

HACCP Belgelendirme



HACCP, ISO 22000 ve FSSC 22000 gibi diğer gıda güvenliği standartları ve sertifikasyon şemaları için temel oluşturur. Belge, müşterilerinizin ve ortaklarınızın hijyen ve insan sağlığına olan bağlılığını gösteren katı gıda güvenliği süreçlerine sahip olduğunuzu gösterir.

Bu standart gıda zincirindeki herhangi bir pozisyon ve organizasyonda uygulanabilir.

Kuruluşunuz gıda üretiyor ya da işliyorsanız ve gıda güvenliğine olan bağlılığınızı göstermek istiyorsanız, müşteri odaklıysanız ve yasal mevzuatlara uyuyorsanız, HACCP sertifikasyonundan yararlanabilirsiniz.

HACCP, gıda güvenliği tehlikelerini kontrol altında tuttuğunuzu ve risk analizinden kayıt tutmaya kadar tüm süreci kapsadığınızı gösteren yedi ilkeye dayanmaktadır. Süreçlerinizi ve performansınızı geliştirerek, gıda zincirinin bir parçası olmak ve dünya çapında yeni ortaklarla bağlantılar kurmak için daha fazla fırsata sahip olabilirsiniz.

Ne bilmek istiyorsunuz?

HACCP, 1950'lerde gıda endüstrisi için kurulmuştur; Gıda ile ilgileniyorsanız ve gıda güvenliğine olan bağlılığınızı göstermek istiyorsanız, HACCP tam size göre.

HACCP sistemleri, gıda işletmecilerinin gıdaları nasıl ele aldıklarına bakmasını sağlar ve üretilen gıdaların güvenli bir şekilde tüketilmesini sağlayan prosedürleri sunar. HACCP ile, potansiyel gıda güvenliği tehlikelerini bulmak için proseslerinizde her adımı değerlendirirsiniz ve ardından bu tehlikeleri ortadan kaldırmak veya azaltmak için prosedürleri takip edersiniz. Gıda zincirinde, üretimden servise kadar aynı standartları sağlar, böylece müşterilerinize güvenliğe olan bağlılığınızı gösterebilirsiniz.

HACCP yedi prensibe dayanmaktadır:

1. Biyolojik, kimyasal veya fiziksel gıda tehlikelerinin tehlike analizini yapar.
2. Kritik kontrol noktalarını belirle
3. Kritik kontrol limitleri belirleyin, örneğin minimum pişirme sıcaklığı ve zamanı

Sistem Belgelendirme

Kiwa Türkiye

tr.posta@kiwa.com

+90 216 593 25 75

4. Kritik kontrol noktalarının kontrolünü izlemek için bir sistem kurmak
5. Düzeltici faaliyetler kurmak
6. HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalıştığını doğrulamak için doğrulama prosedürü oluşturun.
7. Belge oluşturma ve kayıt tutma

Kiwa ile sertifikalanmak

Gıda güvenliği hataları, hastalığa ve hatta ölüme neden olabilir ve yiyecekleri işleyen her şirket, gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumludur. HACCP sertifikasyonu ile, sadece müşterilerinizi güvene almakla kalmayıp aynı zamanda itibarınızı koruyarak ve yeni işler için daha fazla fırsat sağladığınızda dair katı gıda güvenliği süreçlerinin olduğunu gösterebilirsiniz.

Kiwa ile iş birliği yaparak, HACCP ile, tehlike değerlendirmelerini ve gıda güvenliği süreçlerinizi geliştirerek ve ortakların ve potansiyel yeni işlerin gereksinimlerini karşılayarak, kârınızı en üst düzeye çıkararak faydalanabilirsiniz.

USP'si / faydaları

- Gıda tehlikelerini azaltın - gıda güvenliği süreçlerini iyileştirmenize yardımcı olarak, HACCP tehlike ve olay riskini azaltmaya yardımcı olabilir.
- Kârınızı artırın - HACCP sertifikasyonu, itibarınızı artırabilir, müşteri kazanabilir ve maliyetleri azaltabilir, net karınızı arttırabilirsiniz.
- Verimliliği artırın - HACCP, süreçlerinizin nasıl iyileştirilebileceğini gösterir ve kaynaklarınızı optimize etmenize yardımcı olarak maliyetleri düşürür.
- Müşterilerin ihtiyaçlarını karşılayın - HACCP ile ürün ve hizmetlerinizin yüksek kaliteli, güvenli ve güvenilir olduğunu kanıtlayabilirsiniz.
- Yasal işlem riskinizi azaltın - HACCP sertifikası, gıda güvenliği tehlikelerini azaltmak için adımlar attığınızı ve kaza riskinizi azalttığınızı gösterir.
- Rekabet gücünü artırın - HACCP sertifikası yeni uluslararası pazarlara girmenize ve yeni ortaklıklar kurmanıza yardımcı olur.
- Yüksek kaliteli işler yaratın - HACCP'yi takip ederek çalışanlarınızın ilgisini çekebilir ve sunduğunuz işlerin yüksek kalitede olmasını sağlayarak gıda endüstrisinde öne çıkabilirsiniz.
- Uyumluluğunuzu yönetin - HACCP, ISO 22000 ve FSSC 22000 gibi diğer standartların temelini oluşturur, gıda güvenliği çalışmalarınızı kolaylaştırır ve sisteminizi ve prosedürlerinizi iyileştirir.

Sistem Belgelendirme

Kiwa Türkiye

tr.posta@kiwa.com

+90 216 593 25 75