

Verbraucher überzeugen – neue Kunden gewinnen

TÜV NORD CERT – Zertifizierung „Kontrollierte Qualität“ für Lebensmittel

Bewusste Ernährung

liegt im Trend. Das bedeutet für immer mehr Verbraucher: Beim Kauf von Lebensmitteln zählt nicht allein ein günstiger Preis, sondern vor allem hohe Qualität. TÜV NORD CERT vergibt für Lebensmittel das Prüfzeichen „Kontrollierte Qualität“. Verbrauchern bietet es Orientierung in der Fülle der Angebote; Erzeuger erhalten ein wirksames Instrument, um sich positiv von Mitbewerbern abzuheben und Produktvorteile an potenzielle Kunden zu kommunizieren.

Zielgruppen für die Zertifizierung

Die Dienstleistung beinhaltet neben der allgemeinen Zertifizierung eine individuelle Produktanalytik und eignet sich für alle Hersteller von Lebensmitteln.

Neben dem Herstellungsunternehmen selbst werden auch Rohstoff- und Verpackungsmittellieferanten sowie Dienstleistungen bei der Zertifizierung einer ausführlichen Analyse unterzogen. Gegebenenfalls erfolgen vor dem Hintergrund einer internen Risikobewertung weitere Maßnahmen, so zum Beispiel Lieferantenaudits.

Vorteile der Zertifizierung

Das Prüfzeichen „Kontrollierte Qualität“ macht Verbrauchern auf den ersten Blick deutlich: Dieses Produkt erfüllt hohe Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und -legalität. So wird das Vertrauen der Konsumenten in das jeweilige Erzeugnis und seinen Hersteller gestärkt. Lebensmittelproduzenten profitieren dadurch von klaren Wettbewerbsvorteilen bei Kundenbindung und Neukundengewinnung. Außerdem haben Unternehmen die Möglichkeit, ihre zertifizierten Produkte auf der Internetseite von TÜV NORD zu nennen.

Voraussetzungen für eine Zertifizierung

Um das Prüfzeichen „Kontrollierte Qualität“ zu erhalten, wird zunächst eine Basiszertifizierung nach einem der folgenden Standards gefordert:

- IFS Food
- BRC Global Standard Food
- ISO 22000
- ISO 9001 und HACCP
- ISO 9001 und QS



TÜV®

TÜV NORD
Zertifizierung

Zusätzlich gilt es, die Anforderungen der Zertifizierung „Kontrollierte Qualität“ umzusetzen. Sie orientieren sich an den Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB), den Verordnungen und Richtlinien des Lebensmittelrechts sowie den Vorgaben aus der Guten Hygienepraxis und Guten Herstellpraxis. Einen Schwerpunkt bildet hier die lückenlose und transparente Rückverfolgbarkeit der Produkte und Rohstoffe inklusive Verpackungsmaterialien. Zusätzlich werden die Produkte hinsichtlich Deklaration und Kennzeichnung geprüft. Außerdem muss sich das zertifizierte Unternehmen mit regelmäßigen unangekündigten Betriebsstättenaudits und Rohstoff-Monitorings einverstanden erklären. Ebenfalls verpflichtend ist die Teilnahme an einem Point-of-Sale-Monitoring (POS) mit anschließender Produktanalyse durch ein von TÜV NORD CERT beauftragtes, akkreditiertes Labor.

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.

Der Weg zum Zertifikat



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

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

Ja, ich interessiere mich für die Zertifizierung „Kontrollierte Qualität“ für Lebensmittel. Bitte nehmen Sie Kontakt mit mir auf.

Absender (bitte in Blockschrift)

Unternehmen

PLZ/Ort

Frau/Herr

Telefon

Position

Telefax

Straße

E-Mail

TÜV NORD CERT GmbH

Herr Oliver Eck

Böttcherstraße 11

33609 Bielefeld

Tel.: 0521 786-328

Fax: 0511 986-2899 1900

info.tncert@tuev-nord.de

www.tuev-nord-cert.de