

CRIO ice schafft im ersten Anlauf das „höhere Niveau“ der Qualitätsprüfung

Die CRIO ice GmbH erfüllt die Anforderungen des International Food Standard (IFS) in vollem Umfang. Das bestätigt TÜV SÜD dem Großproduzenten von Eiswürfeln und Nutzeis. Bereits in der ersten Prüfung erreichte das Unternehmen das höhere Niveau – und damit den höchsten Standard der Lebensmittelindustrie.

Auf dem Weg dahin wurden die Betriebsabläufe auf Herz und Nieren geprüft. Der IFS stellt konkrete Anforderungen an ein Unternehmen in den Bereichen:

- Hygienemanagement: Werden alle potentiellen negativen Einflüsse und Gefahren für die menschliche Gesundheit ausgeschlossen?
- Verantwortung des Managements: Was unternimmt die Geschäftsleitung, um die Sicherheit der Produkte zu gewährleisten?

- Ressourcenmanagement: Gibt es regelmäßig Hygiene-schulungen und -regelungen für die Mitarbeiter?
- Herstellungsprozess: Wie werden die Erzeugnisse produziert? Wie ist der Zustand der Räumlichkeiten? Wie schauen die Geräte aus?
- Messungen, Analysen, Verbesserungen: Wie überwacht sich das Unternehmen selbst? Werden die Produkte ausreichend analysiert?

Die Spezialisten von TÜV SÜD haben bei umfangreichen Prüfungen festgestellt, dass CRIO ice die Anforderungen in allen fünf Kategorien erfüllt und zwar mit systematischem Ansatz.

„Das Unternehmen hat sich das hohe Niveau des IFS ehrlich und offen erarbeitet“, sagt Dipl. Ing. Frank Manera, Auditor bei der TÜV SÜD Management Service GmbH. Das IFS-Zertifikat ist zwölf Monate gültig. (v)



**Zertifikat-Übergabe
am 22. Januar
vor Ort bei CRIO ice.**