



Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności

Zbuduj z nami system

Opis

Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności poprzez łańcuch dostaw żywności jest zagadnieniem globalnym. W miarę rosnących wymagań konsumentów, dotyczących bezpiecznej żywności, rośnie także liczba norm bezpieczeństwa żywności, prowadząc tym samym do zamieszania w przemyśle. W konsekwencji pojawiło się zapotrzebowanie na międzynarodową harmonizację tych norm, skutkując opracowaniem ISO 22000.

ISO 22000 jest normą międzynarodową, zapewniającą ramy definiujące wymagania dotyczące Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, który ułatwia zarządzanie obowiązkami prawnymi i celami handlowymi.

Wymogi

Norma zawiera uznane, kluczowe elementy zapewniające bezpieczeństwo żywności wzdłuż łańcucha pokarmowego, jak: interaktywna komunikacja, zarządzanie systemami, kontrola zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności poprzez realizację wymaganych programów i planów HACCP, ciągłe ulepszanie i aktualizacja systemu zarządzania. Zadaniem ISO 22000 jest zdefiniowanie wymogów w dziedzinie bezpieczeństwa żywności, umożliwiających osiągnięcie wyników lepszych od przewidzianych zobowiązaniami prawnymi, regulacyjnymi i handlowymi.

Do kogo skierowana jest ta usługa?

Jest to prawdziwie międzynarodowa norma obejmująca wszelkiego rodzaju działalność gospodarczą w ramach całego łańcucha pokarmowego („od rolnika do talerza”) z uwzględnieniem powiązanych organizacji, takich jak producenci wyposażenia, materiałów opakowaniowych, środków czyszczących, dodatków i składników. ISO 22000 nadaje się także idealnie do integracji Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

Korzyści

Umożliwia potwierdzenie zaangażowania w dostarczanie bezpiecznych produktów żywnościowych wysokiej jakości.

Ułatwia spełnianie obowiązków przewidzianych przepisami prawa i regulacjami.

Zwiększa zdolność spełniania wymogów odbiorców detalicznych i dlatego stanowi koncesję na prowadzenie działalności handlowej.

Ma zastosowanie do wszystkich organizacji uczestniczących w globalnym łańcuchu dostaw żywności.

Obejmuje większość wymogów przewidzianych obowiązującymi detalistów normami bezpieczeństwa żywności.

Poprzez zwiększenie bezpieczeństwa wyrobów umożliwia ograniczenie ryzyka związanego ze zwrotami oraz odpowiedzialnością prawną za wyroby.

Certyfikacja może ograniczyć koszty auditu zarówno zewnętrznego, jak i wewnętrznego w wyniku stosowania jednolitych norm.

Uzyskanie certyfikacji ISO 22000 poprawi reputację, markę i wizerunek firmy. Proces certyfikacji stanowi podstawę dla ciągłych usprawnień poprzez bieżący nadzór i działania naprawcze.

Jak możemy Państwu pomóc?

Audit i certyfikacja

BSI posiada akredytację do prowadzenia certyfikacji norm systemów zarządzania i jest jedną z pierwszych instytucji w świecie, które uzyskały akredytację ISO 22000. Działalność auditorska BSI jest ceniona na całym świecie jako usługa przysparzająca wartości dodanej. Auditorzy BSI są wysoko wykwalifikowanymi profesjonalistami, posiadającymi doświadczenie w dziedzinie przemysłu przetwórstwa żywności. Audit BSI zapewnia niezależną weryfikację systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, jednocześnie umożliwiając zastosowanie benchmarkingu systemu w odniesieniu do sprawdzonego standardu.

Szkolenia

BSI zapewnia wszelkie potrzebne szkolenia: od jednodniowego kursu wprowadzającego, obejmującego podstawowe wymogi danej normy, po trzy- lub pięciodniowe kursy, które pomogą Wam w wypracowaniu i zauditowaniu systemów zgodnych z obowiązującymi przepisami. Kursy mogą być realizowane u klienta, w wyspecjalizowanych ośrodkach szkoleniowych lub on-line w ramach e-learningu.

Standardy i publikacje

BSI oferuje szeroki zakres dokumentów i wytycznych w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz publikacje i oprogramowanie, pomocne zarówno podczas, jak i po certyfikacji. Niektóre z tych produktów można uzyskać z witryn internetowych BSI lub nabyć bezpośrednio w lokalnym biurze BSI czy zamówić przez Internet pod adresem: bsigroup.pl

Następne kroki

Po zapoznaniu się z potrzebami klienta proponujemy usługi, które w możliwie najlepszy sposób spełnią te wymagania. Istnieje wiele sposobów zbliżenia się do uzyskania certyfikacji ISO 22000. Stopień spełnienia wymogów certyfikacji można określić w wyniku auditu wstępnego. Klientom, oczekującym integracji dwóch lub więcej istniejących systemów zarządzania, BSI oferuje certyfikację ich Zintegrowanego Systemu Zarządzania do PAS 99, pierwszej w świecie zintegrowanej normy zarządzania. W wypadku konieczności spełnienia więcej niż jednej normy bezpieczeństwa żywności, BSI może przyczynić się do zmniejszenia obciążenia licznymi auditami poprzez zastosowanie auditu zintegrowanego. Więcej informacji na temat opisanych powyżej i innych usług można uzyskać w lokalnym przedstawicielstwie BSI.

Certyfikacja BSI daje pewność spełnienia wszystkich wymogów przewidzianych obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności przy jednoczesnym osiągnięciu celów handlowych.

Świadczone usługi

- Standardy i publikacje
- Szkolenia otwarte i dedykowane
 - uświadamiające
 - wspomagające wdrożenie
 - wspierające Kadrę Zarządzającą
 - podnoszące kwalifikacje auditorów
- Analiza luk
- Audyty i certyfikacja
- Aplikacja usprawnienia działalności – Entropy™ Software
- Rozwiązania dla łańcucha dostaw
- Informacje i wytyczne
- Wspierające kadrę zarządzającą
- Dedykowane spotkania branżowe

Więcej danych i najnowsze informacje na temat świadczonych przez BSI usług w zakresie Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności można uzyskać pod adresem: www.bsigroup.pl



Po przeprowadzeniu audytu i certyfikacji otrzymacie Państwo prawo do zamieszczania znaku rejestracji BSI na materiałach biurowych, pismach i pojazdach służbowych.

BSI Group Polska Sp. z o.o.
ul. Królewska 16
00-103 Warszawa
T: +48 22 330 6180
F: +48 22 330 6181
E: infopoland@bsigroup.com
www.bsigroup.pl