



TÜV PROFiCERT-plus Zertifizierungsverfahren

HACCP Lebensmittelhygiene-Verordnung

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 (Beherrschung von Risiken).**

Das HACCP-Konzept ist seit 2002 in der Europäischen Union rechtlich verankert, was bedeutet, dass Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, eine gesetzliche Verpflichtung haben die HACCP-Richtlinie umzusetzen. HACCP ist eine wichtige Komponente von Standards im Lebensmittelbereich.

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 konkrete Beurteilungskriterien, wie zum Beispiel ...

- GHP (Gute Hygienepraxis)
- Gefahrenanalyse/Risikobetrachtung
- Lebensmittelhygiene/Zubereitung/Produktion
- vorgeschriebene Aufzeichnungen
- Reinigung/Desinfektion/Entsorgung/Schädlinge
- Wareneingang/Warenausgang/Lagerung/Verpackung/Transport
- Rohstoffpolitik
- Umsetzung der Verbandsleitlinien
- Restrisiko und daraus ableitbare kritische Lenkungspunkte, Eingreifgrenzen
- ...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) unabhängig geprüft und bewertet.



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