



HACCP – Sicher mit der LVA

Das HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) System ist ein wichtiges Steuerungssystem in der Lebensmittelwirtschaft, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Durch eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung sollen alle potenziellen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren, die theoretisch während des Herstellungsprozesses auftreten können, im Produktionsablauf ausgeschaltet werden.

Zertifizierung

Die LVA Zertifizierungsstelle unterstützt Sie gerne, mittels verschiedener Angebote Ihr gesetzlich vorgeschriebenes HACCP Konzept einzuführen bzw. auf hohem Niveau aufrecht zu erhalten.

Für kleine und mittlere Unternehmen, die sich am Beginn der Implementierung von HACCP befinden, bietet sich ein HACCP/GMP Audit an. Nach konformem Abschluss des Audits erhalten Sie eine Bescheinigung der Überprüfung.



Als anerkannten Nachweis gegenüber Ihrer Kunden (v.a. Handelsketten) können kleine und mittelständische Betriebe die Umsetzung von HACCP Vorgaben mittels positiv abgeschlossenem IFS Global Markets Food Assessment demonstrieren. Gerne unterstützt die LVA bei der Implementierung eines IFS Global Markets Standards.

Die LVA Zertifizierungsstelle bietet auch die Durchführung von Audits nach den international anerkannten Standards wie IFS oder BRC.

Inspektion und Probenahme

Zur Überprüfung Ihrer eigenen Vorgaben im Unternehmen bietet die Inspektionsstelle der LVA diverse Hygienechecks mit unterschiedlichen Schwerpunkten an: Betriebshygiene, Mitarbeiterhygiene, Umfeldkontrollen mit/ohne Beprobungen bzw. Abklatschen (u.a. Listerienmonitoring), Luftkeimzahlmessungen, Trinkwasserbeprobungen etc.

Analytik

Ein Teil eines HACCP-Konzeptes ist die Überprüfung von Oberflächen und Rohwaren sowie deren Erzeugnisse.

Dazu bietet die LVA GmbH analog Abklatsch- und Tupferproben sowie mikrobiologische Schnelltests der Rohwaren und Endprodukte mittels PCR/ PetrifilmAnalytik innerhalb von 48h an.

Die Schnellanalytik wird sowohl für Hygieneindikatoren (mittels Petrifilm) als auch für Pathogene Keime (Salmonellen, Listeria monocytogenes, Campylobacter, STEC/VTEC, mittels PCR) angeboten.

Haben wir Ihr
Interesse geweckt?
Kontaktieren Sie uns!
+43 2243 26622-9000
zert@lva.at