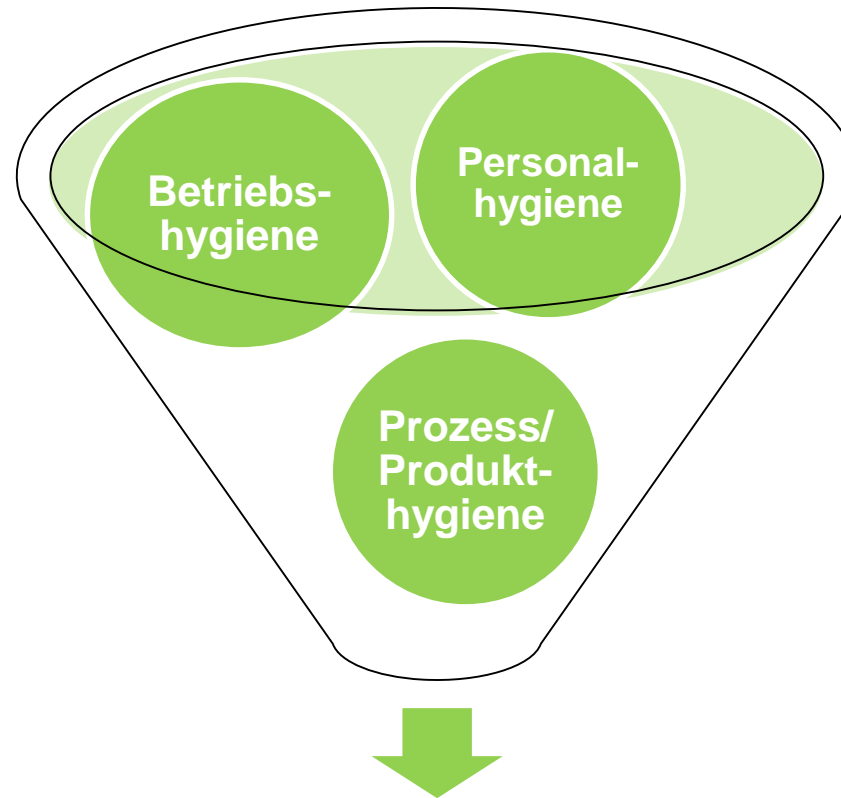
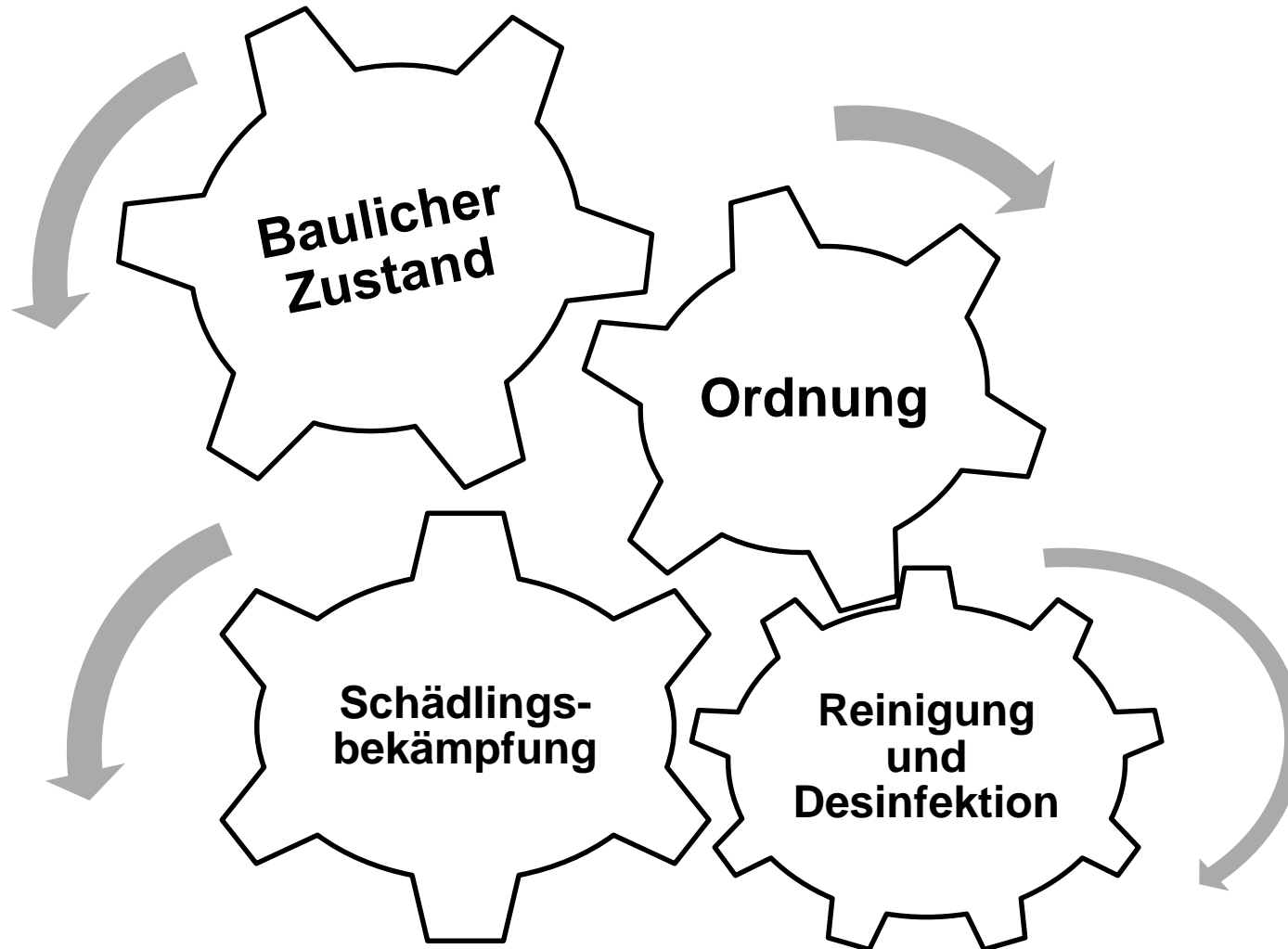


