

HACCP



Schlotterbeck

Schutz am Glas

Ein HACCP Zertifikat weist nach, dass interne Unternehmensabläufe geprüft wurden und der geprüfte Betrieb über ein System zur Beherrschung der Risiken für Nahrungsmittel verfügen.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist eine systematische Methode zur Analyse von Prozessen in der Nahrungsmittelindustrie. Sie dient der Identifizierung von Risiken und Festlegung von kritischen Kontrollpunkten sowie Überwachungsmaßnahmen, welche notwendig sind, um Kunden vor gesundheitlich unsicheren Nahrungsmitteln zu schützen. HACCP basiert auf dem „Codex Alimentarius“; entwickelt von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO). In vielen Ländern, wie auch Deutschland und Österreich, ist ein HACCP System für Unternehmen, die Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, gesetzlich vorgeschrieben.

Spitterschutz von Glasflächen ist ein elementarer Punkt bei HACCP.

Beratung

Schutzbeschichtungen haben die verschiedensten Ursachen. Fachgerechte und ausführliche Beratung so wie die professionelle Umsetzung der Lösungen sind unser oberstes Interesse.

Nutzen Sie unsere über 40jährige Erfahrung.

Damit Sie das beste Ergebnis erzielen.