

ISO 22000 – Sertifisering av ledelsessystem for mattrygghet



En ISO 22000-sertifisering med Kiwa sikrer kontroll på mathygiene, møter kundekrav og øker fortjenesten.

Ønsker du å synliggjøre at du tar mattrygghet på alvor, setter kundenes velferd i høysetet og er opptatt av å overholde regelverket? Da kan du dra nytte av ISO 22000-sertifisering. ISO 22000 er relevant for alle virksomheter i matproduksjonskjeden, uavhengig av størrelse og posisjon.

Hva er ISO 22000?

En ISO 22000-sertifisering viser virksomhetens evne til å kontrollere mathygiene og sikre at matvarene er trygge som menneskeføde. Standarden sikrer oppfyllelse av aktuelle krav for den enkelte aktør.

ISO 22000 fastsetter hva som trengs for å vise at virksomheten har kontroll på mattrygghet. Ved å forbedre prosessene og øke ytelsen i bedriften, styrkes samtidig mulighetene til å samarbeide med andre aktører i matproduksjonskjeden, både nasjonalt og internasjonalt.

ISO 22000 er utformet etter samme struktur som andre ISO-standarder, som ISO 9001 for kvalitet og ISO 14001 for miljø. Dette gjør det enkelt å integrere ISO 22000 i allerede etablerte ledelsessystemer.

Hvem kan ha nytte av ISO 22000?

Enten du lager utstyr til industriell matproduksjon, dyrker korn eller driver matservering, er denne standarden aktuell for deg. ISO 22000 er relevant for alle typer virksomheter som er involvert i produksjon, foredling, distribusjon eller handel av matvarer. ISO 22000 er basert på HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), et styringssystem for risikoanalyse av biologiske, kjemiske og fysiske risikoer som benyttes både av offentlige og private organisasjoner. Det sikrer de samme standardene i hele matkjeden, fra produksjon til tjenesteytelse, slik at du kan vise kundene at du tar mattrygghet på alvor.

ISO 22000 fokuserer på kontinuerlig forbedring, den er praktisk anvendelig og dekker blant annet:

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

- Gode produksjonsprosesser (GMP)
- Systemer for internrevisjon i tråd med HACCP
- Beredskap for uønskede hendelser

Bli sertifisert med Kiwa

Manglende mathygiene kan forårsake sykdom og i verste fall dødsfall. Det kan skade selskapets omdømme og påvirke økonomien. Dagens forbrukere vil være sikre på at maten de spiser er trygg, og de krever i stadig større grad dokumentasjon på dette. Med en ISO 22000-sertifisering kan du vise at du oppfyller kravene til mattrygghet.

Ved å samarbeide med Kiwa om implementering av ISO 22000, kan du forbedre systemene og ytelsen for å imøtekomme kravene til nye potensielle partnere og dermed øke fortjenesten.

Fordeler med ISO 22000-sertifisering

- Redusere matfare – ISO 22000 hjelper deg å forbedre prosedyrene for mattrygghet og bidrar til å redusere risikoen for uønskede hendelser.
- Øke fortjeneste – med en ISO 22000-sertifisering kan du styrke omdømmet ditt, få flere kunder og minske kostnader.
- Forbedre effektivitet – ISO 22000 kan peke på hvordan prosessene dine kan forbedres og hjelpe deg med å optimalisere ressursene dine.
- Møte kunders behov – med ISO 22000 kan du vise at produktene og tjenestene dine er av høy kvalitet.
- Begrense risikoen for rettslige tiltak – en ISO 22000-sertifisering dokumenterer at du oppfyller de juridiske kravene til mattrygghet og at du har tatt skritt for å kontrollere faren for uønskede hendelser.
- Styrke konkurranseevne – en ISO 22000-sertifisering kan være til hjelp når du skal inn på nye internasjonale markeder og lage avtaler med nye aktører.
- Tilby attraktive stillinger – ved å implementere ISO 22000 kan du sikre at jobbene du tilbyr er faglig interessante og støtter opp om næringsmiddelindustriens interesser og behov.
- Sikre samsvar – ISO 22000 er i tråd med ISO 9001 og HACCP, og bidrar dermed til å strømlinere og kvalitetssikre dokumentasjonen og prosedyrene dine innen mattrygghet.