

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit Juli 2015 in der

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG
Derken 16
42327 Wuppertal

- zweimonatlich Speisenproben mikrobiologisch untersucht und
- zweimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

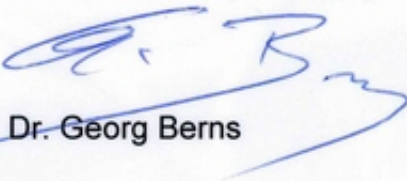
Ergebnisse im Jahr 2016:

Speisenproben	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>	<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>

Die vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Personal- und Produktionshygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im August 2017



Dr. Georg Berns