

Die  
**Taurus Menü Service GmbH**  
Rudolf Diesel Straße 13  
61267 Neu-Anspach

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

Dieses Zertifikat ist bis zum **31.03.2023** gültig.

Bad Nauheim, den 30.03.2022



*S. Moflakhar*

Sina Moflakhar  
Geschäftsführerin

*Th. Ulrich*

Thomas Ulrich  
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

