

Die  
**Taunus Menü Service GmbH**  
**Cafeteria im Landratsamt**  
Bürozentrum Ludwig-Erhard-Anlage  
Ludwig-Erhard-Anlage 1-5  
61352 Bad Homburg

hat in Zusammenarbeit mit unserem Institut als

**Begleitlelabor**  
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 **31.03.2026** gültig.

Bad Nauheim, den 26.03.2025



*S. Mofstakhar*

Sina Mofstakhar  
Geschäftsführerin

*Th. Ulrich*

Thomas Ulrich  
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

