



Prozessvalidierung

Was ist Prozessvalidierung?

Prozessvalidierungsstudien stellen sicher, dass Ihr Prozess das angestrebte Sicherheitsniveau erreichen und die gesetzlichen Anforderungen erfüllen kann. Validierungsstudien sollen verwertbare Daten liefern, um die Effektivität Ihres Prozesses und die Sicherheit Ihres Endprodukts zu garantieren. Es sollte von Experten systematisch und unter vorab genau definierten Bedingungen durchgeführt werden.

Warum Prozessvalidierung?

Unter der Voraussetzung, dass der Prozess innerhalb der kontrollierten Prozessparameter abläuft können wir sicherstellen, dass das Risiko von Lebensmittelgefahren überwacht und daher kontrolliert wird. Produktanalytische Kontrollpläne und Tests von Endprodukten reichen nicht aus, um die Lebensmittelsicherheit eines Produkts nachzuweisen. Daher ist eine Prozessvalidierung erforderlich.



Richtlinien

- GFSI Standards (z.B. BRC Food v8; ISO 22000; IFS Food 6.1) fordern die Validierung der Wirksamkeit der HACCP Critical Control Points (CCP)
- Prozessvalidierung ist für Exporte in die Vereinigten Staaten von Amerika obligatorisch

Der beste Weg, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, ist Prozesssteuerung

- Die Realität aller Prozesse kennen
- Kontrolle aller Prozessschritte und sicherstellen, dass diese innerhalb definierter Spezifikationen ablaufen
- Validierung des Prozesses

Wann wird Prozessvalidierung verwendet?

Interne Prozessänderungen

- Neue Anlagen
- Neue Prozesse
- Neue Gefahren

Externe Faktoren

- Markenschutz
- Verbraucherbeschwerden
- Gesetzesänderungen
- Marktveränderungen
- Kundenanforderungen
- Neue wissenschaftliche Informationen
- Entstehung neuer Gefahren
- Export (in die USA)

Mérieux NutriSciences und Prozessvalidierung

Unser Vorgehen

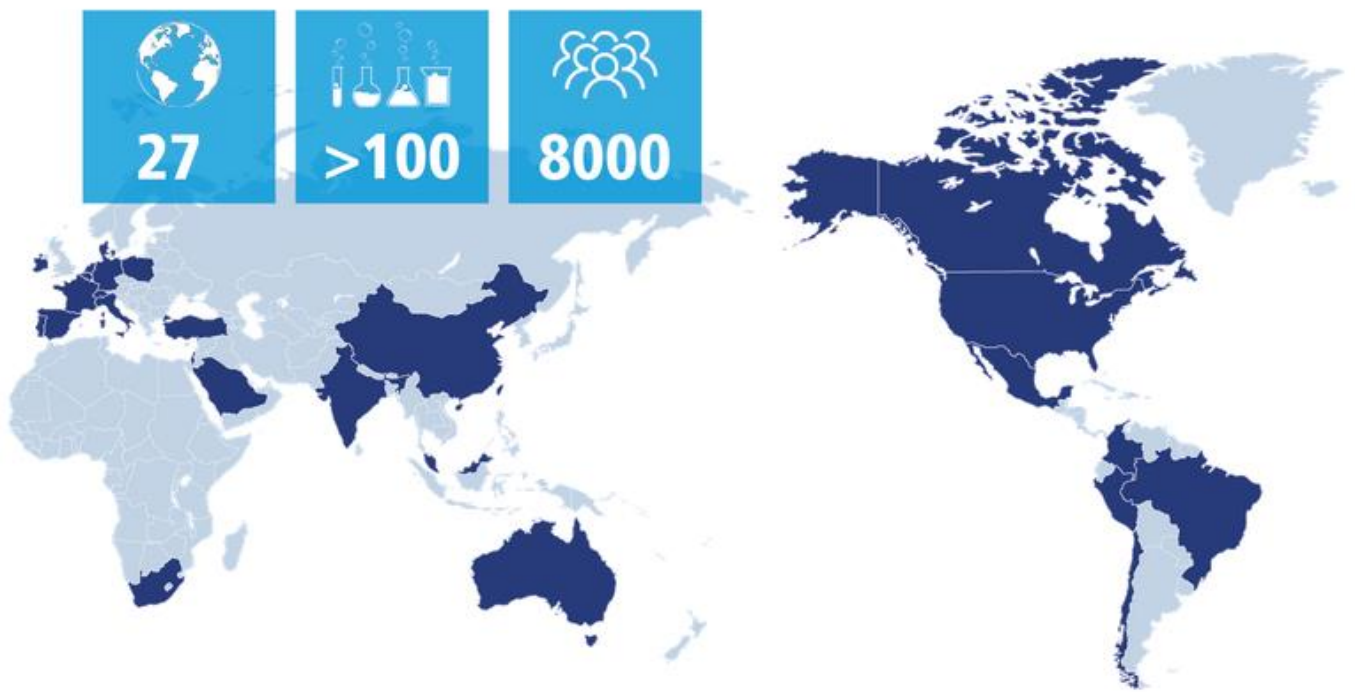
1. Kundenbedürfnisse erfassen
2. Anforderungen festlegen
3. Zeigen, ob Anforderungen erreichbar
4. Versuche durchführen
5. Interpretation der Ergebnisse - Fazit
6. Berichtserstellung

Welche Prozesse müssen validiert werden?

- Reinigungsprozesse hinsichtlich Allergene
- Nicht-thermische Prozesse zur Zerstörung/Reduktion von pathogenen Keimen (Sterilisation, Pasteurisation...)
- Wärmebehandlungen für Produkte mit geringer Wasseraktivität
- Fremdkörpererkennung
- Maßnahmen zur Reduzierung von Acrylamid
- Reduktion bestimmter pathogener Keime in Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten
- Thermische Prozesse zur Zerstörung/Reduktion von pathogenen Keimen
- Hygieneprozesse (Desinfektion)
- Nutrition Claims (Auslobung von Nährwertangaben)

" Wir arbeiten eng mit dem Kunden zusammen, um eine maßgeschneiderte Prozessvalidierung durchzuführen. Ein geeignetes Design liefert zuverlässige Ergebnisse. "

- Mehr als 10 Jahre Erfahrung
- Ein weltweites Team, das ein Netzwerk von Fachwissen zusammenstellt
- Mehrere wissenschaftliche Veröffentlichungen zur Prozessvalidierung
- 7 Laboratorien in der EU mit mehr als 10 spezialisierten Experten für Prozessvalidierung
- Weltweit wurden mehr als 1.000 Prozessvalidierungen erfolgreich durchgeführt



Institut Kirchoff Berlin

Institut Kirchoff Berlin GmbH

Ansprechpartner:

Eileen Schulz

Bereichsleitung Food Science Center

Oudenarder Straße 16 / Carrée Seestraße
13347 Berlin-Mitte

Telefon: +49 (0) 30 457 98 93-141

E-Mail: eileen.schulz@mxns.com

Web: www.institut-kirchoff.de