

Richard Schnyder, responsable Food Chain chez ProCert, les entreprises certifiées ISO 22000 ne figureront pas sur une liste centra-

lisée, mais tous les certificateurs sont tenus de donner les noms des clients certifiés sur demande.



Si la certification ISO 22000 facilite maintenant le travail administratif, Gregory Rapin y a travaillé pendant deux ans.

Daran, dass die ISO-22000-Zertifizierung die administrative Arbeit vereinfacht, hat Gregory Rapin während zwei Jahren gearbeitet.

ISO-22 000-Zertifizierung

Premiere in einer Käserei

Jean-Michel und Gregory Rapin haben ihren Betrieb nach dem Standard ISO 22000 zertifizieren lassen. Vater und Sohn sind Besitzer der Käserei Le Maréchal. Seit der Einführung des Standards werden die Angestellten regelmässig über das Wichtigste informiert, der Unterhalt der Maschinen ist geregelt, so wie auch systematisch dokumentiert wird, wann welche Ersatzteile gewechselt wurden, was die Arbeit stark vereinfacht. Dadurch sei der Zeitaufwand für Büroarbeiten nicht geringer geworden, meint Gregory Rapin.

Um auf die Forderungen der Kunden nach grösserer Lebensmittelsicherheit einzugehen und weil ein Teil von Le Maréchal exportiert wird, war es besonders wichtig, ein weit verbreitetes Zertifizierungssystem zu wählen. Da ISO in vielen Ländern als nationaler Standard gilt, wurde diese Auflage erfüllt. Neben dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit will Jean-Michel Rapin mit neuen Argumenten im harten Konkurrenzkampf trumpfen können, denn er möchte den Milchpreis von über 90 Rappen pro Kilo beibehalten.

Gregory Rapin hat während zwei Jahren auf die Zertifizierung des Betriebes hingearbeitet. 40 Mal vier Stunden hat er an Sitzungen mit Matthieu Joss vom regionalen Büro für Lebensmittelqualität und -hygiene (Arqha) verbracht und 40000 Franken für externe Kosten ausgegeben. Am 7. Juli fand das letzte Audit statt. Vater und Sohn Rapin sind sich einig, dass es sich bei ihrem Betrieb um einen relativ einfachen Fall handelt; die Gebäude wurden 2006 in Betrieb genommen. Hinzu kommt, dass neben Käse nur Butter hergestellt wird.

Damit ist die Käserei von Le Maréchal nun wahrscheinlich der erste ISO-22000-zertifizierte Gewerbebetrieb. Auf die Nachricht, dass die Le Maréchal nun zertifiziert sei, erhielt Jean-Michel Rapin mehrere Glückwunschkarten. «Den Verkauf verdoppelt haben wir deswegen aber nicht.»

Claude Liengme