

# Lebensmittelsicherheit in Produktion und Handel

## 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.

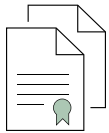
Schaffen Sie zudem Rechtssicherheit für Ihr Unternehmen mit dem Nachweis, dass Sie alle gesetzlichen Auflagen erfüllen.

## Das 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



Belegte Konformität mit Codex Alimentarius



Höhere Lebensmittelsicherheit



Verbesserte Risikobeherrschung



Erfüllung gesetzlicher Vorgaben

## HACCP: Ihre Vorteile auf einen Blick



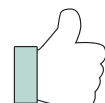
Vertrauen von Kunden und Partnern



Ermittlung der Kritischen Kontrollpunkte



Optimierung der Produktionsabläufe



Wettbewerbsvorteil

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

### Weitere Leistungen, von denen Sie profitieren

Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, weitere Zertifizierungen durch unsere erfahrenen Experten durchführen zu lassen wie z. B. nach **IFS Food**, **ISO 22000** und **QS Zertifizierung** sowie deren Kombinationen. Über 40 Akkreditierungen beinhaltet unser Portfolio! Darüber hinaus bietet Ihnen die DEKRA Gruppe rund um das Thema Sicherheit:

- **Bewertungen zur Einhaltung eigener Regeln**
- **Trainings und Schulungen**
- **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 Kunden und Geschäftspartnern, dass Leistung bei Ihnen ihr Geld wert ist. Wir unterstützen Sie gerne dabei.

DEKRA Certification GmbH  
Handwerkstraße 15  
70565 Stuttgart  
Telefon +49.711.7861-2566  
Telefax +49.711.7861-2615  
Mail [certification.de@dekra.com](mailto:certification.de@dekra.com)  
Web [www.dekra.de/de/audits/](http://www.dekra.de/de/audits/)