

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ISO 22000:2018
- Non GMO
- HACCP/ codex alimentarius
- ΕΛΟΤ EN ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain
- GFSI standards:
- FSSC 22000 ver5.1
- IFS Food ver 7
- IFS Broker ver 3.1
- BRC ver 8 (Eurocert auditors with AIB CB)

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Βιομηχανία τροφίμων:

- BRC
- IFS
- Organic Product Certification
- GLOBALGAP and Add ons (GRASP, GGFSa, SPRING, McD)
- AH-DLL GROW
- NURTURE Module

FSSC 22000 STANDARD

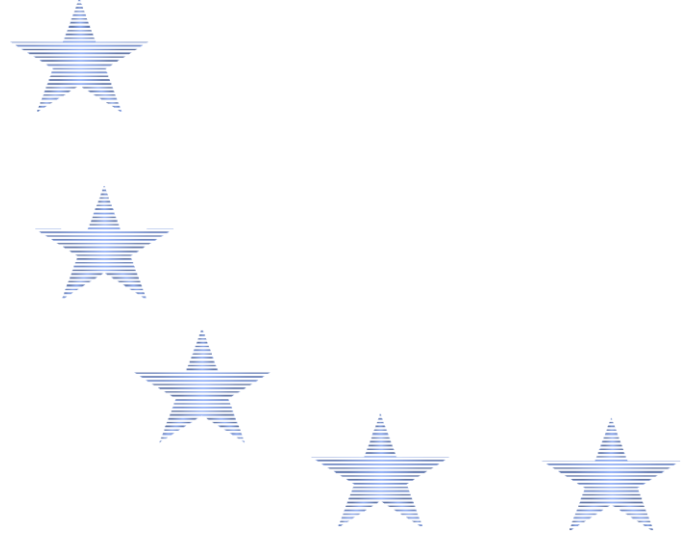
Οφέλη

Αποτελεσματικότητα εσωτερικής διαχείρισης και συνεπώς εξοικονόμηση χρόνου και πόρων.

Συνεχής βελτίωση των διαδικασιών, επομένως, ταχύτερη ανάπτυξη.

Τυπικές πρακτικές κινδύνου και διαχείρισης και λιγότερες πιθανότητες δυσλειτουργιών.

Βελτιωμένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.



Επιδεικνύει τη δέσμευσή σας παρέχοντας την καλύτερη ποιότητα τροφίμων και υλικών και υπηρεσιών που σχετίζονται με τα τρόφιμα.

Κερδίζει την εμπιστοσύνη των πελατών, των πωλητών και των ενδιαφερομένων σας.

Επιταχύνει την ανάπτυξη με την τυπική διαχείριση κινδύνου.

Συνεχής βελτίωση στην απόδοση.

Αποφυγή και εύκολη διαχείριση των κινδύνων στα τρόφιμα

Αύξηση της λειτουργικής αποτελεσματικότητας στον οργανισμό.

Επεκτείνει τις επιχειρήσεις γρήγορα με αυξημένη παγκόσμια απήχηση.

Αναγνώριση GFSI και ως εκ τούτου, διεθνής αξιοπιστία και εμπιστοσύνη για τις πρακτικές τροφίμων.

ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000

Οφέλη

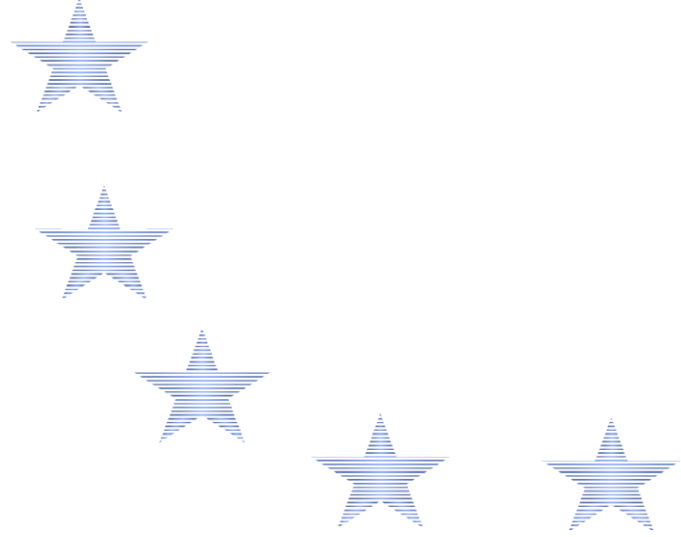
Το ISO 22000 είναι το πιο δημοφιλές εθελοντικό διεθνές πρότυπο ασφάλειας τροφίμων στη βιομηχανία τροφίμων με περισσότερες από 39.651 ιστοσελίδες πιστοποιημένες παγκοσμίως. Η οικογένεια ISO 22000 είναι διεθνή εθελοντικά πρότυπα συναίνεσης που ευθυγραμμίζονται με τις Ορθές Κατασκευαστικές Πρακτικές (GMP) και τις Αρχές του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου (ΠΟΕ) για την Ανάπτυξη Διεθνών Προτύπων.

Η ποιότητα ζωής του καθενός θα επωφεληθεί από τους κανόνες και τους κανονισμούς του ISO 22000 από τις ακόλουθες διατάξεις.

Ενισχυμένη αξιοποίηση των πόρων σε παγκόσμιο επίπεδο

Αυξημένα κέρδη στις εταιρείες

Πιο ποιοτικές θέσεις εργασίας στη βιομηχανία τροφίμων



Βελτιωμένη οικονομική ανάπτυξη

Ασφαλέστερη ασφάλεια τροφίμων

Μειωμένα ποσοστά στις τροφιμογενείς ασθένειες

Αποτελεσματική τεκμηρίωση τεχνικών, διαδικασιών και μεθόδων

Παρέχεται πιθανή εναρμόνιση των εθνικών προτύπων τροφίμων

Είναι ένα αποτελεσματικό διεθνές πρότυπο

Για τους ρυθμιστές, είναι το καταλληλότερο σύστημα

Παρέχει στις εταιρείες μια ενισχυμένη ασφάλεια τροφίμων και εμποδίζει τα κέρδη να μειωθούν

IFS VERSION 7 STANDARD

Οφέλη του IFS για κατασκευαστές:

Πρότυπα που βασίζονται στον κίνδυνο, μη δεσμευτικά

Σχέδια δράσης για τη βελτίωση της απόδοσης

Ένα ενιαίο σύστημα διασφάλισης ποιότητας

Λιγότερες ανακλήσεις

Βελτιστοποιημένες διαδικασίες

Μεγαλύτερη ανταγωνιστικότητα

Βελτιωμένες σχέσεις με πελάτες και Αρχές, βελτιωμένες επιχειρηματικές ευκαιρίες

Διεθνής αναγνώριση

Παγκόσμιο δίκτυο (δεδομένα για αναζήτηση δικών προμηθευτών και λιανοπωλητών)