



TÜV PROFiCERT-plus Zertifizierungsverfahren

Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit DIN EN ISO 22000



Das TÜV PROFiCERT-plus Verfahren **Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit** basiert auf der DIN EN ISO 22000 und betrachtet **alle wichtigen Elemente für die Lebensmittelsicherheit**.

Im Gegensatz zum HACCP-Konzept ist hier das Thema Qualitätsmanagement stärker integriert. Die Umsetzung des HACCP-Konzepts ist verpflichtend; mit dem Nachweis einer Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000 heben Sie sich vom Wettbewerb ab.

Im Rahmen des Zertifizierungs-Verfahrens - bestehend aus Dokumentenprüfung im Vorfeld und nachfolgendem Audit vor Ort in den Betrieben (Primärerzeuger, Produzent, Einzelhandel oder andere Unternehmen der Lebensmittelkette) - werden hierbei konkrete Beurteilungskriterien, wie zum Beispiel ...

- Systemmanagement
- Interaktive Kommunikation
- GHP (Gute Hygienepraxis)
- Gefahrenanalyse/Risikobetrachtung/Präventivprogramme
- HACCP
- ...usw.

... bis hin zur Rechtskonformität (z. B. VO (EG) 852/2004; VO (EG) 853/2004; VO (EG) 854/2004; VO (EG) 882/2004; VO (EG) 178/2002) geprüft und bewertet.



TÜV Technische Überwachung Hessen GmbH
Zertifizierungsstelle des TÜV Hessen
Rüdesheimer Straße 119
D-64285 Darmstadt
www.tuev-hessen.de