

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 2018 / 2019:

| Speisenproben | Reinigungs-/Desinfektionsleistung |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| sehr gute bis gute Ergebnisse | sehr gute bis gute Ergebnisse |

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 September 2019

Dr. Georg Berns

Dr. Berns Laboratorium
GmbH & Co.KG

Bendschenweg 36
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845/9845-0
Fax 02845/9845-169

Mail info@drberns.de

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.