

NEWS

Lebensmittelsicherheit mit FSSC 22000

basi seit Oktober 2015 mit ISO-Norm-basierter „Food Safety System Certification 22000“ zertifiziert.

Bereits 1994 wurde basi nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert, 2005 folgte die ISO 22000 für die Produktion von Lebensmittelgasen. Mit der FSSC 22000 hat basi nun ein Sicherheitssystem aufgebaut, das für die Lebensmittelgase und das Trockeneis auch die Produktqualität und die Hygiene mit einbezieht.

Es genügt nicht, dass die Rohstoffe CO₂, Stickstoff, Sauerstoff und Argon mit einer Standardqualität bezogen werden. Maßgebend ist, dass eine Eingangs-Analytik existiert, um als Erstes die Wareneingangskontrolle vornehmen zu können. Als zweiten Schritt müssen die Stahlflaschen unter Hygieneaspekten vorbereitet werden und nach dem Befüllen muss ebenfalls das Produkt in den Flaschen analysiert werden.

Beim Trockeneis muss es zum Beispiel auch einen Hygienemaßnahmenplan für die Verpackungsboxen geben, der u. a. vorsieht, dass entsprechende Schutzhüllen die Boxen auskleiden, damit das Trockeneis z. B. für die Weinzubereitung oder die Fleischproduktion nicht kontaminiert werden kann.

Hygiene in der Produktion durch umfassende Analytik, die nur mit einem entsprechenden Fachpersonal durch-

geführt werden kann, sind zwingend notwendig, um die Lebensmittelsicherheit für die tiefkalt verflüssigt angelieferten Gase, die Lebensmittelgase in den Stahlflaschen und das zu Trockeneis umgewandelte CO₂ sicherzustellen.

Die Produktqualität und deren Überwachung werden mit einem Managementsystem unterlegt, das zertifiziert sein muss. FSSC 22000 berücksichtigt das HACCP-Konzept, das als Standard in der Lebensmittelindustrie besteht und von Lieferanten gefordert wird.

Die basi ist außerdem an einer CO₂-Produktionsanlage am Chemiestandort in Frankfurt-Höchst beteiligt. Die Produktionsanlage produziert im Jahr 24.000 Tonnen CO₂ höchster Qualität. Wichtig ist, dass auch diese Produktionsanlage nach FSSC 22000 zertifiziert ist. Mit dieser Zertifizierung der Produktionsanlage ist sichergestellt, dass von der Produktion des CO₂ bis hin zum Um- und Abfüllen und zur Weiterverarbeitung zu Trockeneis die Kette zur Produktsicherheit nach den Standards der Lebensmittelindustrie gesichert ist. **IN**



Food Safety System Certification 22000

