

# MORITZ LEBENSMITTELSICHERHEIT

## QUALITÄTSMANAGEMENT LEBENSMITTEL

### Willkommen!

Sie suchen praktische Unterstützung bei der  
Qualitätssicherung für Ihren  
Lebensmittelbetrieb?

Sie brauchen ein Konzept zur Selbstkontrolle?  
Sie suchen Prüfpläne, Dokumentationen,  
Audits oder Schulungen?



### Kontaktieren Sie mich!

#### Moritz Lebensmittelsicherheit

Wolfgang Moritz  
Lindenstrasse 33  
3176 Neuenegg - Schweiz  
Telefon 078 658 50 89

[info@moritz-lebensmittelsicherheit.ch](mailto:info@moritz-lebensmittelsicherheit.ch)  
[www.moritz-lebensmittelsicherheit.ch](http://www.moritz-lebensmittelsicherheit.ch)



## Was ich für Sie tun kann ...

### Dokumentationen

- QS-Dokumentationen und Qualitätshandbücher (ISO 2200, BRC, IFS)
- Konzepte zur Selbstkontrolle
- HACCP-Analysen gemäss Lebensmittelgesetz
- Nährwertkennzeichnungen , Etiketten
- Marketing-Informationen

### Unterstützung im Qualitätsmanagement

- Fachmann in HACCP-Teams
- Hilfe bei Beanstandungen und Reklamationen
- Interpretation des Lebensmittelrechts
- Mitarbeit bei Produkt-Entwicklungen
- Know-How in Lebensmittelchemie und Lebensmittelmikrobiologie

### Analysenpläne

- Erstellung von angemessenen Prüfplänen
- Festlegung Analysenfrequenz und Probenahme
- Auswahl von Labors
- Festlegung von Grenzwerten und Beurteilung der Ergebnisse

### Audits

- Durchführung von internen Audits und Lieferanten-Audits
- Hygienekontrollen im Betrieb und Kontrolle der Personalhygiene
- Probenahmen im Rahmen Ihres Konzepts zur Selbstkontrolle

### Schulungen

- Schulungen zu Hygiene, Allergenen, HACCP
- Eintritts-Schulungen von neuen Mitarbeitern
- Schulungen im Produkt- und Prozess-Wissen in Ihrem Bereich

### Über mich

- Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
- Master Ernährung und Gesundheit ETHZ

Die Arbeit in der Lebensmittelproduktion macht mir Freude. Es geht um gute Lebensmittel und ein gutes Auskommen für Produzenten. Qualitätssicherung soll ein Mittel sein um die Qualität und damit den wirtschaftlichen Erfolg zu steigern.