

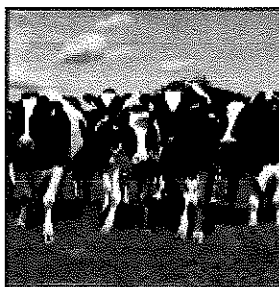
Certification ISO 22000

Certification ISO 22000

La qualité a une importance capitale dans le secteur agro-alimentaire. La sûreté et la qualité des aliments fait l'objet d'attentions particulières tant de la part des consommateurs et des associations écologiques que des organismes de contrôle. Tous attendent, aujourd'hui, des industriels de l'agro-alimentaire et de tous les acteurs de la filière, des mesures concrètes et transparentes pour mieux maîtriser les risques liés à la sécurité alimentaire et pour produire des aliments sains. Avec la certification ISO 22000, vous vous conformez aux exigences réglementaires européennes, répondez aux attentes de vos clients et partenaires en matière de sécurité alimentaire et bénéficiez d'un certificat reconnu à l'international.

Qu'est ce que la certification ISO 22000 ?

La certification ISO 22000 permet à tout organisme de formaliser la mise en place d'un Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA) selon les exigences de la norme internationale ISO 22000. Elle est basée sur le système HACCP, conformément à l'article 4 de la Réglementation sur l'Hygiène alimentaire et est couplée à une approche d'amélioration continue. Son objectif : donner aux acteurs de la filière agro-alimentaire un outil de management performant pour la maîtrise des risques inhérents à la sécurité des aliments. L'ISO 22000 établit des exigences d'organisation qui peuvent être intégrées aux exigences de l'ISO 9001. Elle met également l'accent sur les compétences du personnel et sur la recherche continue d'informations concernant la qualité des produits. La certification sur la base de cette norme reconnue internationalement, vous permet de mettre en place des moyens de contrôle pour une meilleure gestion des dangers et des risques et de prouver à vos clients que vos produits sont surs et sains.

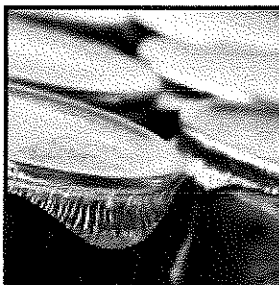


Quels sont ses bénéfices ?

Vous garanzissez la mise sur le marché de produits sûrs en répondant aux attentes réglementaires des autorités de contrôle.

Vous valorisez votre engagement auprès des clients et des consommateurs mais aussi auprès de vos partenaires, qui disposent d'une garantie de qualité supplémentaire en choisissant vos produits. Votre compétitivité et votre image de marque sont ainsi renforcées.

Vous mettez en place un outil de management interne performant qui permet d'améliorer continuellement vos performances en matière de sécurité alimentaire, de gagner en transparence et de former votre personnel selon des exigences précises.



A qui s'adresse la certification ISO 22000 ?

La certification ISO 22000 s'adresse à tous les organismes impliqués dans la chaîne alimentaire quelque soit leur taille et qui souhaitent mettre en place un système permettant de fournir en permanence des produits agro-alimentaires sûrs. Sont concernés : les producteurs agricoles, les fabricants de produits alimentaires, les producteurs d'aliments pour animaux, les transporteurs, les distributeurs, les organismes de stockage, les points de ventes et les restaurateurs. Elle concerne aussi les organismes qui travaillent pour ce secteur d'activité. Peuvent ainsi également prétendre à cette certification, par exemple, les fournisseurs d'emballages ou d'équipements

