



Management Service

**Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.**

**LEBENSMITTEL-  
SICHERHEIT**



# Wissen, was drin ist

Lebensmittelsicherheit ohne Kompromisse

TÜV SÜD Management Service GmbH  
LSG-Hygiene Institute GmbH, TÜV SÜD Gruppe  
LSG-ELAB GmbH, TÜV SÜD Gruppe

**TÜV®**





„Dem TÜV SÜD vertraue ich,  
weil er neutral ist.“

- Verbraucherin im Jahr 2007 -

Verbraucher brauchen  
Orientierung. Bewährtes und  
Bekanntes ist eine hoch-  
wirksame Entscheidungshilfe:  
der TÜV SÜD.





Den TÜV SÜD als Partner zu haben heißt, mehr Vertrauen und Sicherheit vermitteln zu können.

## Was bedeutet Kompetenz in der Lebensmittelsicherheit?

Zu wissen, wo sich Risiken verbergen und zu wissen, wie diesen begegnet werden kann.

Für alle Beteiligten am Produktions-, Transport- und Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln gilt: Risikominimierung ist eine tägliche Herausforderung. Dies kann die Herstellung einer Grillsauce, einer Spirituose oder des Mittagessens in der Kantine genauso betreffen wie das Menü im Flugzeug oder die Lagerung von Frischware im Supermarkt. Mit unseren Zertifizierungs-, Hygienemonitoring-, Catering- und Analytik-Dienstleistungen sorgen wir dafür, dass diese Risiken beherrschbarer werden.

Wir sind für unsere Kunden deshalb erfolgreich, weil wir uns nicht nur erfolgreicher Managementmethoden sondern auch jahrzehntelang erprobter und individueller Prüfkonzepte bedienen.

Unser eigener Anspruch an unsere Arbeitsqualität ist sehr hoch. Denn wir sind der Meinung, dass nur bestens ausgebildete Experten Ihnen den Mehrwert für Ihr Unternehmen geben können, den Sie erwarten.

Unser Wissen für Ihr Unternehmen.





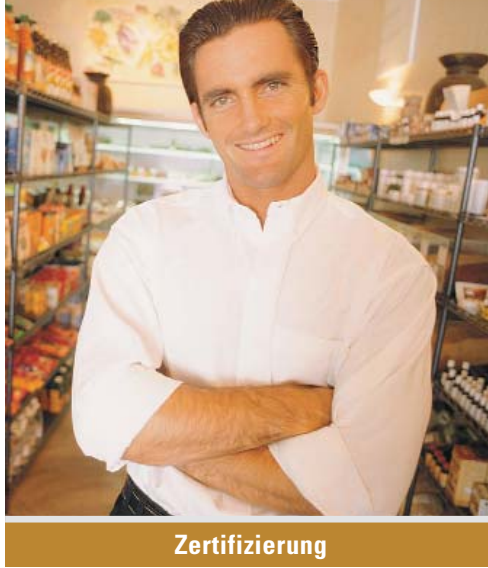
### **TÜV SÜD in der Lebensmittel- und Futtermittelbranche**

Noch bevor der Markt und die Politik einen TÜV für Lebensmittel eingefordert haben, gab es uns bereits. Seit 2001 sorgen wir für Vertrauen und Sicherheit in der Lebensmittel- und Futtermittelbranche.

Nicht ohne Grund gehören wir heute zu den führenden Zertifizierungsorganisationen in der Zertifizierung des IFS, International Food Standards. Denn unsere Kunden schätzen unsere Branchenkenntnisse, technische Erfahrung, unser Know-how, nachvollziehbare Beurteilungen sowie die professionelle Abwicklung.

Mit TÜV SÜD zusammen zu arbeiten heißt:

- Ein umfangreiches Zertifizierungsspektrum (optimalerweise in Kombination) zu nutzen,
- externe/interne Auditkosten zu reduzieren,
- markante Prüfzeichen mit hohem Aufmerksamkeitswert und
- zu wissen, dass wir als verlässlicher Partner Ihnen zur Seite stehen.



Management Service

## TÜV SÜD Management Service GmbH – System- und Lebensmittelzertifizierungen

[www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit](http://www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit)

Mehr und mehr setzen sich Managementsysteme im Lebensmittelbereich durch. Die Ansprüche an die Wirksamkeit und Nachhaltigkeit einer solchen Investition sind für Unternehmen essentiell. Sie erhalten bei uns alles aus einer Hand. Reduzieren Sie damit Ihre internen und externen Auditaufwände.

[www.tuev-sued.de/lebensmittelstandards](http://www.tuev-sued.de/lebensmittelstandards)

### Unsere Dienstleistungen umfassen u. a.

Bereich/Produkt	Lösungen
Alle Produktbereiche und Branchen	- „Geprüfte Qualität“ von Lebensmitteln - IFS International Food Standard - BRC Global Standard Food (BRC/loP) - TÜV HACCP - Lieferantenaudits - 2 nd Party Audits
Transport und Logistik (NEU)	- IFS Logistic Standard
Standards für spezifische Produkte	- QS-Fleisch - QS-Obst/Gemüse - EurepGAP - Rindfleischetikettierung
Futtermittel	- QS-Futtermittel - GMP+ - FamiQS
Verpackungen	- BRC-loP
Alle Lieferanten, die in den Lebensmittel-Bereich liefern, auch Geräte/Dienstleistungen	- ISO 22000
Lebensmittel-Einzelhandel	- FilialQualität - QS für die Stufe Einzelhandel
Öko	- Kooperation mit renomiertem Partner
Umwelt	- ISO 14001
Qualitätsmanagement	- ISO 9001 inkl. HACCP

### Ihre fachlichen Ansprechpartner bei uns sind

- Lebensmitteltechnologien und -chemiker,
- Tierärzte,
- Ökotröphologen, etc.





