

ISO 22000 Management für Lebensmittelsicherheit



ISO 22000 Zertifizierung für Lebensmittelsicherheit 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 Wertschöpfungskette.

Wenn Ihre Organisation Teil der Lebensmittelkette ist und Sie Ihr Engagement für die Lebensmittelsicherheit demonstrieren möchten, stellen Sie die Kunden an die erste Stelle und stellen Sie sicher, dass Sie die Vorschriften einhalten. Sie können von der ISO 22000-Zertifizierung profitieren.

Die ISO 22000-Familie internationaler Standards deckt das Management der Lebensmittelsicherheit ab und hilft Ihnen, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu erkennen und zu kontrollieren. Sie können Ihren Kunden zeigen, dass Sie strenge Lebensmittelsicherheitsverfahren eingeführt haben, die Ihr Engagement für Hygiene und Gesundheit demonstrieren.

Die ISO 22000 legt dar, was Sie tun müssen, um zu zeigen, dass Sie die Gefahren der Lebensmittelsicherheit kontrollieren und die Sicherheit gewährleisten können. 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

Die ISO 22000 ist für jede Organisation in der Wertschöpfungskette geeignet. Wenn Sie also Geräte herstellen, Getreide anbauen oder Kuchen servieren, ist das für Sie genau das Richtige. Auf der Grundlage von HACCP legt ISO 22000 die Anforderungen an ein Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem fest. Es stellt die gleichen Standards in der gesamten Lebensmittelkette sicher, von der Produktion bis zum Service, damit Sie Ihren Kunden Ihr Engagement für Sicherheit zeigen können.

Der Standard konzentriert sich auf die kontinuierliche Verbesserung und ist breit anwendbar, einschließlich:

- Good manufacturing processes - GMP (Gute Herstellungspaxis)
- Selbstbeurteilungssysteme im Einklang mit HACCP
- Bereitschaft für unerwartete Vorfälle

System certification
Kiwa International Cert GmbH
DE.KIC@kiwa.com
+49 (0)40 303949-77

Die ISO 22000 folgt einer Struktur, die die Verwendung neben anderen Managementsystemstandards wie ISO 9001 und ISO 14001 erleichtert.

Mit Kiwa zertifiziert werden

Ausfälle bei der Lebensmittelsicherheit können zu Krankheit und sogar zum Tod führen, wodurch der Ruf des verantwortungsvollen Unternehmens geschädigt und das Endergebnis beeinträchtigt wird. Die Verbraucher möchten wissen, dass die Lebensmittel, die sie essen, sicher und zuverlässig sind und verlangen zunehmend nach Nachweisen. Mit der ISO 22000-Zertifizierung können Sie nachweisen, dass Sie die gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen und nicht nur Ihre Kunden beruhigen, sondern Sie haben auch mehr Möglichkeiten für neue Geschäfte .

Durch die Zusammenarbeit mit Kiwa können Sie von der Arbeit mit ISO 22000 profitieren, indem Sie Ihre Systeme und Leistung verbessern, um die Anforderungen von Partnern und potenziellen Neukunden zu erfüllen und letztendlich Ihren Gewinn zu steigern.

USPs / Vorteile

- *Reduzieren Sie Lebensmittelrisiken* - indem Sie Ihre Lebensmittelsicherheitsprozesse verbessern, kann die ISO 22000 dazu beitragen, das Risiko von Gefahren und Vorfällen zu verringern.
- *Steigern Sie Ihren Gewinn* - mit der ISO 22000-Zertifizierung können Sie Ihren Ruf verbessern, Kunden gewinnen und Kosten senken, was sich positiv auf das Ergebnis auswirkt.
- *Steigern Sie die Effizienz* - die ISO 22000 kann Ihnen zeigen, wo Ihre Prozesse verbessert werden können und Sie können Ihre Ressourcen optimieren und Kosten senken.
- *Erfüllen Sie die Kundenanforderungen* - mit der ISO 22000 können Sie nachweisen, dass Ihre Produkte und Dienstleistungen von hoher Qualität, sicher und zuverlässig sind.
- *Reduzieren Sie Ihr Risiko rechtlicher Schritte* - die ISO 22000-Zertifizierung zeigt, dass Sie Schritte unternommen haben, um die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu reduzieren und das Risiko von Zwischenfällen zu reduzieren.
- *Verbessern Sie Ihre Wettbewerbsfähigkeit* - mit der ISO 22000-Zertifizierung können Sie neue internationale Märkte erschließen und neue Geschäftsbeziehungen aufbauen.
- *Schaffen Sie qualitativ hochwertige Jobs* - indem Sie die ISO 22000 befolgen, können Sie sicherstellen, dass die von Ihnen angebotenen Jobs von hoher Qualität sind und die Lebensmittelindustrie unterstützen.
- *Verwalten Sie Ihre Compliance-Themen* - ISO 22000 verbindet ISO 9001 und HACCP und hilft Ihnen, Ihre Bemühungen im Bereich Lebensmittelsicherheit zu optimieren und Ihre Dokumentation und Verfahren zu verbessern.