Élelmiszerbiztonság

Bureau Veritas Certification

BUREAU VERITAS

Move Forward with Confidence

Elkötelezettség az élelmiszerbiztonságért

Az élelmiszerbiztonság napjainkban a fogyasztók, a média és a közhatóságok érdeklődésének középpontjában áll. A teljes élelmiszerellátó lánc, a termelőktől, élelmiszer-feldolgozó és -gyártó vállalatoktól, szállítócégektől, raktározóktól a vendéglátó-ipari egységekig, kiskereskedőkig fokozottan érdekelt a minél hatékonyabb élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer bevezetésében.

Egy ilyen rendszer kiépítése szervezettebbé és átláthatóbbá teszi a cégen belüli munkafolyamatokat, így növelve a teljesítményt és az eredményt. Az előírásoknak való megfelelés és a fogyasztói bizalom megszerzése a biztonságos, minőségi termékekkel szintén a hosszú távú üzleti siker záloga.

A Bureau Veritas Certification segíti ügyfeleit az igényeiknek legmegfelelőbb élelmiszeripari tanúsítás megszerzésében. A teljes élelmiszerellátó lánc számára kínálunk megoldásokat, integrált rendszertanúsítással pedig egyszerre több tanúsítvány is megszerezhető nemcsak az élelmiszerbiztonság, hanem az átfogóbb minőség-, környezetirányítás-, munkahelyi egészségvédelem- és biztonság területén is.

Az alábbi szabványok szerint ajánlunk tanúsítást az élelmiszeriparban:

Élelmiszeripari szabványok

- ISO 22000
- HACCP
- IFS
- BRC
- GLOBALGAP
  (2007 szeptemberéig EUREPGAP)

Egyéb irányítási rendszerszabványok

- Minőségirányítás: ISO 9001
- Környezetirányítás: ISO 14001
- Munkahelyi egészségvédelem- és biztonság: OHSAS 18001
- Információbiztonság-irányítás: ISO 27001

Minden szabványhoz kapcsolódóan tanfolyamot is tartunk.

ISO 22000: 2005

Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági irányítási szabvány a teljes élelmiszerláncra vonatkozik, tehát az élelmiszer-előállításban, terjesztésben és a vendéglátásban részt vevők, továbbá a mindezeket eszközökkel ellátó vállalkozások számára is követelményül szolgálhat.

Miért érdemes megszerezni a tanúsítást?

- Nemzetközileg elfogadott, tanúsítható élelmiszerbiztonság-irányítási rendszer,
- egyszerre mutatja a vezetési és élelmiszerbiztonsági felkészültséget,
- országtól és terméktől függetlenül alkalmas minden élelmiszerrel foglalkozó cég számára, legyen akár termelő, gyártó vagy kereskedő.

Miért érdemes a Bureau Veritas Certification-nel tanúsíttatni az ISO 22000 szabvány alkalmazását?

- Az elsők között végeztünk ISO 22000 auditálást Magyarországon, magyar nyelvű auditorral.
- Kollégáink részt vettek a szabvány kifejlesztésében és a Bureau Veritas Certification szerezte meg először a globális akkreditációt. Így ügyfeleink egy valóban hiteles szakértő céggel dolgozhatnak együtt.
- A Bureau Veritas Certification az ISO 22000 mellett a többi, ezzel jól integrálható irányítási rendszer tanúsítását is egyszerre, egy ütemben elvégzi, ezzel ügyfeleink időt és költséget takarítanak meg.
- Képzéssel állunk rendelkezésre a szabvány bevezetésével és működtetésével kapcsolatban.

Kapcsolat más szabványokkal: az ISO 22000 magában foglalja a HACCP élelmiszerbiztonsági szabvány alapelveit, az eddig kidolgozott fontosabb élelmiszer-kiskereskedelmi előírásokat, valamint tartalmazza az ISO 9001 szabvány követelményeinek lényeges elemeit is. Így egyidejűleg ad bizonyosságot a vezetési és élelmiszerbiztonsági felkészültségről, és bevezetése könnyen összehangolható vagy integrálható más irányítási rendszerek (minőség-, környezet-, stb.) követelményeivel is.
Mindazonáltal az ISO 22000 az élelmiszeriparra alkalmazott kiegészítője és nem alternatívája az ISO 9001-nek, amely sokkal alaposabban lefedi a szervezetmenedzsment számos területét. Ugyanakkor az ISO 9001 nem foglalkozik az élelmiszerbiztonsággal, ezért is érdemes a két rendszert együtt alkalmazni.

HACCP

A HACCP nemzetközileg elfogadott módszer az élelmiszerek biztonságának megteremtésére a lehetséges kockázatok, veszélyek megállapítása, értékelése és kezelése által.
A törvényi szabályozás a HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) eljárást tekinti az élelmiszerbiztonság-igazolás legszigorúbb módszerének, alkalmazása az élelmiszer-gyártók, -kereskedők és a vendéglátó-ipari egységek számára kötelező. A HACCP eljárás az élelmiszerek megfelelő kezelésére, elkészítésére, tárolására és forgalmazására vonatkozik.

Miért érdemes alkalmazni a HACCP rendszert?

- Különlegesen megbízható minőségi és biztonsági garancia a fogyasztók számára,
- nemzetközileg elismert exportértékesítési előírás,
- csökkenti a veszteségeket és visszahívások számát,
- segít megőrizni a vállalat jó hírnevét.

