Lebensmittelsicherheit in Produktion und Handel

Produktblatt HACCP Audit

Mit der Prüfung Ihres Gefahren- und Risikomanagements nach HACCP zeigen Sie, dass für Sie Kundenvertrauen und die Lebensmittelsicherheit in Produktion und Handel größte Priorität haben.

Ziel des HACCP Audits

Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point oder auch „Gefahrenanalyse und Kritische Kontrollpunkte“) ist eine anerkannte Qualitätsmethode für ein systematisches Sicherheits- und Risikomanagement in der Lebensmittelindustrie. Unser HACCP Audit basiert auf den Richtlinien des Codex Alimentarius der Food and Agricultural Organisation (FAO) der Vereinten Nationen. Die deutschen und europäischen Verordnungen zur Lebensmittelhygiene schreiben die Umsetzung von HACCP für die Produktion und den Handel von Lebensmitteln verpflichtend vor.

Unsere erfahrenen Experten prüfen Ihr HACCP-System und bescheinigen Ihnen die Konformität mit den Vorgaben des Codex Alimentarius.

Ihre Vorteile

Mit dem HACCP Audit zeigen Sie Ihren Kunden und Stakeholdern, dass für Sie die Sicherheit in der Produktion und im Umgang mit Lebensmitteln im Fokus steht. Das schafft Vertrauen als Basis für langfristige und wertvolle Beziehungen.

Sie profitieren von der höheren Qualität Ihrer Produkte und Prozesse sowie einer besseren Effizienz im Risikomanagement – unsere Auditergebnisse und Maßnahmen-Empfehlungen liefern Ihnen dafür hilfreiche praktische Hinweise.

Schaffen Sie zudem Rechtssicherheit für Ihr Unternehmen mit dem Nachweis, dass Sie alle gesetzlichen Auflagen erfüllen.

Der HACCP Audit auf der Basis der sieben Grundsätze des Codex Alimentarius

Unsere Experten prüfen Ihr HACCP-System nach den Richtlinien des Codex Alimentarius der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO).

Diese beinhalten:

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse
2. Identifikation der Lebensmittelsicherheit an Kritischen Kontrollpunkten
3. Festlegung der Grenzwerte an den Kritischen Kontrollpunkten
4. Einrichtung von Überwachungsverfahren an den Kritischen Kontrollpunkten
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen von den festgelegten Grenzwerten
6. Einrichtung von Evaluierungsmaßnahmen zur Effizienzüberprüfung
7. Festlegung der Maßnahmendokumentation

Sie möchten mehr zur Prüfung von Lebensmittelsicherheit und dem HACCP Audit durch uns erfahren? Sprechen Sie unsere Experten an!

Kontaktieren Sie uns!

Mehr erfahren!

DEKRA

HACCP
Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Belegte Konformität mit Codex Alimentarius**
- **Höhere Lebensmittel-sicherheit**
- **Vertrauen von Kunden und Partnern**
- **Ermittlung der Kritischen Kontrollpunkte**
- **Verbesserte Risikobeherrschung**
- **Erfüllung gesetzlicher Vorgaben**
- **Optimierung der Produktionsabläufe**
- **Wettbewerbsvorteil**

Weitere Leistungen, von denen Sie profitieren

Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, weitere Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheits-Managementsysteme, z.B. nach IFS Food, ISO 22001 und QS Zertifizierung sowie deren Kombinationen, von uns zertifizieren zu lassen. Unser vielfältiges Portfolio bietet Ihnen die passende Zertifizierung! Darüber hinaus bietet Ihnen die DEKRA Gruppe folgende Dienstleistungen:

- Bewertungen zur Einhaltung eigener Regeln
- Personen-Zertifizierungen
- Produktprüfungen und -zertifizierungen

Ausgezeichnet – das DEKRA Siegel

Setzen Sie ein Ausrufezeichen für höchste Qualität und Zuverlässigkeit – branchenübergreifend und international. Das DEKRA Siegel leistet beste Dienste als Imageträger, Marketinginstrument und um sich vom Wettbewerb abzuheben. So zeigen Sie Ihren Kundinnen und Kunden sowie Geschäftspartnern, dass Leistung bei Ihnen ihr Geld wert ist. Wir unterstützen Sie gerne dabei.

Wünschen Sie weitere Informationen?
Besuchen Sie unsere Website:

dekra-certification.de