

GlobalG.A.P. Aquaculture



GlobalG.A.P. Aquaculture-standarden er relevant for alle bedrifter som produserer eller forhandler oppdrettsfisk. Kiwa er godkjent av Norsk Akkreditering for sertifisering i henhold til GlobalG.A.P. versjon 5.2 og versjon 5.4, som er anerkjent av Global Food Safety Initiative (GFSI).

Innen havbruksnæringen, som i næringsmiddelindustrien ellers, blir det stadig viktigere å vise at du prioriterer mattrygghet, samt har et fungerende kvalitetsstyringssystem. Kundene etterspør dokumentasjon på at du har søkelys på bærekraft, miljø og dyrevelferd. En sertifisering kan hjelpe deg å synliggjøre dette.

GlobalG.A.P. (Good Agricultural Practice)-sertifisering blir stadig viktigere for selskaper som driver virksomhet innen næringsmiddelindustrien. Mange selskaper velger GlobalG.A.P. i tillegg til øvrige sertifiseringer.

Internasjonal standard for akvakultur

GlobalG.A.P Aquaculture er en internasjonal standard for produksjon av oppdrettsfisk. Den har særskilt søkelys mot mattrygghet, miljøbeskyttelse, arbeidsmiljø og dyrevelferd.

GlobalG.A.P Aquaculture tilfredsstiller kravene til Global Food Safety Initiative (GFSI).

GlobalG.A.P. Chain of Custody

Standarden spenner over hele produksjonsprosessen, og omfatter også en GlobalG.A.P. Chain of Custody sertifisering.

GlobalG.A.P. Chain of Custody sikrer sporbarheten gjennom hele produksjons- og forsyningskjeden, fra oppdrettsanlegg til detaljist.

Dette øker verdien av produktet ditt, og signaliserer en høy grad av åpenhet og integritet.

Det er foreløpig frivillig om en bedrift ønsker å gjennomføre GlobalG.A.P.-standarden, men sertifiseringen viser at bedriften verdsetter og støtter bærekraftig oppdrett utover de offisielle forskriftene. Mange kunder krever dessuten at fisken skal være sertifisert etter visse standarder. For flere små og mellomstore bedrifter har GlobalG.A.P. bidratt til å få innpass i internasjonale markeder.

Sertifisering
Kiwa Norge
NO.salgsertifisering@kiwa.com
+47 22 86 50 00

Hva er fordelene med en GlobalG.A.P. Aquaculture-sertifisering?

- Redusert matrisiko
- Økt fortjeneste
- Økt effektivitet
- Oppfyll kundenes behov
- Reduser risikoen for søksmål
- Bli mer konkurransedyktig
- Vær en attraktiv arbeidsgiver
- Sikre samsvar

Bakgrunnen for GlobalG.A.P.

GlobalG.A.P. har sin opprinnelse i EUROPGAP-standardene. I 1997 tok europeiske forhandlere et initiativ for å imøtekomme forbrukernes økende bekymring angående produktsikkerhet, HMS og dyrevelferd.

Ved å harmonisere de ulike standardene hjalp EUROPGAP produsenter til å oppfylle kriterier for mattrygghet i hele Europa.

Harmonisert sertifisering innebar også besparelser for produsentene, ettersom de ikke lenger måtte gjennomgå flere revisjoner mot forskjellige kriterier hvert år.

I 2007 endret standarden navn fra EUROPGAP til GlobalG.A.P. I dag er GlobalG.A.P. et av verdens ledende program for mattrygghet med en rekke standarder som nå er gyldige i mer enn 135 land.

Akkreditert sertifisering med Kiwa

Med en GlobalG.A.P. Aquaculture-sertifisering fra Kiwa viser du at fisken har blitt produsert, tilberedt og håndtert på en sikker måte i tråd med kravene til mattrygghet og bærekraft.

Kiwa er godkjent av Norsk Akkreditering for sertifisering i henhold til GlobalG.A.P. versjon 5.2 og versjon 5.4, som er anerkjent av Global Food Safety Initiative (GFSI).

Alle våre revisjonsledere har bred arbeidserfaring og ledelseserfaring. Vi vektlegger å tolke standardene til bransjen slik at den gir høyest mulig nytteverdi for kunden.

Kontakt Kiwa for en uforpliktende prat eller for å motta et tilbud om sertifisering!

Les også

- [Sertifisering bidrar til bærekraftig oppdrett](#)
- [Tilbyr totalpakke for havbruksnæringen](#)