



ZERTIFIKAT

über die Umsetzung eines
Hygienemanagementsystems

Hiermit wird bestätigt, dass die Firma

MORITZ J. WEIG GMBH & CO KG

Polcherstraße
56724 Mayen

ein Hygienemanagementsystem für die Herstellung von Karton für die Lebensmittelverpackung eingeführt hat und anwendet.

Das bestehende Hygienemanagementsystem erfüllt die Anforderungen des

INREKA-Zertifizierungsstandards für Hygienemanagementsysteme „Hygienemanagement und Produktsicherungskonzept der Interessengemeinschaft Recyclingkarton“

und der

DIN EN 15593

„Verpackung - Hygienemanagement bei der Herstellung von Lebensmittelverpackungen - Anforderungen“

ISEGA-Registrier-Nummer: **4141-11-100.**

Die Anlage ist Bestandteil des Zertifikats und besteht aus 2 Seiten.

Datum des nächsten Überwachungsaudits: März 2012

Gültigkeit des Zertifikats: 10.09.2015.

Aschaffenburg, 10.09.2010

Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe,
Kunststoffen, Glas, Weibtech und
sonstigen Metallverpackungen auf ihre
lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

(Weippert)
Staatlich geprüfte und
zugelassene Lebensmittel-
chemikerin



Anlage zum Zertifikat 4141-11-100

Aktueller Stand gemäß Audit vom 08.07.2010

für die Firmen

MORITZ J. WEIG GMBH & CO KG

Polcherstraße

56724 Mayen

und

WEIG-LOGISTIKZENTRUM GMBH & CO KG

Polcherstraße

56724 Mayen

über die Einführung eines Hygiene-Konzepts auf Basis einer produkt- und prozessspezifischen Risikoanalyse (HACCP) bei der Herstellung von Karton für die Lebensmittelverpackung.

Neben der DIN EN 15593 wurden im INREKA-Zertifizierungsstandard folgende Rechtsvorschriften und Normen berücksichtigt:

- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 5. August 1997
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis
- Akkreditierungsschema der Royal Society of Health „Hygienemanagement und Produktsicherungs-Konzepte für Lebensmittelverpackungshersteller“ (Februar 95)
- BRC/IoP Standard “Technical Standard and Protocol for Companies Manufacturing and Supplying Food Packaging Materials for Retailer Branded Products for Category A (September 2004)

Das Hygiene-Konzept umfasst folgende Bereiche:

- Management und Dokumentation
- Gefährdungsanalyse und Risikobewertung
- Hygienemaßnahmen (Personal, Produktion, Betrieb)
- Personalschulung
- Kontrolle des Produktionsablaufes
- Regelungen für Vertragsfirmen

Das bei MORITZ J. WEIG GMBH & CO KG, Mayen, eingeführte Hygiene-Konzept gilt für folgende Kartonsorten:

Uniboard-S

Unistar

Unipack

Unifrost

Der Produktionsbereich ab der Kühlgruppe (10.TG) bis zum Verpacken der Rollen bzw. Paletten mit Formaten sowie Lagerung und Auslieferung des Produkts wurde als Bereich mit besonderer Überwachung ausgewiesen. Für folgende Produktionsbereiche gilt das Hygiene-Konzept:

Kühlgruppe (10.TG) / Poperoller / Umroller	(High Care-Bereich)
Ausrüstung	(High Care-Bereich)
Lager / Versand	
Transport	