



*Zukunft
Gewissheit geben.*

HACCP Lebensmittelhygiene- verordnung



TÜV PROFICERT-plus HACCP

Das TÜV PROFICERT-plus Verfahren HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) betrachtet das HACCP-Konzept, das als vorbeugendes System die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Es ist integraler Bestandteil in den bestehenden gesetzlichen Anforderungen für die Lebensmittelindustrie.

An wen richtet sich der Standard?

Der Umgang mit Lebensmitteln birgt auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Behandlungsstufen Gefahren, die beherrscht werden müssen, um ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Jedes Unternehmen (innerhalb des europäischen Wirtschaftsraums), das Lebensmittel produziert bzw. behandelt und verarbeitet ist gesetzlich verpflichtet eine HACCP-Systematik nachzuweisen. Betroffen können Hersteller und Lieferanten bzw. Dienstleister sein, z.B.

- Lebensmittelproduzenten
- Dienstleister im Umfeld der Lebensmittelindustrie, z. B. Reinigungsunternehmen
- Verpackungsmittelhersteller im Umfeld der Lebensmittelindustrie sowie andere Zulieferer der Lebensmittelindustrie
- Anlagenbauer im Umfeld der Lebensmittelindustrie
- Großküchen- und Gastronomiebetriebe
- Logistik und Handel im Umfeld der Lebensmittelindustrie

Die EG-Verordnung 852/2004 sieht die Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, verpflichtend vor. Lebensmittelunternehmen sind durch die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 rechtlich bindend verpflichtet, ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. In der Europäischen Gemeinschaft (EG) besteht jedoch keine zwingende Verpflichtung zur Zertifizierung dieser Systeme. HACCP ist jedoch eine

wichtige Komponente (auch innerhalb (anderer) Standards im Lebensmittelbereich.

Was ist das Ziel eines HACCP Managementsystems?

Das HACCP-Konzept ist ein anerkanntes und etabliertes Verfahren, mit dem gewährleistet werden kann, dass Gefahren für die Lebensmittelsicherheit erkannt und beseitigt bzw. beherrscht werden. Das Ziel des HACCP-Konzeptes ist es, alle Faktoren, die ein potenzielles Gesundheitsrisiko für den Konsumenten haben, systematisch zu ermitteln, um sie auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren bzw. (als Optimum) zu vermeiden.

Was sind die Vorteile eines HACCP Managementsystems?

Zeigen Sie, dass Hygiene und Lebensmittelsicherheit bei Ihnen Priorität hat und dass sie die gesetzlichen Anforderungen für die Lebensmittelindustrie umsetzen und einhalten. Optimieren Sie Ihre Lebensmittelsicherheit und reduzieren Sie Produkthaftungsrisiken. Stärken Sie das Vertrauen Ihrer Kunden und Shareholder.

Was fordert eine Zertifizierung gemäß DIN EN ISO 22000?

Im Rahmen des Zertifizierungs-Verfahrens - bestehend aus Dokumentenprüfung im Vorfeld und nachfolgendem Audit vor Ort - können Sie sich die konforme Umsetzung bestätigen lassen. Hierbei werden verschiedene Kriterien unabhängig geprüft und bewertet, wie zum Beispiel:

- Codex Alimentarius
- GHP (Gute Hygienepraxis)
- Gefahrenanalyse, Risikobetrachtung
- Lebensmittelhygiene
- vorgeschriebene Aufzeichnungen
- Reinigung, Desinfektion, Entsorgung
- Wareneingang, Warenausgang, Lagerung, Verpackung, Transport
- Rohstoffpolitik



- Restrisiko und daraus ableitbare kritische Lenkungspunkte, Eingreifgrenzen
- Rechtskonformität (z. B. VO (EG) 852/2004; VO (EG) 853/2004; VO (EG) 854/2004; VO (EG) 178/2002)

Können Synergie-Effekte bei Vorhandensein eines Managementsystems gemäß HACCP genutzt werden?

Das TÜV PROFICERT-plus Verfahren HACCP kann als Einstieg und / oder Weiterentwicklung Ihres Managementsystems für Lebensmittelsicherheit genutzt werden. Für Unternehmen im „Lebensmittel-Umfeld“ bietet sich die Kombination einer Systemzertifizierung nach DIN EN ISO 9001 und / oder DIN EN ISO 22000 mit gleichzeitiger Überprüfung des HACCP Systems an.

Wie lange ist die Zertifizierung gültig?

Nach erfolgreichem Zertifizierungs-Verfahren wird das TÜV PROFICERT Zertifikat HACCP verliehen, welches 3 Jahre gültig ist und in Form jährlicher Überwachungs-Audits bestätigt werden muss. Das detaillierte Verfahren und erforderliche Überwachungen sind der jeweiligen Verfahrensrichtlinie und dem individuellen Angebot zu entnehmen.

Darum mit TÜV Hessen

Profitieren Sie gleich mehrfach von den Zertifikaten einer der führenden unabhängigen Institutionen für die Zertifizierung von Managementsystemen:

- **Alle relevanten Zertifikate aus einer Hand**
 - weniger Aufwand, mehr Effizienz
- **hochqualifizierte erfahrene Auditoren für praktisch alle Branchen und Managementsysteme**
 - Know-how-Gewinn, mehr Wirtschaftlichkeit
- **anerkannte Prüfqualität von TÜV Hessen**
 - mehr Erkenntnisgewinn
- **die Reputation eines weltweit aktiven Zertifizierers**
 - maximale Außenwirkung, besseres Image
- **Auditteams mit festangestellten TÜV Hessen-Auditoren**
 - mehr Vertrauen

Bleiben wir in Kontakt!



Unser Leistungsangebot

TÜV PROFICERT Zertifizierungen international gültiger Normen

- DIN EN ISO 9001 (Qualitätsmanagement)
- DIN EN ISO 14001 (Umweltmanagement)
- DIN EN ISO 50001 (Energiemanagement)
- ISO/TS 16949 und VDA 6.X
(Qualitätsmanagement für die Automobilindustrie)
- ISO/IEC 27001 (Informationssicherheit)
- BS OHSAS 18001 und SCC/SCP (Arbeitssicherheit)
- DIN EN ISO 13485 (Medizinprodukte)
- DIN EN 15224 (Gesundheitswesen)
- DIN EN 14675 (Brandmeldeanlagen)



TÜV PROFICERT-plus Zertifizierungen nach spezifischen Kriterien und Normen

- Geprüfte Servicequalität
- Geprüfte Verkäuferqualität
- Fairer Direktvertrieb
- Geprüfte Arbeitgeberqualität
- Geprüfte Ausbildungsqualität
- ... und vieles mehr



TÜV PROFICERT-product Zertifizierungsverfahren

- Zertifizierung der Produktions- und Produktprüfprozesse. Die Produkte können mit dem Zeichen versehen werden.

