



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

# ZERTIFIKAT

Im Unternehmen

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

FFS- Frischfleisch Service

Winsbergring 25

D- 22525 Hamburg

werden regelmäßige Prozess- und Qualitätskontrollen  
mit verschiedenen Schwerpunkten durch SQM-Nord e.Kfr. durchgeführt.

Die Qualitätskontrollen umfassen u. A. folgende Punkte:

- ✗ Hygiene- und Prozesskontrollen
- ✗ Dokumentation des HACCP-Eigenkontrollsysteems
- ✗ Produkt-, Rohstoffrückverfolgung

Datum der letzten Betriebskontrolle 04.12.2025

Im Rahmen unserer Stichprobenkontrolle können wir hiermit bestätigen, dass das Unternehmen ein HACCP-Konzept nach den Vorgaben der Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) VO Nr. 852/ 2004 sowie nach den Vorgaben der Basis-Verordnung (EG) VO Nr. 178/2002 implementiert hat und die dazugehörigen Eigenkontrollmaßnahmen durchführt und dokumentiert.

SQM-Nord e.Kfr.  
Geschäftsleitung:  
Heidi Heckelmann-Frischmuth  
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](http://www.sqm-nord.de)  
E-Mail: [info@sqm-nord.de](mailto:info@sqm-nord.de)

Heidi Heckelmann-Frischmuth  
staatl. gepr. Lebensmitteltechnikerin  
staatl. zugel. Auditorin

Lensahn, den 08.12.2025