



Dienstleistung und Seminare in den Bereichen
Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelhandel

Gastronomie u. Wellness

ZERTIFIKAT

Im Unternehmen

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

FFS- Frischfleisch Service

Ernst-Abbe-Straße 2

D- 17033 Neubrandenburg

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-Eigenkontrollsystems
- ✖ Produkt-, Rohstoffrückverfolgung

Datum der letzten Betriebskontrolle 16.12.2025

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.

Heidi Heckelmann-Frischmuth

staatl. gepr. Lebensmitteltechnikerin

staatl. zugel. Auditorin

Lensahn, den 23.12.2025

SQM-Nord e.Kfr.
Geschäftsführung:
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