



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 25.09.2012

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.

