

Die Firma
Lahn-Fleisch GmbH & Co. KG
Gabelsberger Straße 50, 35576 Wetzlar

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 Personalhygiene
- ✓ die Produktionshygiene
- ✓ die Einhaltung der Temperaturen
- ✓ die regelmäßige Prüfung des mikrobiologischen Status
- ✓ Personalschulung / Weiterbildung

Die regelmäßige Einhaltung dieser Vorgaben wird hiermit von unserem Institut bestätigt. Dieses Zertifikat ist bis zum **30.09.2021** gültig.

Bad Nauheim, den 29.09.2020



S. Moftakhar
Sina Moftakhar
Geschäftsleitung

Th. Ulrich
Thomas Ulrich
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker



