SCHÜTZ
PACKAGING SYSTEMS

SCHÜTZ FOODCERT

RISIKOMANAGEMENT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

LEBENSMITTELSICHERHEIT BEGINNT BEIM PACKMITTEL.

Traditionell liegt der Fokus bei FDA-zugelassenen Kunststoffverpackungen auf der Art und den Eigenschaften der eingesetzten Materialien, um ihre Eignung für Lebensmittel, pharmazeutische Produkte und Kosmetika zu beurteilen. Potenzielle Risiken innerhalb des Herstellprozesses wurden bislang beim FDA-Standard größtenteils vernachlässigt. Dies kann zu schwerwiegenden Kontaminationen führen.

Minimieren Sie das Risiko einer Kontamination für Ihre Füllprodukte mit SCHÜTZ FOODCERT nach FSSC 22000.

Um diesen prozessbedingten Kontaminationen im Detail vorzubeugen, hat SCHÜTZ zusätzlich ein dezidiertes Managementsystem gemäß DIN EN ISO 22000:2005 implementiert und nach sorgfältiger HACCP-Risikoanalyse Präventivprogramme gemäß ISO/TS 22002-4, von der Anlieferung der Rohstoffe bis hin zum Versand des Fertigprodukts, eingeführt.

Durch diese ganzheitliche Betrachtung bietet Ihnen SCHÜTZ FOODCERT höchste Qualität und Sicherheit für Ihre Füllprodukte. Die zugrunde liegende Food Safety System Certification (FSSC) 22000 wird durch die Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und dient auch Ihren Kunden gegenüber als Nachweis für höchste Lebensmittelsicherheit.

SCHÜTZ LEBENSMITTELSTANDARDS – DIE WICHTIGSTEN FAKTEN IM VERGLEICH:

		FDA Approved materials For food contact	SCHÜTZ FOODCERT
MATERIAL	HDPE, lebensmittelecht	✓	✓
	Dichtungen und Farben lebensmittelecht	✓	✓
	Füllprodukt berührende Komponenten frei von Silikonen	✓	✓
	Konformitätsbestätigung Materialien (inkl. Migration)	✓	✓
PRODUKT	Halal- & Kosher-Zertifizierungen	✓	✓
	Jährliches QM-Audit und Zertifizierung nach ISO 9001	✓	✓
	Jährliches Audit und Zertifizierung nach FSSC 22000	✕	✓
PROZESS	Jährliches Managementreview durch Geschäftsführung	✕	✓
	Experte für Lebensmittelsicherheit als Ansprechpartner	✕	✓
	Kontinuierliche Prozessoptimierung durch Food-Safety-Team	✕	✓
	Risikomanagement nach HACCP	✕	✓
	Regelmäßige mikrobiologische Flächenuntersuchungen	✕	✓
	Erweiterte Rückverfolgbarkeit bis auf Material- oder Batch-Ebene	✕	✓
	Regelmäßig getestetes Rückrufmanagement	✕	✓
	Just-in-time-Produktion basierend auf Kundeneinzelaufträgen	✕	✓
	Komponenten speziell in Kleinmengen verpackt und gelagert	✕	✓
	Sofortiges Verschließen des IBC mit der Original-Kappe	✕	✓
	Transfer Innenbehälter direkt zur Endmontage	✕	✓
	Fertigprodukt-Lagerung unter Dach	✕	✓
	Wasserbad und Blasluft – kürzere Prüfintervalle	✕	✓
	Erweiterte Hygienevorschriften Mitarbeiter/Produktionsumfeld	✕	✓
	Regelmäßige Prüfung Glas- und Hartplastikteile auf Intaktheit	✕	✓
	Regelmäßige Prüfung Messer auf Vollzähligkeit und Intaktheit	✕	✓
	Erweitertes Schädlingsmanagement/Pest Control	✕	✓
	Erweiterte Food Defence: Produktsicherheit & Bioterrorismus	✕	✓
	Spezielle Mitarbeiterschulungen in kürzeren Intervallen	✕	✓
	Optional: kundenspezifische Prozessvorgaben, z.B. Ziehölbereinigung	✕	✓

08.18 | 1.000 | BAUCH & MÜLLER WERBEAGENTUR GMBH | CORZILIUS

Gerne beraten wir Sie ausführlich zum Thema Lebensmittelsicherheit bei Verpackungen.
Sprechen Sie uns an – wir sind unter +49 (0) 26 26/77-0 gerne für Sie da!

SCHÜTZ GmbH & Co. KGaA · Schützstraße 12 · D-56242 Selters
Telefon +49 (0) 26 26/77-0 · Fax +49 (0) 26 26/77-365
info1@schuetz.net · www.schuetz.net

SCHÜTZ
PACKAGING SYSTEMS