

ZERTIFIKAT

Die SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH bescheinigt hiermit, dass der
Lebensmittel-Kleinbetrieb

Reichenbacher Wurstfabrik Walter Schaller
Buchenstraße 1 / 08468 Reichenbach

nach dem

Gütenachweis für Lebensmittel-Kleinbetriebe

Version 4

zertifiziert wurde.

Der erforderliche Nachweis der Einhaltung der lebensmittelhygienischen Vorgaben des „Gütenachweises für Lebensmittel-Kleinbetriebe“ wurde im Rahmen eines Audits erbracht und im Bericht **6031638** dokumentiert. Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit der erfolgreichen Durchführung der Überwachungsaudits gültig.

Der Geltungsbereich des Zertifikats **6031638** umfasst:

**Herstellung, Verpackung, Lagerung und Vertrieb von Mayonnaisen und Feinkostsalaten
(verpackt, kühlpflichtig)**

Folgende Bereiche wurden dabei beurteilt:

- Allgemeine Anforderungen
- Durchführung einer Gefahrenanalyse nach den HACCP Grundsätzen
 - Personalhygiene
 - Produktionshygiene
- Reinigung und Desinfektion
 - Raumhygiene
 - Gerätehygiene

Datum des Zertifizierungsaudits:

15.08.2022

Gültigkeitsdatum des Zertifikates:

01.09.2023

Nächstes Audit innerhalb folgender Zeitspanne
(empfohlen):

21.07.2023 – 31.08.2023

Emstek, 30.08.2022

i. V. Betina M. Jahn

Leiterin der Zertifizierungsstelle SGS
Institut Fresenius GmbH
Europa-Allee 12
49685 Emstek
www.sgs.com

