

HACCP-Zertifizierung - Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte



HACCP-Zertifizierung (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) mit Kiwa: Verbessern Sie Ihre Lebensmittelsicherheit, erfüllen Sie die Verbrauchieranforderungen und steigern Sie Ihren Gewinn.

Relevant für jede Organisation jeder Größe, an jeder Position der Nahrungsmittelkette.

Wenn Ihre Organisation Lebensmittel herstellt oder verarbeitet und Sie Ihr Engagement für die Lebensmittelsicherheit zeigen möchten, stellen Sie die Kunden an die erste Stelle und achten Sie darauf, dass Sie die Vorschriften einhalten. Sie können von der HACCP-Zertifizierung profitieren.

HACCP bildet die Grundlage für weitere Standards für die Lebensmittelsicherheit und Zertifizierungssysteme wie ISO 22000 und FSSC 22000. Die Zertifizierung zeigt Ihren Kunden und Partnern, dass Sie strenge Lebensmittelsicherheitsverfahren eingeführt haben, die Ihr Engagement für Hygiene und menschliche Gesundheit demonstrieren.

HACCP basiert auf sieben Prinzipien, die zeigen, wie Sie die Gefahren der Lebensmittelsicherheit unter Kontrolle haben und den gesamten Prozess von der Gefahrenanalyse bis zur Dokumentation abdecken. Durch die Verbesserung Ihrer Prozesse und Leistungen können Sie mehr Möglichkeiten nutzen, Teil der Lebensmittelkette zu werden und Kontakte zu neuen Partnern weltweit zu knüpfen.

Was Sie wissen müssen

HACCP ist seit den 1950er Jahren in der Lebensmittelindustrie fest etabliert; wenn Sie mit Lebensmitteln arbeiten und Ihr Engagement für die Lebensmittelsicherheit unter Beweis stellen wollen, ist HACCP genau das Richtige für Sie.

HACCP-Systeme stellen sicher, dass Lebensmittelunternehmer bewusst mit Lebensmitteln umgehen und sie führen Verfahren ein, die sicherstellen, dass die produzierten Lebensmittel sicher sind. Mit HACCP bewerten Sie jeden Schritt Ihrer Prozesse, um mögliche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu erkennen. Folgen Sie dann diesen Verfahren, können Sie diese Gefahren beseitigen oder reduzieren. Es stellt die gleichen Standards in der gesamten Lebensmittelkette sicher, von der Produktion bis zum

Food

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH

DE.bio-zertifizierung@kiwa.de

+49 (0)911 42439-0

Service, damit Sie Ihren Kunden Ihr Engagement für Sicherheit zeigen können.

HACCP basiert auf sieben Prinzipien:

1. Führen Sie eine Gefahrenanalyse von biologischen, chemischen oder physikalischen Lebensmittelgefahren durch
2. Bestimmen Sie kritische Kontrollpunkte
3. Legen Sie kritische Kontrollgrenzen fest, z. B. minimale Kochtemperatur und -zeit
4. Richten Sie ein System ein, um die Kontrolle kritischer Kontrollpunkte zu überwachen
5. Legen Sie Korrekturmaßnahmen fest
6. Richten Sie ein Verfahren zur Überprüfung ein, um zu bestätigen, dass das HACCP-System effektiv funktioniert
7. Führen Sie eine Dokumentation und Protokollierung ein

Mit Kiwa zertifiziert werden

Ausfälle bei der Lebensmittelsicherheit können zu Krankheit und sogar zum Tod führen und jedes Unternehmen, das mit Lebensmitteln zu tun hat, trägt die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit. Mit der HACCP-Zertifizierung können Sie nachweisen, dass Sie strenge Lebensmittelsicherheitsprozesse eingeführt haben, die nicht nur Ihre Kunden beruhigen, sondern auch Ihren Ruf schützen und mehr Möglichkeiten für neue Geschäfte bieten.

Durch die Partnerschaft mit Kiwa können Sie von der Arbeit mit HACCP profitieren, indem Sie Ihre Gefährdungsbeurteilungen und Lebensmittelsicherheitsprozesse verbessern und die Anforderungen von Partnern und potenziellen Neukunden erfüllen, was letztendlich Ihren Gewinn steigert.

USPs / Vorteile

- *Reduzieren Sie Lebensmittelrisiken* - HACCP hilft Ihnen, die Lebensmittelsicherheitsprozesse zu verbessern und kann so das Risiko von Gefahren und Vorfällen verringern.
- *Steigern Sie Ihren Gewinn* - mit der HACCP-Zertifizierung können Sie Ihren Ruf verbessern, Kunden gewinnen und Kosten senken, was sich positiv auf das Ergebnis auswirkt.
- *Steigern Sie die Effizienz* - HACCP kann zeigen, wo Ihre Prozesse verbessert werden können und Ihnen helfen, Ihre Ressourcen zu optimieren und Kosten zu senken.
- *Erfüllen Sie die Kundenanforderungen* - mit HACCP können Sie nachweisen, dass Ihre Produkte und Dienstleistungen von hoher Qualität, sicher und zuverlässig sind.
- *Reduzieren Sie Ihr Risiko für rechtliche Schritte* - die HACCP-Zertifizierung zeigt, dass Sie Schritte unternommen haben, um die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu reduzieren und das Risiko von Zwischenfällen zu reduzieren.
- *Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit* - mit der HACCP-Zertifizierung können Sie neue internationale Märkte erschließen und neue Partnerschaften mit Unternehmen eingehen.
- *Schaffen Sie qualitativ hochwertige Arbeitsplätze* - indem Sie HACCP befolgen, können Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter motivieren und sicherstellen, dass die von Ihnen angebotenen Arbeitsplätze qualitativ hochwertig sind und die Lebensmittelindustrie unterstützen.
- *Verwalten Sie Ihre Compliance-Themen* - HACCP ist die Grundlage für andere Standards wie ISO 22000 und FSSC 22000, um Ihre Bemühungen zur Lebensmittelsicherheit zu optimieren und Ihre Dokumentation und Verfahren zu verbessern.

Food

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH

DE.bio-zertifizierung@kiwa.de

+49 (0)911 42439-0



Food

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH

DE.bio-zertifizierung@kiwa.de

+49 (0)911 42439-0

