

# ZERTIFIKAT



## HACCP – Codex Alimentarius

DEKRA Certification GmbH bescheinigt hiermit, dass die Organisation

### Oldenburger Fleischmehlfabrik GmbH

Zur Fleischmehlfabrik 1, 26169 Friesoythe-Kampe, Deutschland

#### für den zertifizierten Bereich:

Herstellung von Fleischknochenmehl, verarbeitetes tierisches Protein, Borstenmehl, Blutmehl und Tierfette sowie Gewinnung von Häuten und Fellen

ein HACCP Konzept entsprechend Codex Alimentarius eingeführt hat und aufrechterhält. Der Nachweis wurde mit Auditbericht-Nr. A23121328 erbracht.

Zertifikats Registrier-Nr.:	230316005/3
Gültigkeit vorheriges Zertifikat:	05.03.2024
Zertifikat gültig vom:	06.03.2024
Zertifikat gültig bis:	05.03.2027



Dr. Rolf Krökel  
DEKRA Certification GmbH, Stuttgart, 21.02.2024

