

Lebensmittelsicherheit

12.02.2008, 14:50 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *FPQS der MicroMol GmbH*



Mit Verstand produzieren, was mit Verstand verzehrt werden muss!

Die Bausteine für Lebensmittelsicherheit sind eine Gute Hygienepraxis (GHP), eine objektive Betriebsanalyse (internes Audit, Zertifizierungsaudit, Überwachungsbesuch), Personalfortbildung (Hygieneschulung, HACCP-Schulung, Infektionsschutzbelehrung, u.a.), betriebseigene Kontrollen (Temperaturmessung, Wareneingang, mikrobiologische Abklatschuntersuchungen, u.a.) und obenauf eine ausführliche Gefahrenanalyse mit Risikobewertung (HACCP). Diese Bausteine werden leider nicht immer alle verwendet, was zur Instabilität des Systems führen kann. Oder sie werden falsch eingesetzt (gravierender, aber verbreiteter Fehler: Hygiene = HACCP).

Wenn daneben noch die häufig als Freigabeuntersuchungen angelegten Endproduktkontrollen statistisch nicht relevant sind, ist ein "Skandal" häufig vorprogrammiert.

Zu Recht fordert der Verbraucher mehr Lebensmittelsicherheit, verständlicherweise wollen Produzenten die Sicherheitsbemühungen nicht ins Uferlose treiben! Aber die Aufwendungen werden vielfach an der falschen Stelle gemacht, die erzeugte Sicherheit ist trügerisch. Hier ist es nützlich und angeraten, sich selbst und die verantwortlichen Mitarbeiter beständig fortzubilden, denn nicht nur die gesetzlichen Vorschriften ändern sich! Ein weiterer wichtiger Schritt ist: üben! Wer "HACCP im Blut" hat, macht weniger Fehler. Und schließlich: verzahnen: innerbetrieblich durch Weitergabe der Lerninhalte und extern durch Kommunikation mit allen Betroffenen. Nur miteinander kann Sicherheit erreicht werden und MIT LOGIK!.

Fragen Sie uns - wir haben mehr als 10 Jahre Erfahrung und das umfassendste Expertenteam im deutschsprachigen Raum!

Portrait

Qualitätsrezepte für die Lebensmittelindustrie

Qualität ist ein überzeugendes Argument für Ihre Kunden. Maßnahmen, die die Qualität Ihrer Produkte halten und zusätzlich verbessern, erwirtschaften Marktanteile. Rechtssicherheit ist Ihr grundlegendes Ziel. Versäumnisse können Marktanteile kosten.

Alle Perspektiven für Qualitätspotenziale und für Rechtssicherheit sind beim Food Production Quality Service der MicroMol GmbH durch Experten aus den relevanten Gebieten vereint. Wir bauen Lösungen kostengünstig, modern und zukunftsorientiert für Ihren Vorteil im Wettbewerb! Und wir helfen Ihnen dabei, diese auch zu kommunizieren!

Der FPQS stellt Ihnen erfahrene Experten mit individuellen Schwerpunkten zur Seite. Unsere Experten besitzen jahrelange praktische Erfahrung und eine gereifte Beratungskompetenz. Die unterschiedlichen Aufgabenschwerpunkte werden über einen Ansprechpartner gebündelt, koordiniert und verantwortet. Dadurch wird Ihr Aufwand entscheidend reduziert. Wir scheuen uns nicht, Ihnen einen Spiegel vorzuhalten, in dem Sie Ihre Abläufe klar erkennen können und sind gerne Moderator, wenn Eingefahrenes neu belebt werden soll.

Unser Horizont ist nicht beschränkt. Wir liefern Ihnen Ansatzpunkte mit Unterstützung neuester Technologien in den unterschiedlichsten Bereichen (z. B. RT-PCR oder RFID).

Unsere Kompetenzen

- Einführung von Qualitätsmanagementsystemen
- (z. B. IFS Food, IFS Logistic, BRC Food, BRC IoP, EurepGAP, QS, ISO 22000:2005)
- Durchführung von Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Ausbildung im Bereich HACCP und Hygienemanagement
- Durchführung von internen Audits und Lieferantenaudits
- Labor für Lebensmittelanalytik
- Allergenmanagement
- Klärung aller Fragen im Lebensmittelrecht inkl. Kennzeichnung
- Ausbildung und Projektarbeit im Bereich BIO-Produkte
- Markt- und Vertriebsanalysen
- Kundenkommunikation
- interne Kommunikation
- Fortbildungsprogramme für Führungskräfte und Mitarbeiter
- e-learning

News-ID: 188155 • Views: 167 (Stand: 03.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/188155/Lebensmittelsicherheit.html>