.



Berliner Hygiene Fachschule
BHFS-Health-Kolleg
-Staatlich anerkannte Schule-

Wir bestätigen

Herrn René Triphahn-Dahm
geb. 29.08.1968

die erfolgreiche Teilnahme an der Grundlagen-Schulung zum

HACCP-Konzept

gemäß den aktuellen Richtlinien aus der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV).


Die Schulung umfasste folgende Themen und wurde **erfolgreich** absolviert:

- Lebensmittelrecht, Codex Alimentarius und GHP
- Betriebliche Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
- Werkzeuge aus den HACCP-Grundsätzen
- Aufbau und Umsetzung von Eigenkontrollsystemen
- Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte
- Grenzwerte, Korrekturmaßnahmen und Verifizierung
- Dokumentation und Praktische Umsetzung
- Betriebscheck und Lebensmittelüberwachung
- Abschlusstest

Der Teilnehmer hat grundlegende Kenntnisse in dem vorbenannten Themen erworben.

Berlin, 11.03.2019

Ort, Datum


BHFS | Berliner Hygiene Fachschule
Petra Springer - Schulleitung



ZERTIFIKAT - CERTIFICATE