Hygiene – Catering



[www.tuev-sued.de/lhi](http://www.tuev-sued.de/lhi)

## LSG-Hygiene Institute GmbH – Hygienemonitoring, Airline Catering

Die LSG-Hygiene Institute GmbH blickt auf über 25 Jahre Erfahrung im Bereich Lebensmittelsicherheit in Catering, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelindustrie zurück.

Ihr Aufgabengebiet ist so vielfältig wie die Branche selbst- und reicht von Hygienekontrollen, Lieferantenaudits, Prozessaudits, Schwachstellenanalysen, HACCP-Verifizierung, Arbeitssicherheitsbegehungen bis hin zu Schulung und Beratung\* in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit. Und dies nicht nur bundesweit für Betriebskantinen, Krankenhäuser, Pflegeheime, Kindergärten, Zulieferer, Schlachthäuser, Fleisch- und Lebensmittelproduzenten. Auch international werden in den über 200 Standorten der LSG Sky Chefs regelmäßige Hygiene-, Prozess- und Equipmentaudits durchgeführt.

### Unsere Dienstleistungen umfassen u. a.

- Hygiene-, Qualitäts- und Arbeitssicherheitsinspektionen
- HACCP-Verifizierung
- Entwicklung und Einführung von HACCP-Systemen
- Prozessaudits im Lebensmittelsektor
- Entwicklung von IT- gestützten Qualitätsmonitoring und -reporting Systemen
- Training, Schulung und Unterweisung für alle lebensmittelrelevanten Themen

### Ihre fachlichen Ansprechpartner bei uns sind

- Lebensmitteltechnologien
- Lebensmittelchemiker
- Veterinärmediziner
- Ökotrophologen
- Agrarwissenschaftler

\* Diese Beratungsleistungen beziehen sich ausschließlich auf den Aufbau und die Einführung von Hygienemanagementsystemen. Diese werden unabhängig von den Tätigkeiten der TÜV SÜD Management Service GmbH angeboten.





Analytik



[www.tuev-sued.de/elab](http://www.tuev-sued.de/elab)

## LSG-ELAB GmbH – Analytikleistungen

Die LSG-ELAB GmbH ist ein Dienstleistungsunternehmen für Laboranalytik mit langjähriger Erfahrung u. a. auf den Gebieten der Lebensmittel-, Trinkwasser- und Umweltanalytik sowie im Bereich der Toxikologie.

Das gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierte Qualitätsmanagementsystem und die standardisierten Prüfmethode nach den Prinzipien einer Guten-Labor-Praxis (GLP) geben Ihnen die Gewissheit, aussagekräftige Befunde von uns zu erhalten.

Unser qualifiziertes Mitarbeiter-Team berät Sie gerne bei der Planung Ihrer Analysen sowie bei der Interpretation von Befunden.

### **Unsere Labordienstleistungen umfassen Prüfungen u. a. für**

- die Lebensmittelindustrie und Gemeinschaftsverpflegung/Catering
- Ingenieurbüros, Geologen, Entsorgungsunternehmen
- Wasserversorgungsanlagen inkl. Hausinstallationen (gem. TVO)
- Polizeibehörden, Med.-Psycholog. Institute und Dialyseeinrichtungen

### **Ihre fachlichen Ansprechpartner bei uns sind u. a**

- Dipl.-Lebensmittelchemiker
- Dipl.-Chemiker
- Dipl.-Biologen
- Veterinärmediziner





Management Service

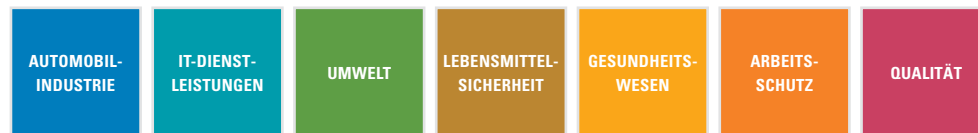


[www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit](http://www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit)

## Weitere Dienstleistungen

Die TÜV SÜD Management Service GmbH verfügt über ein umfangreiches Spektrum an Zertifizierungsdienstleistungen für die unterschiedlichsten Branchen.

Gerne helfen wir Ihnen sich hier zu orientieren.



Management Service

TÜV SÜD Management  
Service GmbH

Ridlerstraße 65  
D-80339 München  
Tel: +49 (89) - 57 91 - 25 00  
Fax: +49 (89) - 57 91 - 25 44  
lebensmittelsicherheit@  
tuev-sued.de

Sylvesterallee 2  
D-22525 Hamburg  
Tel: +49 (40) - 54 71 8 - 58  
Fax: +49 (40) - 54 71 8 - 91



LSG Hygiene Institute

LSG-Hygiene Institute GmbH  
TÜV SÜD Gruppe

Dornhofstraße 40  
D-63263 Neu-Isenburg  
Tel: +49 (61 02) - 24 04 67  
Fax: +49 (61 02) - 24 04 62  
www.tuev-sued.de/LHI  
LHI@tuev-sued.de



LSG ELAB

LSG-ELAB GmbH  
TÜV SÜD Gruppe

Birlenbacher Straße 14  
D-57078 Siegen  
Tel: +49 (271) 77 50 - 3  
Fax: +49 (271) 77 50 - 500  
www.tuev-sued.de/ELAB  
ELAB@tuev-sued.de

