

Novocork leistet Fortschritt

Langenlonsheim. **Im Dezember 2005 hat das Unternehmen Novocork als erstes deutsches Korkveredelungsunternehmen das Zertifikat „International Food Standard“ (IFS) erhalten.**

Die seit 1986 existierende Novocork Korken Vertriebs GmbH erhielt als erstes deutsches Korkveredelungsunternehmen im Dezember 2005 das Zertifikat „International Food Standard“ (IFS).

Der International Food Standard wurde von deutschen Einzelhändlern für die Auditierung von Eigenmarken erarbeitet. Ziel ist es, mehr Transparenz, Sicherheit und Hygiene zu erzeugen und einen einheitlichen Qualitätsstandard zu bilden. Das IFS ist in 6 Kapitel gegliedert:

1. Anforderung an das Qualitätsmanagementsystem (QMS)
2. Verantwortlichkeit des Managements
3. Ressourcenmanagement
4. Lückenlose Rückverfolgbarkeit
5. Herstellprozess
6. Messung, Analysen, Verbesserung

Das erste Kapitel enthält den wichtigen Bestandteil Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). Dies ist eine Gefahrenanalyse, die bereits in den 60er Jahren in den USA entwickelt wurde, um ein zu 100 % sicheres Lebensmittel herzustellen. Jeder Produktionsfortschritt wird auf mögliche Risiken hin untersucht. Für den Nachweis ist eine ausführliche Dokumentation notwendig. Dies macht deutlich, dass die Novocork GmbH die Kriterien erfüllt und beste Sicherheit der Korkenproduktion bietet.

Bei der Verantwortlichkeit des Managements müssen Geschäftspolitik, die Strategie und die konkreten Ziele die Forderungen des IFS widerspiegeln.

Im Kapitel Ressourcenmanagement (Personal) geht es sowohl um die Aspekte der Hygiene und Schutzbekleidung, als auch um medizinische Kontrolluntersuchungen und die ständige Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter. Somit bietet die Novocork bestes Fachwissen für Korken. So wird die Produktion und Qualität gesteigert und gefördert, was dem Endverbraucher – den Winzern - positiv zu Gute kommt.

Die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Chargen ist vom Gesetzgeber vorgeschrieben.

Der Herstellprozess ist das größte Kapitel. Es beinhaltet detaillierte Anforderungen an Betriebsräume, den Umgang mit Lebensmitteln, Rohstoffen und Verpackungsmaterial.

In dem letzten Kapitel verpflichtet sich der Betrieb zum kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Neben der Erzeugnisanalyse, dem Aufspüren von Kontamination und der Erzeugnisfreigabe enthält dieses Kapitel auch die übergeordneten Verfahren wie interne Audits, Verfahren zur Prozesssteuerung und Korrektur von Fehlern.

Novocork ist eines der ältesten zertifizierten Korkveredlungsunternehmen Deutschlands und führt seit Jahren das Zertifikat TÜV-Cert nach DIN EN ISO 9001 und das internationale Zertifikat C.E. Liège. Im Mai 2005 hat es das Geisenheimer Prüfsiegel erhalten. Der International Food Standard ist somit das fünfte Zertifikat, das Novocork für seine Qualität auszeichnet.

Dieses Zertifikat verdeutlicht, dass Novocork bemüht ist zeitlichen Fortschritt zu bieten und somit beste Qualität und viel Kontrolle in die Produktion der Korke steckt.