GLOBALGAP*

A GlobalGap az Európai Kiskereskedők Egyesülete által létrehozott élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási szabvány, amely a frissen fogyasztható, illetve a feldolgozatlan mezőgazdasági termékek előállításának szabályozására, ezen területek nemzetközi tanúsítására alkalmazható.
A Jó Mezőgazdasági Gyakorlaton (GAP-Good Agriculture Practice) alapul, melynek lényege a termelő gazdaságban az elérhető legjobb technológiák alkalmazása és a fenntartható mezőgazdaság követelményeinek megfelelő élelmiszer-előállítás támogatása.
A GlobalGap a tanúsított termék teljes mezőgazdasági termelési folyamatát lefedi, még az ültetést megelőzően egészen a feldolgozatlan végtermékig. Egyéni termelők és csoportok (termelési és értékesítési szervezetek) is tanúsíthatóak a szabvány alapján.

Miért érdemes alkalmazni a GlobalGap szabványt?

- Előny, vagy akár feltétel kereskedelmi vállalatok beszállítóinak,
- jól integrálható más szabványokkal (ISO 9001, egyéb élelmiszeripari szabványok),
- egészségvédelmi, biztonsági és környezetvédelmi szempontokat is figyelembe vesz.

* 2007. szeptemberétől az EurepGap-et a GlobalGap elnevezés váltotta fel, mivel a szabvány alkalmazása az elmúlt években kiterjedt egyéb kontinensekre is.

IFS

Az IFS (International Food Standard) szabványt német és francia kereskedelmi vállalatok hozták létre abból a célból, hogy egységes minőségi követelményeket érvényesítsenek a beszállított saját márkás termékekre. A gyártóknak így különös figyelmet kell fordítaniuk az élelmiszerbiztonsági kérdésekre, ezen belül a HACCP, a higiénia és minőségirányítás előírásaira. Az ellátó láncon belül a logisztikával foglalkozó cégek is szerezhetnek IFS tanúsítást. 2008. január 1-től IFS audit csak a szabvány legújabb verziója, IFS v5. alapján folytatható le.

Miért érdemes alkalmazni az IFS szabványt?

- Következetes és átlátható ellenőrzési rendszer a fokozott termékbiztonságért,
- feltétel a német és francia kereskedelmi vállalatok beszállítóinak,
- számos területtel foglalkozik (szervezeti felépítés, környezeti előírások, nyomonkövetés stb).

BRC

A kereskedelmi vállalatok jó hírnevük megőrzése érdekében egyre gyakrabban megkövetelik saját márkás termékeik beszállítóitól, hogy az ágazati szabványoknak megfelelően működjenek. A Brit Kiskereskedelmi Konzorcium szabványa (BRC szabvány) azért került kifejlesztésre, hogy egységes követelményeket támasszon a brit kereskedőknek beszállító élelmiszeripari cégek számára.
A szabvány kiterjed a minőségre, a higiéniára és a termékbiztonságra is. 2008 elején a BRC szabvány az IFS-hez hasonlóan új, 5-ös verzióban jelent meg.

A BRC szabvány kötelezővé teszi:

- a HACCP alkalmazását,
- a dokumentált minőségirányítási rendszert,
- az üzemi környezeti előírások, termékek, folyamatok és alkalmazottak ellenőrzését.

Miért érdemes alkalmazni a BRC szabványt?

- Átfogó szabvány a termékbiztonság növelésére,
- feltétel a brit kereskedelmi vállalatok beszállítóinak,
- segít az erőforrások hatékony felhasználásában.

MIÉRT A BUREAU VERITAS CERTIFICATION?

Nemzetközi hálózat ■ 140 országban vagyunk jelen, amely komoly nemzetközi tapasztalatot jelent, és lehetővé teszi multinacionális ügyfeleink számára a velünk való együttműködést valamennyi képviseletüknél.

Szakértőink ■ A Bureau Veritas egyik legfontosabb értéke a saját munkatársai, hiszen az ő szaktudásuk, képességeik határozzák meg a nyújtott szolgáltatás minőségét. Nemcsak tevékenységi területeinken, de iparágak szerint is rendelkezünk Magyarországon megfelelő tapasztalattal bíró szakértőkkel, akik rendszeresen észrevételeket, információkat cserélnek egyéb országokban tevékenykedő kollégáinkkal is. Ez elősegíti a vállalatok problémáinak minél jobb megértését.

Integrált szolgáltatások ■ Integrált szolgáltatásaink előnye ügyfeleink számára az idő-és költségmegtakarítás, amelyet az egyszerre elvégzett többféle audit jelent. A tanúsítás mellett tanfolyamainkon a szabványokkal kapcsolatos ismereteket is nyújtunk gyakorlati példákon, esettanulmányokon keresztül.

Elismertség ■ A Bureau Veritas Certification a legszélesebb körben elismert tanúsító testület, több mint 30 akkreditációval rendelkezik.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION

1117 Budapest, Budafoki út 56.

Tel.: (1) 802-6900, (1) 802-6910

Fax: (1) 206-1999

E-mail: budapest@hu.bureauveritas.com

www.bureauveritas.hu

BUREAU VERITAS

Move Forward with Confidence