



FØDEVARESikkerhed!

Samfundets store fokus på fødevarer sikkerhed gør at uanset, hvor I befinder jer i fødekæden, er der risiko for at blive draget til ansvar ved uheld.

Som forbruger forventer vi naturligvis sikre fødevarer. Derfor er der til alle virksomheder, der håndterer fødevarer en række krav til, at de skal kunne dokumentere, at de har styr på fødevarer sikkerheden.

Nogle virksomheder kan klare dette med et egenkontrolprogram, mens andre har set fordelene ved at være certificeret efter en international standard, som er med til at sikre fødevarer sikkerheden, og giver muligheder for at komme ind på nye markeder. certifikat.

FLEX-advisor hjælper med udarbejdelse af et ledelsessystem efter ISO 22000 Fødevarer sikkerhed. BRC British Retail Consortium eller IFS International Food Standard.



Systematiske arbejdsgange i virksomheden er med til at sikre sunde fødevarer:

- For at levere fødevarer til en række engelske detailhandelskæder kræves at virksomheden overholder krav til BRC standarden.
- For at levere til en række tyske, franske og italienske detailhandelskæder kræves en certificering efter IFS standarden.
- ISO 22000 som er den største standard for fødevarer sikkerhed er international standard.
- Alle virksomheder, der håndterer fødevarer er omfattet af krav til et egenkontrolprogram.

ISO 22000/BRC/IFS koncept indeholdende:

- Udkast til virksomhedens politik.
- Procedurer for efterlevelse af standardens krav
- 6 møder af 2 timer i jeres virksomhed
- Tilpasning af procedurer mellem møder
- Gennemførelse af audit/træning

Fast pris for 16.000 kr/tim ex. moms

Ekstra timer udover ovenstående 650 kr/tim ex. Moms

KONTAKT FOR YDERLIGERE INFORMATION

FLEX-advisor
Telefon 31 51 77 93
info@flex-advisor.dk
www.flex-advisor.dk