

Unternehmen

Moll Marzipan verstärkt Qualitätsmanagement

30.04.2008

Die Moll Marzipan GmbH aus Berlin hat ihr Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erfolgreich nach der ISO-Norm 22000:2005 zertifizieren lassen. Damit, so das Unternehmen, habe Moll als Food-Ingredients-Partner der Markenartikelindustrie und des Handels nachgewiesen, dass alle Risiken in jedem Verarbeitungsschritt zuverlässig und effektiv beherrscht werden und so entscheidend zur Lebensmittelsicherheit beigetragen wird.

Moll hat sich bewusst für diese junge, internationale Managementsystem-Norm für Lebensmittelbetriebe entschieden, um auch die im Hause bereits etablierten operativen Präventivprogramme (oPRP) einer externen Prüfung zu unterziehen - mit Erfolg: So ist das HACCP-System um eine zweite, wichtige Säule ergänzt und der zentralen Forderung dieser Norm Rechnung getragen worden.

„Wir haben jeweils eine Kombination aus internen sowie externen Audits, Prüfungen und Schulungen eingerichtet, um die produktspezifischen und die firmenübergreifenden Problemfelder sicher im Griff zu haben“, beschreibt Dr. Frank Steinbach, Qualitätsmanagement-Beauftragter des Unternehmens, die Struktur der operativen Präventivprogramme. Parallel zur Zertifizierung sind neue ERP- und Lagerwirtschaftsprogramme sowie ein hausinternes Intranet, insbesondere zur Lenkung von Spezifikationen und Dokumenten, eingerichtet worden.