

Svensk standard för livsmedelshantering i butik



Intresset för säker hantering av livsmedel i butik är stort. Svensk standard för livsmedelshantering i butik ger såväl stora som små butiker ett bra verktyg för butikens förbättringsarbete. Kiwa erbjuder certifieringen till engagerade butiker som har högt ställda mål för livsmedelssäkerheten.

Ansök här

[Ansökningsblankett](#)

Om standarden

Svensk standard för livsmedelshantering i butik har arbetats fram av fem aktörer inom dagligvaruhandeln tillsammans med Svensk Dagligvaruhandel. Standarden bygger på branschriktlinjerna "Säker mat i din butik!".

På Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se finns information om HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points eller på svenska riskanalys och kritiska stympunkter) samt "Säker mat i din butik!".

På [Svensk Dagligvaruhandels hemsida](#) kan standarden beställas.

För vem?

Intresset för säker hantering av livsmedel i butik är stort och denna standard ger såväl stora som små butiker ett bra verktyg för butikens förbättringsarbete. Med en genomarbetad HACCP och väl fungerande egenkontroll kan alla butiker säkerställa att de säljer säker mat till sina kunder.

Varför välja Kiwa?

Våra erfarna livsmedelsrevisorer har stor kunskap om livsmedelssäkerhet för detaljhandeln och vi har flera års erfarenhet av Svensk

Kiwa Certifiering Sweden
se.info@kiwa.com
+46(0)18170000



Standard för säker livsmedelshantering i butik. Vi kan även erbjuda andra revisioner såsom onlineförsäljning av ekologiska produkter, KRAV, MSC Chain of custody och andra sorters verifieringar vilka kan genomföras vid samma tillfälle.

Aktuell utgåva

Svensk standard för livsmedelshantering i butik. Utgåva 4, september 2021.

Kiwa Certifiering Sweden
se.info@kiwa.com
+46(0)18170000

