

## ISO 22000 Lebensmittelsicherheit

Mit der Globalisierung wird die Sicherheit von Lebensmitteln immer wichtiger. Behörden, Produzenten, und Konsumenten wünschen sich eine sichere und transparente Abwicklung in der Nahrungsmittelkette.

Ist Ihre Organisation ein Teil in dieser Lebensmittelkette, wie zum Beispiel:

- Erzeuger,
- Zulieferer,
- ein be- oder verarbeitender Betrieb,
- Catering Unternehmen,
- Gastronomie,
- Gemeinschaftsverpflegung wie Betriebsgastronomie, Kantine, Mensa,
- Hersteller von Futtermitteln,
- Hersteller von Zusatzstoffen,
- Im-/Export,
- Logistikunternehmen für Transport und Lagerung,
- Verpackungsunternehmen von Lebensmitteln,
- Produzent von Tiernahrung,
- Einzel-, Gross- und Zwischenhandel?

### Hazard Analysis Critical Control Points



Dann ist die ISO 22000 die richtige Norm für Sie. Sämtliche Unternehmen oder Organisationen, welche mit Lebensmitteln zu tun haben, können sich nach dieser Norm zertifizieren lassen.



Interesse an einer ISO 22000 Zertifizierung?  
Kontaktieren Sie uns 061 722 04 24 oder  
[info@quality-service.ch](mailto:info@quality-service.ch)

Sie erhalten ein Angebot, welches auf Ihre Organisation abgestimmt ist. Ihre zur Verfügung gestellten Informationen behandeln wir vertraulich.



Text M. Beljean, Bilder: realglobal, google+, authorstream

