



GRMS v6.1 -certificaat (**)

De **Global Red Meat Standard of GRMS** is speciaal ontwikkeld om **transparantie** te creëren rond **voedselveiligheid, hygiëne en kwaliteit** binnen de **vleesindustrie**. De GRMS is van toepassing op de hele productieketen, van stalling tot en met ontbenning, versnijding en verwerking. In alle fases wordt transparantie aan de hand van een onafhankelijke certificatieprocedure gegarandeerd.

Als **grootste Certification Body voor GRMS in België** beoordeelt Vinçotte of uw bedrijf aan de GRMS-norm voldoet. Dierenwelzijn, de werkomgeving en de externe omgeving worden gemonitord en bepalen of u voldoet aan de voedselveiligheids- en kwaliteitseisen voor GRMS-vleesproducten.

Your tailor-made solution

Meer over GRMS-certificaat:

De GRMS-norm heeft net zoals andere commerciële normen betrekking op de belangrijkste gebieden maar met een specificiteit die verband houdt met de vleesproductie.

- De GRMS-norm heeft betrekking op dierenwelzijn, maar ook op interne en externe werkomgevingen.
- De GRMS-norm richt zich op gebieden die cruciaal zijn voor het behoud van een hoge kwaliteit en veiligheid van vleesproducten.
- De GRMS biedt een meer gedetailleerde basis voor de beoordeling van vlees en andere vleesproducten.
- GRMS-certificering kan worden gecombineerd met andere certificeringen zoals [IFS Food](#) of [FSSC22000](#).
- De GRMS-standaard is internationaal erkend omdat deze voldoet aan de GFSI (Global Food Safety Initiative).

(**) = onder accreditatie BELAC 016-INSP, 016-PROD, 016-QMS

Your result

Voordelen GRMS-certificaat

Met een GRMS-certificaat garandeert u uw klanten betrouwbare en kwaliteitsvolle producten.

- Uw voedselveiligheidssysteem is volledig transparant.
- U bewijst dat u de heersende normen rond dierenwelzijn en arbeidsomstandigheden respecteert.
- U reduceert de kans op klachten en productrecalls.
- U ontvangt een grondige evaluatie van uw kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem door een competente ISAcert-auditor.
- U verhoogt uw visibiliteit door als [erkend bedrijf op de GRMS-website](#) te staan, wat ook extra vertrouwen geeft aan klanten en partners.

De GRMS wordt erkend door het GFSI (Global Food Safety Initiative) en garandeert uw klanten een hoog niveau van consumentenbescherming.

Please note

Normen en wetgeving

De GRMS-norm is alleen van toepassing op de vleesindustrie die vlees en vleesproducten produceert. De GRMS-norm en de

bijbehorende toepassingsrichtlijnen zijn gratis en beschikbaar op de GRMS-website.

Geldig vanaf 1 april 2021, met inbegrip van interpretaties en verduidelijkingen van de vereisten van [GRMS versie 6.1](#)

In which situation?

Toepassing GRMS-certificaat

De GRMS-norm, die speciaal is ontwikkeld voor het slachten, uitsnijden, uitbenen en verkopen van rood vlees en vleesproducten, bestrijkt de hele productieketen en is van toepassing op alle aspecten van het vervoer, het verdoven, het slachten, het uitbenen, het uitsnijden en het hanteren van vlees en vleesproducten.

De GRMS-norm is ontwikkeld om u te helpen bij het vaststellen van goede productiepraktijken, zodat u veilige en legale producten kunt produceren die voldoen aan het door uw klanten verlangde kwaliteitsniveau.

De GRMS-certificering kan worden gecombineerd met andere certificeringen, zoals IFS Food of FSSC22000.