

Auditierung der Qualitätssicherungsstandards **„GENUSS - MIT SICHERHEIT!“**

Auftragsgemäß wurden bei den für das Qualitätssicherungsprogramm
„GENUSS - MIT SICHERHEIT!“

ausgewählten Lagerstellen auch heuer wieder Betriebskontrollen durchgeführt.

Die Audits fanden im Juni/Juli 2016 nach folgenden Richtlinien und Standards statt:

- HACCP und Hygiene gemäß LMSVG und Lebensmittelhygieneverordnung VO EG 852/2004 ff
- Überwachung der Laborgeräte nach Standards der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und –technologie (ICC)
- Qualitätssicherungsstandards **„Genuss – mit Sicherheit!“** von Resch & Frisch Holding GmbH

Die Auditergebnisse wurden den Betrieben und an den Auftraggeber übermittelt.

Wien, im Juli 2016



Durchführender Auditor:
Ing. Franz Geissler

+43-660-534 18 77

