



Certificat GRMS v6.1 (**)

Disposer de garanties concernant la sécurité alimentaire et le bien-être animal sont critiques pour les acteurs actifs dans l'abattage et la transformation de matières carnées. C'est pourquoi la norme GRMS ([Global Red Meat Standard](#)) a été, en supplément des autres normes food existantes, développée de manière spécifique pour l'industrie d'abattage et de transformations des viandes. Êtes-vous en mesure de fournir ces garanties à vos clients ? Possédez-vous une certification délivrée par un tiers indépendant ?

Your tailor-made solution

Dans le cadre de l'audit GRMS, l'auditeur Vinçotte évalue la capacité de votre entreprise à satisfaire les exigences requises par la norme GRMS. Le bien-être animal, l'environnement de travail et l'environnement externe seront ainsi contrôlés et définiront si vous répondez aux exigences de sécurité et de qualité alimentaire pour les produits carnés GMRS.

- La norme GRMS recouvre les domaines principaux comme les autres normes commerciales mais avec une spécificité liée à la production de viandes.
- La norme GRMS concerne le bien-être animal mais aussi les environnements de travail internes et externes.
- La norme GRMS se concentre sur les domaines critiques au maintien d'une haute qualité et sécurité des produits carnés.
- Le GMRS fournit une base plus détaillée pour l'évaluation de la viande et autres produits carnés.

La norme GRMS est reconnue internationalement étant donné qu'elle répond au GFSI (Global Food Safety Initiative).

(**) = sous accréditation BELAC 016-INSP, 016-PROD, 016-QMS

Your result

La certification GRMS va permettre d'acquérir la confiance de vos clients en ce qui concerne votre programme de sécurité alimentaire et de gestion de la chaîne logistique.

Être certifié sur la norme GRMS va:

- Témoigner de votre transparence sur le système de sécurité alimentaire, de qualité et d'hygiène implémentés dans votre usine d'abattage ou de fabrication de produits carnés.
- Prouver que vous produisez selon les plus hautes normes liées aux conditions de travail et de bien-être animal.
- Vous aider à diminuer vos déchets, les plaintes, les rappels et rejets de produits.
- Recevoir une évaluation en profondeur de votre qualité et de votre système de sécurité alimentaire par un auditeur ISAcert compétent.
- Acquérir une visibilité importante en étant listé comme [entreprise approuvée sur le site GRMS](#), vous donnant ainsi une plus grande reconnaissance et une confiance accrue auprès de vos clients.

Le GRMS étant reconnu par le GFSI (Global Food Safety Initiative), assurer à vos clients une haute protection des consommateurs.

Please note

La norme GRMS est uniquement applicable à l'industrie de la viande produisant de la viande rouge et des produits dérivés. La norme GRMS et ses directives d'application sont gratuits et disponibles sur le [site web](#) de GRMS.

Valable à partir du 1er avril 2021, y compris les interprétations et les clarifications sur les exigences de [la version 6.1 de GRMS](#).

In which situation?

La norme GRMS spécifiquement développée pour le procédé d'abattage, de découpe, de désossement et de ventes de

viandes rouges et de produits carnés, concerne l'entièreté de la chaîne de production et est applicable à tous les aspects de transports, étourdissement, abattage, désossement, découpe et manipulation de viande et de produits carnés.

La norme GRMS a été mise sur pied pour vous aider à établir de bonnes pratiques de production afin de vous assurer que vous fabriquez des produits sûrs et légaux qui répondent au niveau de qualité exigé par vos clients.

La certification GRMS peut être combinée avec d'autres certifications telles que les normes IFS Food or FSSC22000.