



Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
– Geschäftsbereich Prävention –
bescheinigt, dass das Unternehmen

Master Cut Fleischverarbeitung GmbH
49624 Lönningen

die Anforderungen an einen systematischen und wirksamen Arbeitsschutz auf Basis des

Gütesiegels „Sicher mit System“

und somit der branchenspezifischen Umsetzung des

Nationalen Leitfadens für Arbeitsschutzmanagementsysteme (NLF)

erfüllt.

Durch die Begutachtung wurde auch nachgewiesen, dass die Anforderungen von

DIN ISO 45001

umgesetzt werden.

Die Begutachtung am 28.11.2019 erfolgte auf der Basis des
„DGV-Verfahrensgrundsatzes für Arbeitsschutzmanagementsysteme“.

Diese Bescheinigung ist gültig bis zum 28.11.2022.

J. Dienstadt

Leitung Geschäftsbereich Prävention



Begutachter

Mainz, 02.12.2019

Reg.-Nr. 77500166796-2019