

# 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**

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


#### Ergebnisse im Jahr 2019 / 2020:

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

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 Fragen der Lebensmittelhygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Oktober 2020



Dr. Georg Berns