

Dr. Ralph Derra

Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für  
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;  
Sachverständiger in der Wasseranalytik

# ZERTIFIKAT

## über die Umsetzung eines Hygienemanagementsystems

Hiermit wird bestätigt, dass die Firma

  
**Pfleiderer Teisnach GmbH & Co. KG**  
Adolf-Pfleiderer-Straße 19  
94244 Teisnach

ein Hygienemanagementsystem für die Herstellung von Papier für die Lebensmittel-  
verpackung 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: **4141-17-11-050.**

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

Gültigkeit des Zertifikats: 20.08.2018.

Aschaffenburg, 20.02.2017



  
(Weippert)  
Staatlich geprüfte und  
zugelassene Lebensmittel-  
chemikerin

# **Anlage zum Zertifikat 4141-17-11-050 (20.02.2017)**

**Aktueller Stand gemäß Überwachungsaudit vom 07.12.2016**

für die Firma

**Pfleiderer Teisnach GmbH & Co. KG**

**Adolf-Pfleiderer-Straße 19**

**94244 Teisnach**

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

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

- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 8. August 2007
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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)
- DS 3027 (2002) „Management der Lebensmittelsicherheit gemäß HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) – Anforderungen an ein Managementsystem von Lebensmittelbetrieben und deren Zulieferern“
- 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 Pfeleiderer Teisnach GmbH & Co. KG, Teisnach, eingeführte Hygiene-Konzept gilt für folgende Papiersorten:

***Bäckerseide / ZP 3***

***Deko-Star / ZP 5***

***Deko-Top***

***Hydro-Star / Colorpack***

***Pergo-Star slip-easy***

***Pergo, Pergo-Star***

***Pergo-Tec***

***Pergo-Release***

***Pergo-Protect***

***Seidenpapier T100***

***Natronmischpapier***

Der Produktionsbereich ab dem Poperoller 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:

Poperoller / Umroller (High Care-Bereich)

Ausrüstung (High Care-Bereich)

Lager / Versand

Transport