

Dr. Ralph DerraÖffentlich 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

Kartonfabrik Buchmann GmbH

Wasgaustraße 5
76855 Annweiler-Sarnstall

ein Hygienemanagementsystem für die Herstellung von Karton 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: **4141-06-02-090.**

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

Gültigkeit des Zertifikats: 04.10.2018.

Aschaffenburg, 04.04.2017



(Weipert)

Staatlich geprüfte und
zugelassene Lebensmittel-
chemikerin

Anlage zum Zertifikat 4141-06-02-090 (04.04.2017)

Aktueller Stand gemäß Überwachungsaudit vom 28.03.2017

für die Firma

Kartonfabrik Buchmann GmbH

Wasgaustraße 5

76855 Annweiler-Sarnstall

über die Weiterführung 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:

- 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)
- 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

Anlage zum Zertifikat 4141-06-02-090 (04.04.2017)

Das bei Kartonfabrik Buchmann GmbH, Wasgaustraße 5, 76855 Annweiler-Sarnstall, eingeführte Hygiene-Konzept gilt für alle am Standort produzierten Kartonsorten.

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	(Medium Care-Bereich)
Transport	(Medium Care-Bereich)