

INSPEKTION:

1. Agrikultur:

- Landwirtschaftsbetriebe

Da alle Lebensmittel entweder einen tierischen oder pflanzlichen Ursprung haben, ist eine Kontrolle der Landwirtschaftsbetriebe von großer Bedeutung. In der Landwirtschaft können sowohl Betriebe, welche Obst, Gemüse oder Getreide anbauen, als auch solche, die Nutztiere halten, wie zum Beispiel Mästereien von Kälbern, Rindern, Schweinen und Geflügel, Milch oder Eier produzieren, begutachtet werden. Da die landwirtschaftliche Produktion am Anfang der Lebensmittelkette steht, ist eine einwandfreie Erzeugung von Lebensmitteln auf dem bäuerlichen Herkunftsbetrieb von größter Bedeutung.

Die Gesetzgebung regelt u. a. den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln für Obst und Gemüse oder Arzneimitteln für Nutztiere und verpflichtet den Produzenten, solche Einsätze zu dokumentieren. Mittels Inspektionen und Probenahmen bietet TÜV INTERCERT eine Kontrolle sowie eine Überwachung dieser Betriebe an.

o **Inspektion Obst- und Gemüseanbau**

Die Anbaumethoden und -parameter sowie Temperatur, Lagerung und Transport von Obst und Gemüse haben große Auswirkungen auf die Haltbarkeit und Qualität der Ware von den landwirtschaftlichen Primärproduktionsbetrieben bis hin zum Endverbraucher. Die Inspektion durch TÜV INTERCERT gewährleistet eine Ware frei von unerwünschten Inhaltsstoffen und Schädlingsbefall sowie den Nachweis über Zusammensetzung, Qualität, Menge, Sauberkeit und Hygiene. TÜV INTERCERT bietet an:

1. Inspektion vom frischen, unverarbeiteten Obst & Gemüse auf dem Feld, bei der Ernte sowie bei der Lagerung hinsichtlich der Qualität und Quantität. Der Schwerpunkt der Kontrolle liegt auf der Rückverfolgbarkeit, Betriebsmitteleinsatz und Hygiene.
2. Laboranalytik zur Bestimmung der Inhaltsstoffe, Rückstände und Pflanzenschutzmittel.
3. Hygienechecks der Lagerungsbetriebe für das Obst & Gemüse sowie Schädlingsprävention gemäß HACCP-Konzept.

o **Inspektion Mästereien**

Viele der tierischen Lebensmittel, die aus der Primärproduktion stammen, werden in spezialisierten Betrieben (z. B. Metzgereien, Käsereien) weiterverarbeitet. Durch einen hygienischen Umgang mit tierischen Lebensmitteln kann das gesundheitliche Risiko, das eventuell von ihnen ausgeht, auf ein Minimum reduziert werden. Wir bieten an:

1. Kontrolle der Landwirtschaftsbetriebe mit Nutztierhaltung wie zum Beispiel Kälber, Rinder, Schweine, Geflügel sowie Milch- und Eierproduktion.
2. Hygienechecks der Mästereien sowie Schädlingsprävention gemäß HACCP-Konzept.

o **Inspektion Futtermittelbetriebe**

1. Inspektion der Futtermittelproduzierenden Betriebe gemäß HACCP-Konzept.
2. Laboranalytik zur Bestimmung sowohl der Zusammensetzung der Futtermittel als auch der möglichen Belastung mit unerwünschten Stoffen.

o **Inspektion Schlachthäuser**

Die Sicherheit des Fleisches erfordert eine Überwachung der gesamten Lebensmittelkette von der Produktion im Stall, über den Transport, die Schlachtung, die Verarbeitung der Produkte und den Handel bis zum Konsumenten. TÜV INTERCERT bietet an:

1. Hygieneinspektion der Schlachthäuser gemäß HACCP-Konzept.
2. Mikrobiologische Untersuchung der Geräte und Gegenstände, um eine Kontamination zu verhindern.

2. Food:

Die Lebensmittelkette erfordert heutzutage mehr und mehr Kontrolle. Durch die Inspektion bzw. Zertifizierung werden die Eigenkontrollsysteme der Unternehmen überprüft, um das Vertrauen der Abnehmer zu stärken.

- Hygieneinspektionen

Durch die Hygieneinspektion und Hygiene-Monitoring von TÜV INTERCERT werden jene Betriebe geprüft, die Lebensmittel herstellen, umwandeln oder verpacken, lagern, transportieren, verteilen oder zum Verkauf anbieten. Die Kontrollen werden durchgeführt, um eigene Prozesse der Unternehmen bzw. des Lebensmitteleinzelhandels, angepasst an den Forderungen des Codex Alimentarius, der EU-Richtlinie über Lebensmittelhygiene oder der Lebensmittelhygiene-Verordnung, zu prüfen. Diese Prüfung dient der Steigerung des Qualitätsniveaus des Unternehmens. Wir bieten Hygieneinspektion für folgende Unternehmen an:

- **Hotel- und Gastronomiegewerbe** (Catering, Kantinen, Mensen, Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung, Autobahnraststätten, etc.). Die Hygieneinspektion in Kombination mit stichprobenartigen, mikrobiologischen Untersuchungen bietet den Catering-, Kantinen- und Hotelküchen eine elementare Grundlage für die Produktion hygienisch unbedenklicher Lebensmittel und trägt somit zum Unternehmenserfolg bei.
- **Lebensmitteleinzelhandel** (Kaufhäuser, Großhändler, etc.) Für große Filialen bieten wir ein Inspektionsprogramm, wo alle Standorte in kurzer Zeit geprüft werden können. Somit ist eine einheitliche Hygiene anhand der Vorgaben des HACCP-Konzepts in Kombination mit stichprobenartigen, mikrobiologischen Untersuchungen und eine einheitliche Betriebsorganisation in der gesamten Kette sichergestellt.

- Lieferantenaudits:

Durch Lieferantenaudits erhalten Unternehmen bzw. Abnehmern einen fundierten Überblick über die Qualität der bezogenen sowie der gefertigten Produkte. Der Ablauf des Audits bzw. der Inspektion wird von dem Auftragsgeber in Zusammenarbeit mit TÜV INTERCERT abgestimmt. Die Inspektion dient den Unternehmen dazu, einwandfreie Rohstoffe, die mikrobiologisch sicher und qualitativ hochwertig sind, einzukaufen. Lieferantenaudits helfen in Betrieben der Lebensmittelproduktion, des Handels und des Transportes, die Hygienestandards und die Eigenkontrollmaßnahmen (HACCP-Konzept), systematisch zu verbessern.

- Food: Analytik

Mit Unterstützung durch akkreditierte Laboratorien begleiten wir unsere Kunden bei der Qualitätssicherung über den gesamten Produktionsablauf vom Einkauf der Rohstoffe, der Verarbeitung bis zum Verkauf der Fertigprodukte. Durch Laboranalysen können sensorische Prüfungen, mikrobiologische Untersuchungen sowie chemische Bestimmungen durchgeführt werden.