

Die
Taunus Menü Service GmbH
Rudolf Diesel Straße 13
61267 Neu-Anspach

hat in Zusammenarbeit mit unserem Institut als

Begleitlabor
ein Konzept zur
Qualitätssicherung
installiert.

Dieses Konzept steht für ein Überwachungssystem in Anlehnung an das HACCP-Konzept und gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) 852/2004, welches ständig den Bedürfnissen angepasst wird. Im Zusammenhang damit werden besonders die folgenden Punkte regelmäßig überprüft:

- ✓ die Reinigung und Desinfektion der Produktionsstätten und Betriebsmittel
- ✓ die Produktionshygiene
- ✓ die Einhaltung der Temperaturen
- ✓ die regelmäßige Prüfung des mikrobiologischen Status
- ✓ Personalschulung / Weiterbildung

Dieses Zertifikat ist bis zum **31.03.2021** gültig.

Bad Nauheim, den 17.03.2020



S. Mofstakhar

Sina Mofstakhar
Geschäftsführerin

Th. Ulrich

Thomas Ulrich
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

