

## Zertifizierungsberatung QM-Lebensmittel IFS / ISO 22000 / HACCP

Die Lebensmittelsicherheit ist ein zentraler Aspekt der weltweiten Lebensmittelindustrie. Handelsketten verlangen von ihren Lieferanten, dass die Lebensmittelsicherheit und –qualität auf hohem Niveau garantiert ist. Um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, müssen Risiken analysiert und dann vermieden oder überwacht werden.



Mit einem Zertifikat für QM-Lebensmittel genießen Sie das Vertrauen Ihrer Kunden. Sie zeigen, dass Ihre Unternehmensabläufe gemäß nationalen oder internationalen Standards geprüft wurden und dass die notwendigen rechtlichen Anforderungen erfüllt werden.

### Hopp + Flaig

- > führt Bestandsanalysen durch und übernimmt auf Wunsch die Projektleitung zur Einführung der QM-Lebensmittelnormen
- > berät Unternehmen in den Fragen rund um die QM-Lebensmittelnormen
- > erstellt und aktualisiert Ihre Qualitätsmanagementdokumentation bzw. QM-Prozesse entsprechend dem Praxisablauf und den Normanforderungen
- > stellt Vorlagen zur Umsetzung der Anforderungen zur Verfügung
- > auditiert Ihr Unternehmen zur Vorbereitung auf das Zertifizierungsaudit
- > begleitet Zertifizierungsaudits und übernimmt dabei die Verantwortung für die vorbereitende Beratung

Hopp + Flaig bietet eine kompetente praxisnahe Projektabwicklung, sodass Sie effizient Ihre Ziele erreichen.

Seit über 25 Jahren profitieren Firmen unterschiedlichster Größe und Branchen von unseren flexiblen Lösungen bei der Zertifizierungsberatung. Auch mit der Stellung externer Auftraggeber für Qualität, Umwelt- und Datenschutz überzeugen wir unsere Kunden.