Ihr starker Partner. gdw nord!

gdw nord

LEBENSMITTELSICHERHEIT NACH HACCP

Hygienische Sicherheit für Lebensmittel und Verbraucher

SICHERER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Ganz egal, ob Ihre Einrichtung die Versorgung eigener Mitarbeiter oder externer Einrichtungen wie Kindergärten, Schulen und Bistros sicherstellt, oder ob Sie eigene Lebensmittel, z.B. Gemüse anbauen, der Umgang mit Lebensmitteln muss den aktuellen rechtlichen Forderungen entsprechen.

Unser Ziel ist es, Sie beim Aufbau eines HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points) im Rahmen eines präventiven Risikomanagementsystems zu unterstützen, dieses systematisch aufzubauen und weiterzuentwickeln.

Ihre gdw nord führt Gefahrenanalysen durch, bewertet kritische Merkmale nach Herstellung, Zubereitung, Verpackung, Lagerung und Lieferung.

Wir unterstützen und beraten Sie bei:

- Entwicklung, Aufbau und Einführung eines HACCP-Systems
  - Erstellen Ihres HACCP-Konzeptes, ein Handbuch mit Nachweisdokumentation und Anweisungen
  - Überarbeitung bzw. Prüfung bestehender Hygiene-Dokumentationen
  - Ermittlung von Gefahren und Risiken
  - Durchführung von Betriebsbegehungen
  - Hygiene- und HACCP-Schulungen
- Erfüllung der Anforderungen verschiedener Lebensmittelstandards
- Einführung und Zertifizierungsvorbereitung verschiedener Lebensmittelstandards, z.B. International Featured Standard Food (IFS)
- Durchführung von Risikobewertungen und Prozessanalysen
- Durchführung interner Hygiene- und HACCP-Audits
- Kontinuierliche Betreuung und Beratung

GESUND DURCHS LEBEN DURCH PFLICHTBEWUSSTES HANDELN

- Beratung und Konzeptentwicklung
- Durchführung interner Audits / Nachweisdokumentation
- Rechtssicherheit
- Zertifizierungsvorbereitung
- Risikobewertungen
- Prozessanalysen
- Maßnahmenentwicklung

IHRE VORTEILE

- Sie minimieren potenzielle Gesundheitsrisiken und Gefahren Ihrer Konsumenten.
- Individuelle Gestaltung und Entwicklung eines HACCP-Systems
- Sie verbessern die Lebensmittelsicherheit Ihrer Erzeugnisse.
- Sie erfüllen die Nachweis- und Sorgfaltspflicht bei Audits.
- Sie reduzieren Produkthaftungsrisiken.
- Sie gewinnen das Vertrauen Ihrer Kunden.

ERFÜLLUNG UND EINHALTUNG VON NORMEN UND RICHTLINIEN

Wir bringen für Sie Klarheit in das Geflecht von Gesetzen, Standards und Verfahren zu den rechtlichen und praktischen Anforderungen im Bereich der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit. Wir sind Ihr Berater für Fragestellungen, wie Gesetzgebung und betriebliche Notwendigkeiten mit Verbraucherinteressen in Einklang zu bringen sind. Mit einer erfolgreichen Zertifizierung bieten sich für Sie viele Möglichkeiten von neuen Geschäftsfeldern.

Wir begleiten Sie bis zur Zertifizierung.

GEMEINSAM STÄRKER

Was bedeutet HACCP für die Praxis?

Beim Umgang mit Lebensmitteln müssen einzelne Arbeitsschritte lückenlos erfasst, kontrolliert und für die Lebensmittel überwachenden Kontrollbehörden nachvollziehbar dokumentiert werden.

Diese Weg- und Prozessverfolgung erfordert Know-how und Wissen, über das alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, verfügen müssen.

Und hier kommt Ihre gdw nord ins „Spiel“. Wir beraten Sie nicht nur, sondern führen auf Wunsch interne Audits in Ihrer Werkstatt durch, erstellen Ihre Hygiene-Dokumentation und erarbeiten mit Ihnen gemeinsam Ist-Analysen und Maßnahmenpläne.

Die gdw nord stellt Ihnen diese Leistungen in modularen Systemen bereit, so dass Sie ganz individuell nach Ihrem Bedarf in einzelnen Schritten Ihr Hygiene-System aufbauen können.

Nutzen Sie die Dienstleistungsangebote Ihrer gdw nord und stärken Sie das Vertrauen Ihrer Kunden und Verbraucher.

Wir machen Sie fit für jedes Audit!

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)

gdw nord
Genossenschaft der Werkstätten für behinderte Menschen eG

Am Kreishafen 23-25
24768 Rendsburg

Fon +49 (0) 43 31 / 1 26 96-0
Fax +49 (0) 43 31 / 1 26 96-19

E-Mail info@gdw-nord.de
www.gdw-nord.de

gdw nord