

MORITZ LEBENSMITTELSICHERHEIT

QUALITÄTSMANAGEMENT LEBENSMITTEL

Willkommen!

Sie suchen praktische Unterstützung bei der
Qualitätssicherung für Ihren
Lebensmittelbetrieb?

Sie brauchen ein Konzept zur Selbstkontrolle?
Sie suchen Prüfpläne, Dokumentationen,
Audits oder Schulungen?



Kontaktieren Sie mich!

Moritz Lebensmittelsicherheit

Wolfgang Moritz
Lindenstrasse 33
3176 Neuenegg - Schweiz
Telefon 078 658 50 89

info@moritz-lebensmittelsicherheit.ch
www.moritz-lebensmittelsicherheit.ch



Was ich für Sie tun kann ...

Dokumentationen

- QS-Dokumentationen und Qualitätshandbücher (ISO 2200, BRC, IFS)
- Konzepte zur Selbstkontrolle
- HACCP-Analysen gemäss Lebensmittelgesetz
- Nährwertkennzeichnungen , Etiketten
- Marketing-Informationen

Unterstützung im Qualitätsmanagement

- Fachmann in HACCP-Teams
- Hilfe bei Beanstandungen und Reklamationen
- Interpretation des Lebensmittelrechts
- Mitarbeit bei Produkt-Entwicklungen
- Know-How in Lebensmittelchemie und Lebensmittelmikrobiologie

Analysenpläne

- Erstellung von angemessenen Prüfplänen
- Festlegung Analysenfrequenz und Probenahme
- Auswahl von Labors
- Festlegung von Grenzwerten und Beurteilung der Ergebnisse

Audits

- Durchführung von internen Audits und Lieferanten-Audits
- Hygienekontrollen im Betrieb und Kontrolle der Personalhygiene
- Probenahmen im Rahmen Ihres Konzepts zur Selbstkontrolle

Schulungen

- Schulungen zu Hygiene, Allergenen, HACCP
- Eintritts-Schulungen von neuen Mitarbeitern
- Schulungen im Produkt- und Prozess-Wissen in Ihrem Bereich

Über mich

- Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
- Master Ernährung und Gesundheit ETHZ

Die Arbeit in der Lebensmittelproduktion macht mir Freude. Es geht um gute Lebensmittel und ein gutes Auskommen für Produzenten. Qualitätssicherung soll ein Mittel sein um die Qualität und damit den wirtschaftlichen Erfolg zu steigern.