

Die Firma
Lahn-Fleisch GmbH & Co. KG
Industriestraße 13, 35799 Merenberg

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
- ✓ Listerien- Monitoring

Die regelmäßige Einhaltung dieser Vorgaben wird hiermit von unserem Institut bestätigt. Dieses Zertifikat ist bis zum **30.06.2024** gültig.

Bad Nauheim, den 29.06.2023



S. Moflakhar

Sina Moflakhar
Geschäftsleitung

Th. Ulrich

Thomas Ulrich
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

