



Institut für
Umfeld- und
Lebensmittelanalytik

Die
Lebensmittel Becker GmbH & Co. KG
Der Großküchen - Spezialist
Schönweibergasse 107, 64347 Griesheim

lässt seine Produkte stichpunktartig durch unser Institut als unabhängiges

Begleitlelabor

untersuchen.

Dies findet in Ergänzung zu den betrieblichen Eigenkontrollen gemäß den Hygieneverordnungen statt. Dabei werden besonders die folgenden Punkte erfasst:

- ✓ die Reinigung und Desinfektion der Betriebsmittel
- ✓ die Personalhygiene
- ✓ die Betriebshygiene
- ✓ die Einhaltung der Temperaturen
- ✓ die regelmäßige Überprüfung des mikrobiologischen Status
- ✓ die Eigenkontrolldokumentation

Die regelmäßige Einhaltung dieser Vorgaben wird hiermit von unserem Institut bestätigt.
Dieses Zertifikat ist bis zum **28.02.2023** gültig.

Bad Nauheim, den 24.02.2022



S. Mofstakar

Sina Mofstakar
Geschäftsleitung

Th. Ulrich

Thomas Ulrich
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

