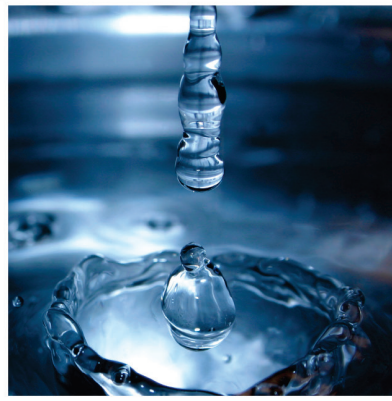




SEGURANÇA DO ALIMENTO



GESTÃO DO RISCO



ALÉM DA EXCELÊNCIA



MELHORIA CONTÍNUA



SATISFAÇÃO DO CLIENTE

ISO 22000

SOLUÇÕES EM AUDITORIAS, CERTIFICAÇÃO E TREINAMENTO EM SEGURANÇA DO ALIMENTO



Consumidores estão cada vez mais conscientes em relação a segurança e qualidade do alimento e querem garantias de que sua empresa e seus produtos continuarão a atender suas necessidades. Atualmente, muitos países, indústrias e até mesmo varejistas têm suas próprias normas para manter a segurança do alimento. Contudo, elas podem não atender satisfatoriamente algumas questões-chave, tais como rastreabilidade e comunicação eficaz ao longo da complexa cadeia de fornecimento.

Junto com outros serviços para o setor de alimentos, a SGS oferece certificação de acordo com a ISO 22000, a única norma universal de gestão de segurança do alimento que atua sobre todas as outras.

ISO 22000:2005 TRANSPARÊNCIA DE PONTA A PONTA NA CADEIA DE FORNECIMENTO

A certificação de acordo com a ISO 22000:2005 demonstra seu comprometimento com a segurança do alimento e a satisfação do cliente, além de proteger sua marca e a imagem de sua empresa. Esta é uma norma de certificação internacional que define os requisitos para sistemas eficazes de gestão de segurança do alimento, aplicável a toda a cadeia de fornecimento, de fazendeiros a serviços de alimentação, de empresas de transporte a embalagens.

A norma provê:

- Comunicação interativa, ao longo de toda a cadeia de fornecimento;
- Conformidade com os princípios de HACCP - Análise de Perigo e identificação dos pontos críticos de controle;
- Harmonização com padrões voluntários e pré-requisitos;
- Estrutura alinhada com a ISO 9001:2008 e controle de processo.

OS BENEFÍCIOS DA ISO 22000:2005

O reconhecimento internacional e a reputação que essa norma ISO traz melhora seu perfil e credibilidade, provendo um padrão harmonizado, aceito por todo o mundo.

A integração dos princípios de sistema de gestão, com metodologias e aplicações de controle de perigo, deixa a norma mais fácil de entender, aplicar e reconhecer, assegurando a conformidade com todas as legislações de segurança do alimento reduzindo os riscos de penalizações.

Demonstrar, em nível internacional, comprometimento real com a segurança do alimento, pode transformar a imagem de sua empresa e agregar valor ao seu produto e atuando como uma ferramenta efetiva para sua entrada no mercado.

Seu certificado ISO 22000:2005 pela SGS o capacitará a demonstrar forte comprometimento com a segurança do alimento quando estiver disputando contratos internacionais ou expandindo-se localmente através de negócios.

Avaliações regulares conduzidas pela SGS auxiliam no monitoramento e melhoria contínua de seus Sistemas

de Gestão de Segurança do Alimento, aumentando a confiabilidade das operações e de sua performance atendendo aos requisitos do cliente, com um ganho significativo na produção, processo, transporte ou manuseio seguro do alimento.

POR QUE SGS?

A SGS é a organização líder mundial em inspeção, verificação, teste e certificação. A SGS é reconhecida como referência global para qualidade e integridade. Com mais de 80 000 funcionários, a SGS opera uma rede de mais de 1 650 escritórios e laboratórios pelo mundo.

Fortalecer processos, sistemas e habilidades é fundamental para seu sucesso contínuo e crescimento sustentado. Nós lhe damos suporte para uma melhoria contínua, que transforma seus serviços e cadeia de valor aumentando o desempenho, administrando riscos, atendendo melhor as exigências de acionistas e administrando sustentabilidade.

Com presença global, temos uma história de sucesso na execução de projetos internacionais complexos e de larga escala. Nosso pessoal fala o idioma e entende a cultura do mercado local e opera globalmente de uma maneira consistente, confiável e efetiva.

CONHEÇA AS SOLUÇÕES DA SGS PARA ASSEGURAR UMA VANTAGEM COMPETITIVA REAL PARA SUA ORGANIZAÇÃO. VISITE WWW.SGSGROUP.COM.BR OU CONTATE SGS.BRASIL@SGS.COM PARA MAIS INFORMAÇÕES.

PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO ISO 22000

