

Wir verpflichten uns mit unserem Hygienemanagementsystem, aufgebaut auf den Grundsätzen des HACCP Konzeptes, unter festgelegten Standards die Hygieneanforderungen der relevanten gesetzlichen Standards wie

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene,
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWEG und 89/109/EWG sowie
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, aufgebaut haben und in der Praxis anwenden.

Interessierte Parteien und deren Erwartungen

an unserem Hygienemanagementsystem sind:

Kunden Erwartungen	Gesetzgeber Erwartungen	Mitarbeiter Erwartungen	Geschäftsführung Erwartungen
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentiertes Risikomanagement • Rückverfolgbarkeit unserer Produkte • Sauberkeit unserer Infrastruktur, Produktions- und Lagerstätten • Mitarbeiterhygiene • Hygienekonforme Transportmittel • Hygienekonforme Infrastruktur und Arbeitsmittel • Überwachung und Kontrolle des Hygienemanagement • Verpflichtung von Lieferanten zum Hygienemanagement 	<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Beachtung gesetzlicher Anforderungen an das betriebliche Hygienemanagement • Schulung und Wissensaustausch bezüglich des betrieblichen Hygienemanagement • Hygienekonforme Produktions- und Arbeitsräume 	<ul style="list-style-type: none"> • Erfüllung der Kundenanforderungen und -erwartungen • Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen an das betriebliche Hygienemanagement • Mitwirkung aller Mitarbeitenden am betrieblichen Hygienemanagement • Mitarbeiterhygiene

Unsere Ziele im Hygienemanagement sind:

100 % Erfüllung der Kundenanforderungen

100 % Erfüllung der eigenen Hygienestandards im Unternehmen

100 % Überwachung der Risiken

Regelmäßige Kontrollen und Überwachung des Hygienemanagementsystems