

Die Firma
Früchte Viehmann
Dillstraße 5, 35625 Hüttenberg

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 **30.09.2010** gültig.

Bad Nauheim, den 02.09.2009



Ursula Volk

Ursula Volk
Geschäftsführerin

Thomas Ulrich

Thomas Ulrich
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

