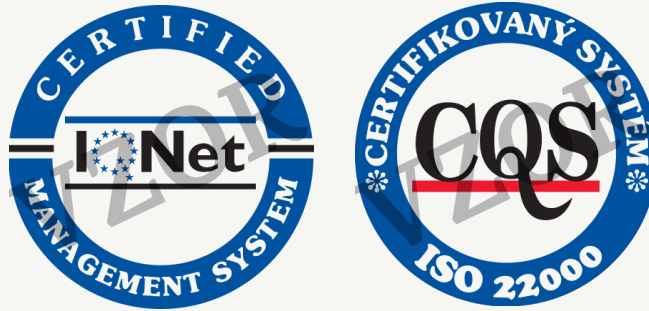


Certifikace systému managementu bezpečnosti potravin podle ČSN EN ISO 22000:2019



Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci

Norma ČSN EN ISO 22000:2019 "Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci" je uzpůsobena pro organizace v potravinovém řetězci, které chtějí garantovat svým zákazníkům, že jejich produkty jsou vyrobeny s požadavky na bezpečnost potravin.

Za potravinový řetězec jsou považovány veškeré činnosti od zemědělské prvovýroby přes zpracovatelský průmysl, distribuci až konečný prodej potravin či pokrmů.

Norma zahrnuje požadavky na bezpečnost potravin nejen u výrobců potravin, ale zahrnuje i oblast zemědělské prvovýroby, subdodavatelé, obchodníky, stravovací společnosti či distributory.

Členění normy je srovnatelné s normou ČSN EN ISO 9001:2016.

Důraz je kladen především na systémovou stránku, na principy HACCP a na podpůrná bezpečnostní opatření, jako je správná provozní praxe (GMP), správná zemědělská praxe (GAP), správná veterinární praxe (GVP), správná hygienická praxe (GHP), správná distribuční praxe (GDP), správná sanitační praxe (GSP) atd.

Zavedením této normy vytvoří firma prostředí k vyloučení kontaminace produktu, což je významný faktor pro udržení přízně konečných zákazníků (v případě nálezu kontaminujícího tělesa v potravině či pet food nebo pokrmu zákazník mnohdy produkt nereklamuje, jen si příště výrobek nekoupí a varuje před ním své známé)

Jedná se o potravinářský standard, který:

- je mezinárodně schválený, uznávaný a akceptovaný
- zahrnuje celkový systém managementu bezpečnosti potravin - překračuje požadavky HACCP
- je aplikovatelný na všechny organizace, které jakýmkoliv způsobem dodávají do potravinářského řetězce
- zahrnuje a podporuje principy HACCP, formulované Codexem Alimentarius
- je prvním krokem k zavedení a řízení dalších náročných potravinářských standardů uznávaných Globální iniciativou pro bezpečnost potravin (GFSI), např. FSSC, IFS, BRC

Certifikace systému managementu bezpečnosti potravin podle ČSN EN ISO 22000:2019

Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci



Přínosy certifikace systému managementu bezpečnosti potravin podle ČSN EN ISO 22000:2019

- plnění požadavků nejnáročnějších zákazníků (obchodních řetězců a nadnárodních společností);
- prokázání plnění požadavků nad rámec minimálních požadavků daných národní legislativou;
- garance stálosti výrobního procesu a tím i stabilní a vysokou kvalitu poskytovaných služeb a produktů zákazníkům;
- vytvoření prostředí k vyloučení kontaminace produktu, což je významný faktor pro udržení přízně konečných zákazníků
- prokázání vhodnosti, účinnosti a efektivnosti vybudovaného systému třetí nezávislou stranou;
- zkvalitnění systému řízení, zdokonalení organizační struktury organizace;
- zlepšení pořádku a zvýšení efektivnosti v celé organizaci;
- optimalizace nákladů - redukce provozních nákladů, snížení nákladů na neshodné produkty, úspory surovin, energie a dalších zdrojů;
- snížení ekonomických ztrát ve vztahu k označování, přesnosti plnění, vážení atd.
- zvýšení důvěry veřejnosti a státních kontrolních orgánů
- snadnější získání státních zakázek
- první krok k zavedení a řízení dalších náročných potravinářských standardů uznávaných Globální iniciativou pro bezpečnost potravin (GFSI), např. FSSC, IFS či BRC.

Nabídka služeb CQS

- Situační audit
- Certifikační audit (dvoustupňový), recertifikační audit
- Audit vedený v anglickém, německém nebo ruském jazyce
- Certifikát CQS a mezinárodní certifikát IQNet

Adresa

CQS

Prosecká 412/74
190 00 Praha 9 - Prosek

Kontaktní osoby

Vedoucí certifikačního orgánu CQS

Ing. Jana Olšanská jolsanska@cqs.cz

Vás může informovat o certifikačních postupech CQS, podmínkách certifikace a technických záležitostech v průběhu certifikace

Zástupce vedoucí certifikačního orgánu a tajemník certifikačního orgánu CQS

Ing. Lenka Adamčíková ladamcikova@cqs.cz

Vás může informovat o certifikačních postupech CQS, administrativních a organizačních záležitostech v průběhu certifikace