



Keilsteiner Breiten 6
93055 Regensburg

Tel: 0941-785369-0
Fax: 0941-785369-9
info@neuroprofile.com
www.neuroprofile.com

Zertifikat

Im Rahmen einer betrieblichen Eigenkontrolle basierend
auf dem Nationalen Rückstandskontrollplan
hat die

Landmetzgerei

Schießl

92552 Teunz, Hauptstraße 12

im September 2012

Fleischproben aus eigener Schlachtung auf antimikrobiell wirksame pharmakologisch aktive Substanzen untersuchen lassen.

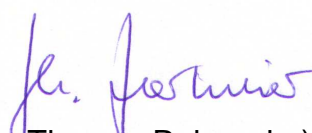
Untersucht wurde Muskelfleisch von 5 stichprobenartig ausgewählten Schlachttieren in einem Biologischen Hemmstofftest.

Die Bewertung der Proben erfolgt nach Kriterien der Entscheidungen der Europäischen Kommission (EU) Nr. 470/2009 bzw. Nr. 37/2010.

Die untersuchten Proben waren im Hemmstofftest frei von antimikrobiellen Substanzen wie etwa Antibiotika und entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 470/2009 bzw. Nr. 37/2010.

Das Muskelfleisch der Metzgerei Schießl erfüllt die fleischhygienerechtlichen Anforderungen der EU und ist in dieser Hinsicht als einwandfrei und frei verkehrsfähig einzustufen.

Regensburg, 24.09.2012


(Dr. Thomas Rohrmeier)