

Cf Gastro Service GmbH & Co. KG
z.H. Frau Kati Kuehn
Beusselstrasse 44 N-Q
D-10553 Berlin

Lierop, 25. Mai 2011

Betreff: Bakterie EHEC

Sehr geehrte Frau Kuehn,

bei "Groenteverwerking Van den Einden" bauen wir unsere Produkte auf Feldern an, die ausschließlich für den Anbau von Gemüse bestimmt sind. Um zu vermeiden, dass eventuell mikrobiologische Infektion der angebauten Produkte stattfindet, haben wir verschiedene Maßnahmen getroffen. Diese Maßnahmen wurden bereits im Jahre 2002 (Datum der ersten Zertifizierung GlobalGap/Eurep Gab) implementiert.

Wenn die Gewächse beregnet werden, geschieht das nicht mit Oberflächenwasser, sondern mit Wasser aus unseren eigenen Wasserquellen (Brunnen). Das Wasser aus diesen Quellen wird auf das Vorhandensein von E. coli überprüft, bis heute ist diese Bakterie nicht nachweisbar vorhanden gewesen.

Die Geräte, die bei der Ernte der Produkte benutzt werden, werden täglich gereinigt und desinfiziert. Das geerntete Produkt wird monatlich mikrobiologisch auf E. coli untersucht, bis heute sind bei den Analysen keine abweichenden Ergebnisse aufgetreten.

Der Verarbeitungsraum, in dem das Produkt gewaschen und verpackt wird, wird streng beaufsichtigt, wobei die HACCP- und BRC-Anforderungen angewandt werden. Die Geräte werden täglich gereinigt und desinfiziert.

Ich hoffe, Sie hiermit ausreichend informiert zu haben.

Mit freundlichem Gruß

Anja Wessels
Green Specialties Holland BV