

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns
seit April 2012 in der

**Rent a Cook Cateringservice
Friesdorfer Straße 50
53173 Bonn**

- viermonatlich Speisenproben mikrobiologisch untersucht
und
- viermonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

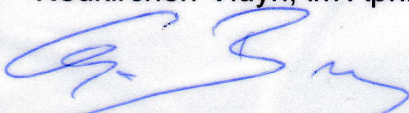
Ergebnisse im Jahr 2017:

Speiseproben	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>	<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>

Der Betrieb Rent a Cook Cateringservice 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 des Betriebes Rent a Cook Cateringservice 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 April 2018


Dr. Georg Berns