

Lebensmittelsicherheit – unsere Leistungen im Überblick



DEKRA Certification GmbH
Handwerkstraße 15 · 70565 Stuttgart
Telefon +49.711.7861-2566 · Telefax +49.711.7861-2615
E-Mail certification.de@dekra.com
www.dekra-certification.de

Ein guter Ruf gibt Sicherheit.

Im Lebensmittelmarkt begegnen Sie anspruchsvollen Kunden in einem sensiblen Umfeld.

Mit Zertifizierungen und einer gleichbleibenden Prozesssicherheit zeigen Sie Ihren Partnern, dass man sich auf Ihre Leistungen verlassen kann.

Um jederzeit auf Nummer Sicher gehen zu können, geben Ihnen unsere anerkannte Standards Orientierung und stellen die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Unternehmen auf solide Beine.

Mit diesen Standards bekennen Sie Farbe und zeigen, dass bei Ihnen in puncto Lebensmittelsicherheit alles im grünen Bereich ist.



HACCP



>> HACCP ist quasi der Ursprung eines vorbeugenden systematischen Ansatzes, Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, zu betrachten und die Risiken abzuschätzen.

>> VO (EG) 852/2004: jeder Lebensmittelunternehmer hat ein HACCP-System einzuführen.

>> Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit müssen auf jeder Stufe des Prozesses, von den Rohwaren über die Produktion bis zum fertigen Produkt, die Gefahren identifiziert werden, die realistischere auftreten können.

>> Dann muss auf jeder Stufe bestimmt werden, welche gesundheitlichen Auswirkungen die ermittelten Gefahren auf den Verbraucher haben können.

>> Als letztes werden Lenkungspunkte im Prozess festgelegt, um das Risiko für den Verbraucher zu senken.

>> Alle Abläufe, Verfahren, Maßnahmen und Ergebnisse müssen angemessen dokumentiert werden.

>> Mit einer Überprüfung Ihres HACCP-Konzeptes durch DEKRA stellen Sie unter Beweis, dass Sie die grundsätzlichen Lebensmittelsicherheits-Anforderungen einhalten.

ISO 22000



>> Die ISO 22000 ist der weltweite Standard für alle Unternehmen in der gesamten Lebensmittelkette - von der Primärerzeugung bis zum Endverbraucher. Sie ist ein risikobasiertes Managementsystem für Qualität und Lebensmittelsicherheit und beinhaltet die ISO 9001, HACCP, Präventivprogramme und GMP.

>> Die ISO 22000 fördert ein auf Prävention ausgerichtetes Denken und aktives Risikomanagement.

>> Die ISO 22000 passt sich Ihren geschäftlichen Belangen und Erwartungen flexibel an und ist ein Werkzeug zur Messung, Überwachung und Verbesserung der Leistung im Bereich der Lebensmittelsicherheit.

>> Die Kompatibilität mit anderen internationalen Standards für Managementsysteme, u.a. ISO 9001, ist gegeben. Daher kann dieser Standard besonders leicht in bereits bestehende Managementsysteme integriert werden.

>> Auf eine vorhandene ISO 22000-Zertifizierung kann problemlos eine FSSC-Zertifizierung aufgebaut werden.

FSSC 22000



>> Lebensmittelsicherheit ist Verbraucherschutz, denn Versäumnisse in diesem Bereich können schwerwiegende gesundheitliche und rechtliche Folgen haben.

>> Die Erhöhung der Lebensmittelsicherheit ist eine komplexe Aufgabe nicht zuletzt auch deswegen, weil Lebensmittel global gehandelt werden.

>> FSSC 22000 ist umfassend, weil die Norm unter anderem die Inhalte der ISO 22000, die Präventivprogramme der ISO 22002-1 und die Grundsätze von HACCP in vollem Umfang mit aufnimmt.

>> Eine breite Akzeptanz bei allen Beteiligten erfährt FSSC 22000 durch die Anerkennung durch die Global Food Safety Initiative (GFSI).

>> Mit FSSC 22000 können Sie die Lebensmittelsicherheit entlang der Liefer- und Herstellungskette steigern, sei es die Herstellung oder Verarbeitung von tierischen oder pflanzlichen Produkten, Produkte mit langer Haltbarkeit oder Lebensmittelzutaten, sowie Verpackungs- oder Futtermitteln.

IFS International Featured Standards



>> Der IFS ist eine Standardfamilie zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln auf den Stufen Herstellung, Handel, Großhandel sowie Lagerung und Transport.

>> Damit dient er sowohl Lebensmittelherstellern als auch dem Einzelhandel als Instrument den ständig steigenden Anforderungen von Seiten der Verbraucher, der wachsenden Zahl an gesetzlichen Vorgaben und der Globalisierung der Warenströme zu begegnen.

>> Prozessorientiert werden lebensmittelspezifische Anforderungen u.a. an Basis-Hygiene, HACCP, Rückverfolgbarkeit oder den Produktschutz gefordert. Dabei folgt der Standard einem risikoorientierten Ansatz und ist für jedes Unternehmen individuell anwendbar.

>> Die Beurteilung während des Audits erfolgt mit einem quantitativen Bewertungssystem, so dass am Ende eine prozentuale Angabe zur Erfüllung der Standardanforderungen steht.

IFS Global Markets



>> Die Erhöhung der Lebensmittelsicherheit auch für kleine Unternehmen ist das Ziel, des IFS Global Markets-Programms.

>> Mit einer Bewertung nach IFS Global Markets durch DEKRA erhalten Sie einen systematischen Ansatz zur Weiterentwicklung ggf. bis zur IFS Food Zertifizierung.

>> Der IFS Global Markets Food ist ein standardisiertes Bewertungsprogramm für Lebensmittelsicherheit bei Handels- und Eigenmarkenprodukten. Die gegenseitige Akzeptanz in der Lieferkette kann dadurch verbessert werden. Z.T. fordern Handelsketten dieses Programm von Lieferanten „lokaler Produkte“.

>> Das Programm beinhaltet verschiedene Checklisten sowie ein Assessmentprotokoll, um auf Basis eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses stufenweise ein vollständiges, funktionierendes Lebensmittelsicherheitssystem zu implementieren.

>> Mit IFS Global Markets erhalten Sie die Chance auf Zugang zu weiteren Märkten bzw. zu Handelsketten.