



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

ZERTIFIKAT

Im Unternehmen

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

FFS- Frischfleisch Service

Bunsenstraße 5

D- 24145 Kiel-Wellsee

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 12.12.2025

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
E-Mail: info@sqm-nord.de

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

Lensahn, den 23.12.2025