

IFS-BRC

Διαχείριση ασφάλειας τροφίμων

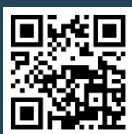
Η ανάπτυξη ενός συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο BRC (British Retail Consortium) ή IFS (International Food Standard), αποτελεί την βέλτιστη επιλογή μιας επιχείρησης για να αποδείξει ότι εφαρμόζει και ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών της, που ανήκουν ή συνεργάζονται με επιχειρήσεις στις χώρες που υιοθετούν αυτά τα πρότυπα (πχ Βρετανία και Γερμανία αντίστοιχα). Η εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος, οδηγεί στην απόκτηση διεθνούς πιστοποιητικού κατά IFS ή BRC. Η πιστοποίηση εκτός της συμβολής που έχει στην οργάνωση σε θέματα ασφάλειας διαχείρισης των τροφίμων, λειτουργεί και ως εργαλείο βελτίωσης του κύρους, της φήμης και της αξιοπιστίας της επιχείρησης, γεγονός που οδηγεί σε νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες.

Οφέλη επιχείρησης από την εφαρμογή Τεκμηριωμένου συστήματος κατά BRC / IFS:

- ✓ Ενίσχυση δυνατοτήτων πρόσβασης στην εγχώρια και παγκόσμια αγορά με έμφαση σε αγορές της Βρετανίας και της Γερμανίας
- ✓ Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και ενίσχυση marketing
- ✓ Απόδειξη ικανοποίησης των απαιτήσεων της ισχύουσας νομοθεσίας περί της ασφάλειας τροφίμων και ποτών
- ✓ Μεγαλύτερη και καλύτερη ανταπόκριση στις απαιτήσεις των πελατών
- ✓ Μεγιστοποίηση του επιπέδου ασφάλειας διαχείρισης των τροφίμων και ποτών
- ✓ Αποτελεσματικότερη διαχείριση περιστατικών απόσυρσης ή ανάκλησης προϊόντος
- ✓ Υιοθέτηση κουλτούρας ασφάλειας διαχείρισης τροφίμων και ποτών
- ✓ Βελτίωση της λειτουργίας και της αποτελεσματικότητας των διεργασιών παραγωγής προϊόντων και παροχής υπηρεσιών
- ✓ Ενίσχυση του κύρους καθώς και αύξηση της τεχνογνωσίας της επιχείρησης

Υπηρεσίες που αναλαμβάνει η IDEC:

- Αξιολόγηση και προσδιορισμός απαιτήσεων υλικοτεχνικών υποδομών
- Αξιολόγηση κινδύνων σε πρώτες ύλες, προϊόντα και διεργασίες
- Ανάπτυξη Μελέτης HACCP. Καθορισμός προληπτικών μέτρων και πλάνου παρακολούθησης των σημείων ελέγχου
- Ανάπτυξη των απαιτούμενων εγγράφων (Εγχειριδίου, Διαδικασιών, έντυπων και απαιτούμενων αρχείων)
- Ανάπτυξη σχεδίων διαχείρισης αλλεργιογόνων, food defense, food fraud
- Εκπαίδευση του συντονιστή, της ομάδας ασφάλειας των τροφίμων καθώς και του προσωπικού στην εφαρμογή του συστήματος και των νομοθετικών απαιτήσεων
- Συμβουλευτικές υπηρεσίες οργάνωσης και προετοιμασίας πιστοποίησης ως προς το διεθνές πρότυπο
- Παρακολούθηση και υποστήριξη συστήματος διαχείρισης σύμφωνα με τις υπάρχουσες ανάγκες μετά την αρχική πιστοποίηση
- Επιστημονική υποστήριξη σε θέματα σχετικής νομοθεσίας και κανονισμών



Παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας για οποιαδήποτε πρόσθετη πληροφόρηση:
IDEC A.E. Ηρώων Πολυτεχνείου 96, Πειραιάς - **Τηλ. κέντρο: 210 4286227** - **e-mail: info@idec.gr**,
www.idec.gr