



Hügli Group

Mikrobiologische Standards Rohstoffe

Hügli Gruppe

Die Hügli Gruppe gehört zu den grössten Anbietern von haltbaren Convenience-Produkten in Europa. Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmittel, funktionale Lebensmittel, Desserts und Fertiggerichte werden für internationale Kunden im B2B- und B2C-Umfeld entwickelt und hergestellt.

Unsere Qualitätspolitik

Qualität und Lebensmittelsicherheit ist oberstes Prinzip!

Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, nach den damit verbundenen, strengen Maßstäben zu handeln.

Interne Standards und IFS-/BRC Zertifizierungen bilden die Basis für effektive Prozesse und nachhaltiges Kundenvertrauen.

Qualität ist immer eine dynamische, sich verändernde Größe. Daher arbeiten wir proaktiv an der kontinuierlichen Verbesserung und der konstanten Erfüllung unserer Kundenanforderungen.

Innerhalb der Hügli-Gruppe haben wir die mikrobiologischen Anforderungen unserer Rohstoffe als Mindeststandards definiert und nach Rohstoffgruppen kategorisiert. Damit wollen wir eine objektive Grundlage zur Beurteilung des mikrobiologisch-hygienischen Status unserer Rohstoffgruppen in der zukünftigen Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten schaffen.

Diese mikrobiologischen Kriterien stellen damit auch Anforderungsprofil und Spezifikationsbestandteil gegenüber unseren Lieferanten dar. Damit sind diese mikrobiologischen Anforderungen für Bemusterungen und Lieferungen wirksam.

Die Standards basieren auf einem Richt- und Warnwertkonzept. Grundlage sind Art und Menge bestimmter Mikroorganismen, die für die risikobasierte Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit der jeweiligen Rohstoffgruppe und deren Verwendung in unseren Fertigprodukten relevant sind. Dabei orientierten wir uns, wo immer möglich, an branchenüblichen Standards (z.B. DGHM).

Unsere Soll-Anforderung wird über den Richtwert definiert. D.h. Werte unterhalb des Richtwertes („m“) oder gleich dem Richtwert sind akzeptabel und die Ware kann ohne Einschränkungen geliefert und eingesetzt werden.

Werte oberhalb des Warnwertes („M“) sind außerhalb der Spezifikation und werden nicht akzeptiert. Werte zwischen Richt- und Warnwert werden nur in Ausnahmefällen oder nach vorheriger Absprache akzeptiert. Jedoch nehmen wir auch bei derartigen Einzelfällen das Recht in Anspruch zu reklamieren und den Lieferanten zu Korrekturmaßnahmen aufzufordern. Kommen derartige nicht abgesprochene Einzelfälle vermehrt bzw. mehrfach nacheinander vor, nehmen wir auch das Recht in Anspruch, den betreffenden Rohstoff zu sperren und abzuweisen.

Update Dec 23

Michael Falter
Head of Quality