

Weltweit anerkannte Produktsicherheit

TÜV NORD CERT – Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000 für Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie



Verbraucher erwarten von Lebensmittelproduzenten nicht nur qualitativ einwandfreie, sondern auch sichere Lebensmittel. Vor diesem Hintergrund ist Sicherheit für alle Glieder in der Vertriebskette von Lebensmitteln von höchster Bedeutung: Nur mithilfe standardisierter Qualitätsnormen lassen sich Konsumenten mit hochwertigen Produkten versorgen.

TÜV NORD CERT unterstützt Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie dabei, internationale Qualitätsvorgaben zu erfüllen und ihren Kunden zu signalisieren: Hier kauft man sichere Lebensmittel.

Zielgruppen für die Zertifizierung

Der weltweit gültige Standard DIN EN ISO 22000 wurde von internationalen Lebensmittelexperten entwickelt und erstreckt sich auf Unternehmen der Lebensmittelindustrie in jeder Größe. Dabei beziehen sich die Regelungen nicht allein auf die Glieder der eigentlichen Lebensmittelkette, sondern auf auch Unternehmen aus vor- und nachgelagerten Tätigkeitsfeldern. Dazu zählen u.a.

- Lebensmittelhersteller
- Futtermittelhersteller
- Unternehmen der Primärproduktion (Tiere und Pflanzen)
- Anbieter von Transport und Lagerung
- Groß- und Einzelhändler
- Gastronomie/Cateringunternehmen
- Betriebe der Verpackungs-, Reinigungsmittel- und Zusatzstoffindustrie

Vorteile der Zertifizierung

Der Standard bindet alle Stufen der Nahrungsmittelkette ein und fördert dadurch eine Harmonisierung, die den Interessen jedes Einzelnen entgegenkommt. Da die Norm auf internationaler Ebene erarbeitet wurde, werden Zertifikate weltweit anerkannt – wichtig vor allem für exportorientierte Unternehmen. Hinzu kommt eine systematische Integration der HACCP-Analyse (Hazard Analysis and Critical Control Points). Vorteil der DIN EN ISO 22000 ist, dass jedes Unternehmen ein maßgeschneidertes Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem einführen und zertifizieren lassen kann.



Voraussetzungen für eine Zertifizierung

DIN EN ISO 22000 formuliert folgende Anforderungen:

- Planung, Einführung, Aufrechterhaltung und Aktualisierung eines Managementsystems mit dem Ziel, Produktsicherheit zu erhöhen und Rückverfolgbarkeit sicherzustellen
- Einhaltung von Kundenforderungen und Analysen der Kundenzufriedenheit
- effektive Kommunikation mit Lieferanten, Kunden und anderen Partnern in der Lebensmittelkette
- Sicherstellung und Umsetzung der formulierten Lebensmittelsicherheitspolitik
- Informationspflicht über den Nachweis der Rechtskonformität gegenüber betroffenen Kreisen

Ist ein Unternehmen bereits nach bestehenden Standards der Lebensmittelindustrie zertifiziert, so erleichtert dies die Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000.

Unser Know-how für Ihren Erfolg

TÜV NORD CERT ist ein anerkannter und zuverlässiger Partner für Prüf- und Zertifizierungsdienstleistungen. Unsere Sachverständigen und Auditoren verfügen über fundiertes Wissen und haben grundsätzlich eine Festanstellung bei TÜV NORD. Hierdurch sind Unabhängigkeit und Neutralität sowie Kontinuität bei der Betreuung unserer Kunden gewährleistet. Der Vorteil für Sie liegt auf der Hand: Unsere Auditoren begleiten und unterstützen die Entwicklung Ihres Unternehmens und geben Ihnen ein objektives Feedback.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

**Dann senden Sie uns diese Antwort per Fax zu.
Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.**

Absender (bitte in Blockschrift)

Unternehmen

Frau/Herr

Position

Straße

Der Weg zum Zertifikat



- Ja, ich interessiere mich für die Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000 für Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie. Bitte nehmen Sie Kontakt mit mir auf.**

PLZ/Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

TÜV NORD CERT GmbH
Frau Dipl.-Ing. Christine Flöter
Böttcherstraße 11
33609 Bielefeld
Tel.: 0521 786-346
Fax: 0511 986-2899 1900
info.tncert@tuev-nord.de
www.tuev-nord-cert.de