

# Sicherheit ist am wichtigsten

## Firma Hanke und Seidel zertifiziert

Steinhagen (hj). Die steigende Nachfrage der Verbraucher nach Lebensmittelsicherheit hat viele Unternehmen dazu veranlasst, Managementsysteme für Lebensmittelqualität und -sicherheit auf der Basis von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, zu deutsch: Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte) zu entwickeln. Nun ist auch der Steinhagener Chemie-Händler Hanke und Seidel zertifiziert worden.

Kerstin Hampicke, Diplom-Ingenieurin vom TÜV-Nord in Bielefeld, überreichte gestern Vormittag Firmenchef Jörg Seidel die entsprechende Urkunde nach ISO 22 000. »Diese Zertifizierung umfasst sämtliche Anforderungen des Marktes und der Verbraucher«, erklärt Projektleiter Thomas Bein. Hanke und Seidel hatte speziell für dieses Prüfungsverfahren ein Team von Mitarbeitern ausbilden lassen, das sich mit der teilweise komplexen Materie nun bestens auskennt. »Das geht los vom Wareneinkauf über die Lagerung, Überprüfung der Qualitäten, Ausschließen von bestimm-

ten Schwachstellen bishin zu Personalmaßnahmen«, sagt Thomas Bein. »Wichtig für uns, den Kunden und den Lieferanten ist, dass wir die Rückverfolgung der Ware sicherstellen können.«

Die Bedingungen für die Verleihung der ISO 22 000 sind seit 2006 gesetzlich vorgeschrieben. »Wir haben uns im Betrieb umgeschaut, das System unter die Lupe genommen und sind zu dem Ergebnis gekommen, dass die Firma diese Zertifizierungsnorm, die die Anforderungen an Managementsystem für Lebensmittelsicherheit definiert, erfüllt«, sagt Kerstin Hampicke. Das Zertifikat ist drei Jahre gültig, die Anforderungen müssen jährlich nachgewiesen werden.

»Wir wollen mit dieser Norm die Risiken für den Endverbraucher so gering wie möglich halten«, sagt Jörg Seidel. »Wir sind als Chemie-

### Schwachstellen ausschließen

Händler in Nordrhein-Westfalen der erste, der zertifiziert wird. Wir haben zwar schon immer sauber und hygienisch gearbeitet, doch jetzt haben wir die Chance, alles zu dokumentieren und somit nachzuweisen«, ergänzt der Geschäftsführer des Steinhagener Unternehmens, das im Oktober 60 Jahre alt wird.

Nächstes Thema wird für Jörg Seidel das GMP sein, Unter GMP (Good Manufacturing Practice,



Firmenchef Jörg Seidel (rechts) von Hanke und Seidel | Zertifizierungsurkunde von Kerstin Hampicke vom TÜV und sein Projektleiter Thomas Bein nehmen die | Bielefeld entgegen. Foto: Heiko Johanning

### Aktuelles Stichwort

## Die ISO-Norm 22 000

Die ISO-Norm 22000 ist eine Hilfestellung für Unternehmen, die den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit weltweit gerecht werden oder diese sogar übertreffen wollen. Die ISO-Norm umfasst sämtliche Anforderungen des Marktes und beschleunigt Abläufe, ohne andere, bereits vorhandene Qualitäts-

oder Sicherheits-Managementsysteme zu beeinträchtigen. Die ISO 22 000 ist eine weltweit anerkannte, harmonisierte Sicherheitsnorm. Die Integration einer Vielzahl vorhandener Normen und Richtlinien macht diese Norm zum effizienten und effektiven Werkzeug zur globalen Markterschließung.

gute Herstellungspraxis) verstehen die Fachleute die Richtlinien zur Qualitätssicherung der Produktionsabläufe und -umgebung in der Herstellung von Arzneimitteln, Wirkstoffen und Medizinprodukten, »Und da wir auch Pharmakunden haben, haben wir uns entschlossen, GMP mit zu integrieren«, sagt Jörg Seidel. Gerade in der pharmazeutischen Herstellung spiele die Qualitätssicherung eine zentrale Rolle, da hier Qualitätsabweichungen direkte Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher haben könnten.