



plusice
- for any occasion

ISO 22000 Diplom til PlusIce ApS



Lead Auditor Bureau Veritas Certification Joan Rohde Pedersen overrækker ISO 22000 fødevarer certifikatet til PlusIce ApS

Fra venstre: Tommy Christensen, Auditor Joan Rohde Pedersen & Lars Christensen & John Christensen PlusIce ApS

Styrk fødevarerikkerheden gennem nye kompetencer



**BUREAU
VERITAS**

Fødevarerikkerhed stiller krav til alle aktører i fødevarekæden. Krav om sikre produkter, som alle kan føle sig trygge ved. Det manglede da bare. Men for at det kan blive en selvfølge, kræver det styring, systematik og dokumentation. Med et certificeret ledelsessystem er din virksomhed godt på vej. Men det kræver også veluddannede medarbejdere, der har fokus på de kritiske områder omkring fødevarerikkerheden.

Hos Bureau Veritas har vi opbygget en markant viden og erfaring omkring fødevareindustriens udfordringer. Faktisk har vi været den drivende kraft i udviklingen af den globale ISO 22000-standard, som anvendes på tværs af landegrænser i hele fødevarekæden. Det er en af grundene til, at vi kan tilbyde et meget bredt kursusprogram. Fra det meget lav praktiske hygiejnekursus målrettet den nye produktionsmedarbejder til det sublime IRCA-registrerede Lead Auditor-kursus. Det hele er samlet her.

- Kravet til fødevarerikkerhed vokser. Forbrugere og myndigheder stiller i stigende grad krav om, at de fødevarer, som vi alle spiser, skal være af høj kvalitet og med en høj sikkerhed. Opstår der problemer, skal fejlkilden hurtigt findes og udbedres. Kravene er i første omgang primært rettet mod detailhandlen, men derfra spreder de sig gennem hele fødevarekæden til forædlingsindustrien, primærproducenter og transportører.

Med ISO 22000 har hele fødevarekæden fået en fælles standard, som kan anvendes på tværs af brancher og landegrænser. En standard, der med fokus på kommunikation og ledelsens ansvar, betyder maksimal sikkerhed til minimale systemomkostninger. Gennem en fælles terminologi effektiviseres kommunikationen både internt mellem virksomhedens afdelinger og eksternt til kunder og leverandører, og fejlrisici minimeres. Med en standard, der har et globalt afsæt og en branchemæssig fleksibilitet, øges potentiale for en effektiv fødevarerikkerhed i hele fødevarekæden.



Fordele ved en ISO 22000-certificering

Med et certificeret ISO 22000-system:
Opbygges tillid til produkter og virksomhed

Dokumenteres virksomhedens styringssystemer
opbygget efter de internationalt anerkendte HACCP-principper
(Hazard Analysis and Critical Control Point)

Sikres sporbarhed et skridt frem og et tilbage i fødevarekæden

Sikres stor grad af gennemsigtighed og forbedret kundeanselse

Øges effektiviteten gennem opbygning af logiske styringssystemer,
forbedrede processer og minimering af fejlproduktion

Opnår virksomheden et ledelsessystem, der er kendt og anerkendt i
de fleste fødevarerelaterede brancher i mere end 40 lande

Styret systemudvikling og minimering af parallelle systemer

