



Die Firma
ACTIVcatering für Kinder GmbH & Co. KG
Gartenstraße 147, 60596 Frankfurt am Main

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

Die regelmäßige Einhaltung dieser Vorgaben wird hiermit von unserem Institut bestätigt. Dieses Zertifikat ist bis zum **30.06.2018** gültig.

Bad Nauheim, den 29.05.2017



Ursula Volk

Ursula Volk
Leiterin Kundenbetreuung

Thomas Ulrich

Thomas Ulrich
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

