

Hintergrund

Qualitäts- und Hygienestandards auf höchstem Niveau

Qualitäts- und Hygienemanagement sind in der Produktion von Lebensmittelverpackungen das A und O. Märkte und Verbraucher sind sensibler geworden, und so haben sich die gesetzlichen Anforderungen an die Verpackungsindustrie bezüglich Produkthaftung und Lebensmittelsicherheit in den vergangenen Jahren deutlich geändert. Strikte Richtlinien und Kontrollen fordern eine lückenlose Rückverfolgbarkeit des gesamten Produktionsprozesses sowie den Einsatz von Qualitäts- und Hygienemanagementsystemen in der Lebensmittelbranche – und damit auch der Verpackungsindustrie.

Als Grundlage hierfür dienen Normen wie ISO 9001:2000, die HACCP-Richtlinien oder die Standards des British Retail Consortium (BRC) und des Institute of Packaging (IoP), die detaillierte Anforderungen an hygienegerechte Fertigung der Verpackungen, Produktsicherung und Qualitätswesen stellen. Während die ISO 9001:2000 Norm speziell Kriterien des Qualitätsmanagements definiert, erweitern die BRC/IoP-Richtlinien diese um wichtige Aspekte zur Herstellung von sicheren und lebensmittelrechtlich unbedenklichen Produkten. Hohe Anforderungen an Gebäude (Solidität, Reinigung, Einsatz von lebensmittelrechtlich unbedenklichen Schmier- und Hilfsstoffen, Installation und regelmäßige Überwachung eines Pest-Control-Systems u.a.) und an das Verhalten des Personals (Einhaltung der Vorgaben zur Personalhygiene, Arbeitskleidung, spezielle Schulungen u.a.) sorgen insbesondere für die Erfüllung von Kriterien des Verbraucherschutzes.

In punkto Hygiene, Qualität und Sicherheit geht Weidenhammer schon lange sicher: Permanente Qualitätsprüfungen finden in allen Produktionsphasen statt, entsprechend positiv fallen regelmäßig durchgeführte Kundenbefragungen aus. Alle deutschen Werke der Weidenhammer Packaging Group produzieren seit 1995 nach der Qualitätsnorm ISO 9001:2000.

Für nachweislich hochwertige Produkte und sichere Arbeitsprozesse sorgen außerdem Qualitätsmanagementsysteme nach HACCP, die 1999 in allen Weidenhammer-Produktionsstätten implementiert wurden. Zudem sind alle fünf deutschen Werke erfolgreich nach den BRC/IoP-Richtlinien zertifiziert, was Weidenhammer Qualitäts- und Hygienestandards auf höchstem internationalem Niveau bescheinigt.

Zur kontinuierlichen Weiterentwicklung und Kontrolle seiner Qualitäts- und Hygiene-Standards investierte Weidenhammer in den letzten Jahren rund eine Million Euro in Personal und Infrastruktur. Hygiene-Teams unter Leitung der Hygienemanagerin überwachen in den Werken die strikte Einhaltung der Richtlinien. Einmal jährlich erhalten die Mitarbeiter zudem eine spezielle Hygieneschulung. Rohstoffe zur Herstellung der Verpackungen werden nur bei entsprechend qualifizierten Unternehmen eingekauft, die selbst regelmäßig – zum Teil direkt durch Weidenhammer – auditiert werden. Und auch die Rückverfolgbarkeit sämtlicher Weidenhammer-Produkte ist gewährleistet: Mittels genauer Dokumentation der Lieferkette kann jede einzelne Versandeinheit identifiziert und dem jeweiligen Auftrag zugeordnet werden.

Pressekontakt

Communication Harmonists

Johannes Dürr

Poststraße 48, D-69115 Heidelberg

Tel. +49 (0) 6221 905 74 20

Fax +49 (0) 6221 905 74 11

johannes.duerr@commha.de

www.communicationharmonists.de