



**Heller & Mackens**  
DER PARTNER FÜR QUALITÄTSSICHERUNG  
UND FACHPLANUNG IM LEBENSMITTELBEREICH

# HACCP-ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Heller und Mackens GbR  
als unabhängiges Beratungsunternehmen im Bereich Hygiene  
und Qualitätsmanagement, das für das Unternehmen:

## **Delta Fleisch Handels GmbH**

Beim Umspannwerk 11 , 22844 Norderstedt

ein HACCP-Konzept in Anlehnung an die Verordnung (EG)  
Nr. 852/2004, sowie auf Basis des Codex Alimentarius,  
implementiert wurde und durch regelmäßige Verifizierungsmaßnahmen  
auf dem aktuellen Stand gehalten wird.

Regelmäßige Hygienekontrollen im Rahmen der Betriebshygienebetreuung  
zur Qualitätssicherung und Qualitätsüberwachung  
durch die Heller & Mackens GbR haben den Nachweis erbracht,  
dass das Eigenkontrollsystem die gesetzlichen Anforderungen erfüllt.

Dieses Zertifikat ist gültig von Oktober 2023 bis September 2024.

Hamburg, den 27. September 2023

---

**Maren Terkhorn**

B. Eng. Lebensmitteltechnologin