



Produkte für die Getränkebehandlung  
DSM – Weinhefen u. Enzyme  
**deconex**® - Reinigung u. Desinfektion  
**CONOSTAN** metallo-organic Standards  
Labor- und Industriechemikalien  
Glas und Geräte für's Labor

Max F. Keller GmbH  
Postfach 12 10 36  
D-68061 Mannheim

**Mannheim, den 29.01.2021**

## **Bestätigung Hygienekonzept nach HACCP**

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bestätigen wir Ihnen, dass wir ein Hygienekonzept nach HACCP in unserem Betrieb installiert haben.

Für die Schädlingsbekämpfung, auf unserem Betriebsgelände, ist eine externe Fachfirma beauftragt, die den Schädlingsbefall kontrolliert, dokumentiert und ggf. geeignete Maßnahmen einleitet oder veranlasst.

Mit freundlichen Grüßen,

**MAX F. KELLER GmbH**

Dieses Dokument ist mit elektronischer Datenverarbeitung erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

