

FSSC 22000 - Ihr Standard für Lebensmittelsicherheit



FSSC 22000 Zertifizierung des Lebensmittelsicherheitssystems mit Kiwa: Verbessern Sie die Sicherheit in der Lebensmittelherstellung, erfüllen Sie die Kundenanforderungen und steigern Sie Ihren Gewinn.

Relevant für jede Organisation der Lebensmittelherstellung oder -verarbeitung jeder Größe.

Wenn Ihre Organisation Lebensmittel herstellt oder verarbeitet und Sie Ihr Engagement für Sicherheit zeigen möchten, Kundenanforderungen erfüllen und sicherstellen wollen, dass Sie die Vorschriften einhalten, können Sie von der FSSC 22000-Zertifizierung profitieren.

Basierend auf den internationalen Standards ISO 22000 und HACCP ist FSSC 22000 ein Zertifizierungssystem für Lebensmittelsicherheit für Lebensmittelhersteller, welches Ihnen hilft, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu erkennen und zu kontrollieren. Es zertifiziert Ihre Lebensmittelsicherheitssysteme, zeigt Ihren Kunden, dass Sie strenge Lebensmittelsicherheitsverfahren eingeführt haben, und unterstreicht Ihr Engagement für Hygiene und menschliche Gesundheit. FSSC 22000 wurde von der Global Food Safety Initiative (GFSI) als Standard anerkannt und wird von den großen Lebensmittelhändlern in Europa akzeptiert. Darin wird dargelegt, was Sie als Lebensmittelhersteller tun müssen, um zu zeigen, dass Sie die Gefahren der Lebensmittelsicherheit kontrollieren und die Lebensmittelsicherheit gewährleisten können.

Was Sie wissen müssen

FSSC 22000 eignet sich für jede lebensmittelverarbeitende oder -herstellende Organisation, unabhängig davon, ob Sie mit tierischen oder pflanzlichen Produkten, Produkten mit langer Haltbarkeit oder anderen Zusatzstoffen oder Vitaminen arbeiten. Hersteller von Handelsmarken für den Lebensmitteleinzelhandel benötigen ein Zertifikat, welches von der GFSI genehmigt wurde, wie FSSC 22000.

Das FSSC 22000 Zertifizierungsschema gehört zur Foundation for Food Safety Certification. Die ISO 22000 als eigenständiger Standard ist für alle Teile der Lebensmittelkette relevant, während FSSC 22000 für Lebensmittelhersteller konzipiert wurde.

Ab dem 1. Januar 2018 müssen alle Systeme zur Lebensmittelsicherheit zertifizierter Organisationen oder neuer Antragsteller mit

Systemzertifizierung
Kiwa International Cert GmbH
kic@kiwa.com
+49 (0) 40 303949-855

der neuesten Version 4.1 der Regelung, die im Juli 2017 von der FSSC-Stiftung veröffentlicht wurde, geprüft werden.

Mit Kiwa zertifiziert werden

Lebensmittelsicherheit ist eine Frage von Leben und Tod; Vorfälle können die Reputation eines Unternehmens schädigen und sich auf das Unternehmensergebnis und sogar auf die Zukunft des Unternehmens auswirken. Die Verbraucher möchten wissen, dass die Lebensmittel, die sie essen, sicher und zuverlässig sind und verlangen zunehmend nach Beweisen. Mit der FSSC 22000-Zertifizierung können Sie nachweisen, dass die Lebensmittel, die Sie herstellen oder verarbeiten, sicher produziert, verarbeitet und gehandhabt wurden und die gesetzlichen Lebensmittelsicherheitsanforderungen erfüllen. Dies beruhigt nicht nur Ihre Kunden, sondern bietet auch neue Geschäftsmöglichkeiten.

Durch die Zusammenarbeit mit Kiwa profitieren Sie von der Arbeit mit FSSC 22000, indem Sie Ihre Systeme und Leistung verbessern, um die Anforderungen von Partnern und potenziellen Neugeschäften zu erfüllen und letztendlich Ihren Gewinn zu steigern.

USPs / Vorteile

- *Reduzieren Sie die Gefahren der Lebensmittelsicherheit* - indem Sie Ihre Lebensmittelsicherheitsprozesse verbessern, kann FSSC 22000 dazu beitragen, das Risiko von Gefahren und Vorfällen zu verringern.
- *Steigern Sie Ihren Gewinn* - mit der FSSC 22000-Zertifizierung können Sie Ihren Ruf verbessern, Kunden gewinnen und Kosten senken.
- *Steigern Sie die Effizienz* - FSSC 22000 kann zeigen, wo Ihre Prozesse verbessert werden können und Ihnen helfen, Ihre Ressourcen zu optimieren und Kosten zu senken.
- *Erfüllen Sie die Kundenanforderungen* - mit FSSC 22000 können Sie nachweisen, dass Ihre Produkte und Dienstleistungen von hoher Qualität, sicher und zuverlässig sind.
- *Verringern Sie das Risiko von rechtlichen Schritten* - die FSSC 22000-Zertifizierung zeigt, dass Sie Schritte unternommen haben, um die Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu reduzieren, und Sie reduziert das Risiko von Zwischenfällen.
- *Verbessern Sie Ihre Wettbewerbsfähigkeit* - mit der FSSC 22000-Zertifizierung können Sie neue internationale Märkte erschließen und neue Partnerschaften schließen.
- *Schaffen Sie qualitativ hochwertige Jobs* - mit FSSC 22000 können Sie sicherstellen, dass die von Ihnen angebotenen Jobs von hoher Qualität sind und die Lebensmittelindustrie unterstützen.
- *Verwalten Sie Ihre Compliance-Themen* - FSSC 22000 basiert auf ISO 22000 und HACCP und trägt dazu bei, Ihre Bemühungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu optimieren und Ihre Dokumentation und Verfahren zu verbessern.

Systemzertifizierung
Kiwa International Cert GmbH
kic@kiwa.com
+49 (0) 40 303949-855