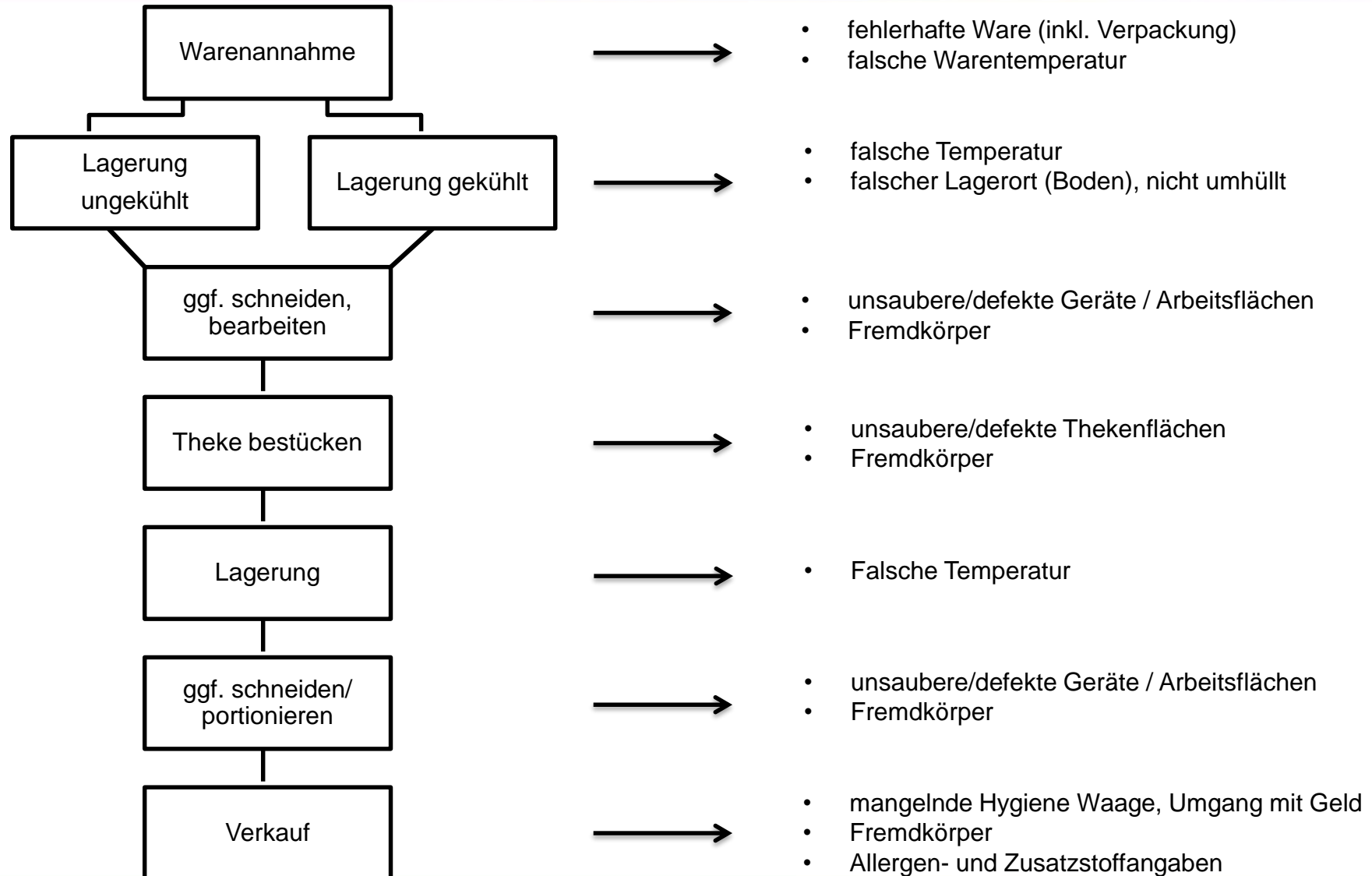
Betriebs-, Prozess- und Personalhygiene – ein „Dreigespann“

**Dr. Uta Diekmann
28.11.2018**



Sichere Lebensmittel





- **Fleisch: max. + 7 °C**
- **Fleischerzeugnisse: max. + 7°C**
- **Hackfleisch: max. + 4 °C**
- **Fleischzubereitungen: max. + 4 °C**
- **Geflügelfleisch: max. + 4 °C**
- **Feinkostsalate: max. + 4 °C**
- **Käse: max. + 10°C**
- **Konsummilch: max. + 8°C**

→ Vorsicht bei gemeinsamer Lagerung!

- ✓ Telefon: 034297-23 94 20
- ✓ Mobil: 0162 560 11 21
- ✓ Fax: 034297-14 24 01
- ✓ E-Mail: info@gepruefte-lebensmittel.com
- ✓ Internet: www.gepruefte-lebensmittel.com

