



Food Safety
Institute

Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.

Audits für die Lebensmittelbranche

Strukturierte und sachverständige
Prozessbegutachtung zur
Qualitätssicherung

Ihre Herausforderungen

Beim Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln gelten strenge gesetzliche Regeln und auch die Erwartungen der Kunden an Lebensmittelsicherheit und Hygiene sind hoch. Risikofaktoren im Herstellungs- oder Transportprozess müssen identifiziert und gelenkt werden, denn eine Gesundheitsgefährdung der Verbraucher kann zu massiven Imageschäden und Strafen führen. Die Erfüllung der Sorgfaltspflicht und Konformität aller Prozesse beim Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln stellen für Unternehmen eine große Herausforderung dar – zumal eine zunehmende Auslagerung wertschöpfender Tätigkeiten und Arbeitsteilung auf zahlreiche und mitunter globale Akteure die Komplexität erhöhen. Eine qualifizierte Auditierung der Produktionsstätte durch einen externen und somit unabhängigen und neutralen Partner wie TÜV SÜD hilft dabei, die gesetzlichen Auflagen zu erfüllen und so das positive Image eines Unternehmens zu sichern.

Was versteht man unter einem Audit?

Ein Audit umfasst die neutrale, externe Analyse und Bewertung der Prozesse, dazu gehört selbstverständlich eine Betriebsbegehung aller relevanten Produktionsbereiche. Danach wird der Hygienestatus im Unternehmen umfassend ermittelt, das interne Lebensmittelsicherheitsmanagement (HACCP-Konzept) und die Verifizierungsmaßnahmen werden analysiert und die Überwachung der Kontrollpunkte überprüft. Die Auditierung erfolgt auf der Grundlage des Audit-Standards von TÜV SÜD. Die Beurteilungsbasis dazu bilden gesetzliche Vorgaben (u. a. (EG) Nr. 852/2004, LFGB, LMHV) und DIN-Normen. Es ist auch möglich, nach Ihrem Audit-Programm zu auditieren oder den Audit-Standard um Ihre Anforderungen zu erweitern, sodass Schwerpunkte auf einzelne technische und/oder organisatorische Bereiche gelegt werden können (z. B. Rückverfolgbarkeit, Einkauf von Rohstoffen, Produktkonformität etc.).

Warum ist eine Auditierung wichtig?

Als Lebensmittelunternehmen stehen Sie rechtlich in der Verantwortung, Ihr internes Kontrollsystem regelmäßig zu verifizieren. Durch die Auditierung können Sie rascher auf Missstände reagieren und negative Folgen vermeiden, was umso bedeutender ist, je mehr Standorte Sie haben. So erhalten Sie einen umfassenden Überblick über den Zustand Ihrer Betriebe.

Was wir für Sie tun können

TÜV SÜD verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz in Bezug auf Qualität. Im Rahmen unserer Audits führen wir für Sie eine Betriebsbegehung aller Produktionsbereiche durch – vom Wareneingang über die Lagerung und Produktion bis hin zur Logistik und Auslieferung oder Abgabe an Ihre Kunden. Als Ergebnis des Audits erhalten Sie aussagekräftige Prüfberichte. Sämtliche Abweichungen werden sorgfältig aufgelistet. Der Bericht beinhaltet einen Korrekturmaßnahmenplan, die Darstellung baulicher Mängel, die Hervorhebung von Wiederholungsmängeln und auf Wunsch eine Fotodokumentation.

Unsere Services für die Lebensmittelbranche

Zur Verifizierung Ihres internen Kontrollsystems und der Lebensmittelsicherheit bieten wir das gesamte Spektrum der mikrobiologischen und chemischen Analytik an und unterstützen Sie bei der Interpretation der Ergebnisse. Auf Wunsch entnehmen wir im Zuge eines Audits Proben und führen mikrobiologische Untersuchungen durch von:

- Lebensmitteln
- Oberflächen
- Trinkwasser, Eiswürfel, Wasserspender
- Getränkechankanlagen
- Geschirrspülmaschinen (angelehnt an DIN 10510)

Alle analytischen Untersuchungen (mikrobiologisch, chemisch, physikalisch, sensorisch) werden von unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Prüflabor, der TÜV SÜD ELAB GmbH in Siegen, durchgeführt.

Weitere Services

- Hygieneinspektionen
- Arbeitssicherheitschecks
- Laboranalysen, z. B.:
 - Amtliche Gegenproben
 - Sensorische Bewertungen
 - Verkehrsfähigkeitsprüfungen
 - Kennzeichnungsprüfungen
 - Stuhluntersuchungen von Mitarbeitenden im Rahmen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

- Erstellung von QM- und HACCP-Konzepten, Stellungnahmen und Gutachten
- Einführung digitaler eHACCP- und eAudit-Lösungen
- Durchführung von Workshops und Personalschulungen
- TÜV SÜD-Online-Training „Fit in Hygiene“
- Umfassende Beratung

Ihr Mehrwert

- Mit TÜV SÜD minimieren Sie Ihr Risiko, indem Sie Hygienemängel vermeiden, die Ihren Ruf oder die Kundenzufriedenheit beeinträchtigen können.
- Sie sparen Zeit und Geld, indem Sie Audit-Services von einem kompetenten Dienstleister beziehen.
- Bestmögliche Unterstützung durch professionelles Account Management und Projekthandling durch unsere Lead Auditoren sind Ihnen dabei sicher.
- Durch anerkannte TÜV SÜD-Bescheinigungen grenzen Sie sich positiv vom Wettbewerb ab und stärken das Vertrauen Ihrer Kunden.
- Darüber hinaus erhalten Sie Zugang zum internationalen Netzwerk des TÜV SÜD im Bereich Food, Health und Beauty.

Warum TÜV SÜD?

Das TÜV SÜD-Audit-Team, bestehend aus Hygienetechnikern, Ökotrophologen, Lebensmitteltechnologien und Lebensmittelchemikern, kennt die geltenden Lebensmittel- und Hygienestandards. Wir verfügen über langjährige Erfahrung im Bereich Lebensmittelsicherheit und Auditierung. Lebensmittelproduzenten und -händler auf der ganzen Welt vertrauen TÜV SÜD. Mit umfassenden Dienstleistungen sorgen wir dafür, dass Sie als Kunde stets an erster Stelle stehen. Wir legen strenge Qualitätsstandards an, die den Marktanforderungen entsprechen. Unsere technischen Experten sind in internationalen Beratungsgremien vertreten und beteiligen sich aktiv an der Entwicklung von Standards. So können Sie sicher sein, dass Sie bestens über alle aktuellen Anforderungen und geplanten Änderungen informiert sind.

Mehr Wert. Mehr Vertrauen.

TÜV SÜD ist der verlässliche Partner für Lösungen im Bereich Sicherheit und Nachhaltigkeit. Wir sind auf Prüfung, Zertifizierung, Auditierung und Beratungsservices spezialisiert. Mit mehr als 24.000 Mitarbeitern an über 1.000 Standorten schaffen wir Mehrwert für unsere Kunden und stärken das Vertrauen in die physische und digitale Welt.