

Hygiene in der Lebensmittelindustrie IFS bzw. BRC

Der IFS in Europa und der BRC in Großbritannien sind heute die weltweit akzeptierten Standards in der Lebensmittelbranche. Sie verlangen neben einem funktionierenden Qualitätsmanagement auch Kontrollmaßnahmen gemäß EU-VO 852-2004 und die Einhaltung aller rechtlichen Forderungen.

Nicht nur der Handel erwartet von seinen Lieferanten den IFS und/oder den BRC, sondern auch der Zulieferer sieht sich zunehmend gehalten, diese Normen zu erfüllen.

International Food Standard / British Retail Consortium

Wir wollen, dass Ihr Unternehmen IFS und BRC tauglich wird und/oder bleibt. Zur Erzielung einer konstant guten Produktqualität bieten wir individuell abgestimmte Hygienekonzepte für die Fleischindustrie, Konservenindustrie, Tiefkühlindustrie, Fertiggerichteindustrie sowie für die Backwaren- und Süßwarenindustrie.

Begutachtung von Produktionsanlagen der Nahrungs- und Futtermittelindustrie, von Lagerstätten für Vorräte, Umschlagseinrichtungen und Transporteinheiten (Schiffe, Container, LKW usw.) in Bezug auf Hygiene und Schadensprophylaxe durch Mikro- und Makroorganismen.

Durchführung von Audits mit Schwachstellenanalyse.

Erarbeitung von betriebspezifischen Lösungsvorschlägen zur Schadensbeseitigung, -minimierung bzw. -verhinderung.

Unsere Lösungen gewährleisten:

- Sicherheit durch höchste Hygienestandards
- Reduzierte Reinigungskosten
- Ein umfassendes Servicepaket

Bereitstellung von Informationen zu aktuellen Themen des Vorratsschutzes und der Industriehygiene aus nationalen und internationalen Quellen.

Wir unterstützen Sie bei der Planung der Schädlingsbekämpfung „pest-control“ und der Umsetzung der Hygienerichtlinien und bei baulichen Maßnahmen.

Sachverständigentätigkeit (Gutachtenerstellung).

Erarbeitung und Beurteilung von Industriehygiene-Konzepten für Betriebe der Lebensmittelindustrie (nach Lebensmittelhygiene-VO, HACCP - Standards).

Schadensanalyse (Mikroorganismen, Schädlinge) in Zusammenarbeit mit namhaften Instituten inkl. Gutachtenerstellung.

Schulungen und Fortbildung von Mitarbeitern in den Betrieben vor Ort in angewandter Lebensmittelhygiene.

Qualitätssicherung und Industrieberatung

Beratung von Lebensmittelproduzenten und -verarbeitern bei der Einführung von Konzepten nach EU-VO 852-2004 und IFS, zur Betriebshygiene und bei allen lebensmittelmikrobiologischen Problemen, auch vor Ort im Unternehmen.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Termin zur Kontaktaufnahme über unser Büro unter der Tel.-Nr.: 0212 - 23 200 - 0 oder über [Kontakt](#). Gerne auch direkt an unseren Kooperationspartner:



RATTEX © GmbH
Geschäftsführer Rainer Bartels

Tel.: 0212 - 23 200 - 0
Fax.: 0212 - 23 200 - 20

Weyerstrasse 101
42697 Solingen

Ust-ID Nr.: DE 120955915

E-Mail: kontakt@rattex.biz

Handelsregister Solingen
Sitz der Gesellschaft
Gerichtsstand und Erfüllungsort

HRB 3340
Solingen
Solingen

Freistellungsbescheinigung / Sicherheits-Nr.:

00140012
