

Die Firma
Vaupel Kartoffelprodukte GmbH
Oberschelder Weg 22, 60439 Frankfurt

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 Eigenkontrolldokumentation
- ✓ 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 **31.01.2020** gültig.

Bad Nauheim, den 30.01.2019



Ursula Volk
Leiterin Kundenbetreuung

Thomas Ulrich
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

