



FSSC 22000 (*)

La qualité et la sécurité alimentaire sont primordiales pour les entreprises actives dans l'industrie alimentaire. Les acheteurs de vos produits vous demandent de leur fournir des garanties quant à l'importance que vous accordez effectivement à la qualité et à la sécurité alimentaire. Êtes-vous en mesure de produire ces garanties? Celles-ci sont-elles acceptées dans le monde entier? Est-ce confirmé par un tiers indépendant?

Your tailor-made solution

Dans le cadre de l'audit de la norme FSSC 22000, l'auditeur de Vincotte évalue la capacité de votre entreprise à satisfaire aux exigences posées par la norme FSSC 22000. La norme FSSC 22000 est basée sur la norme ISO 22000 ainsi que sur des exigences supplémentaires qui ont été définies pour FSSC 22000 (voir <http://www.fssc22000.com/documents/support/downloads.xml?lang=en>). L'expérience professionnelle de ces auditeurs leur permet de se mettre à votre place et de procéder à une évaluation réaliste de votre système HACCP et de votre système de gestion. Grâce à leur expertise, ils représentent l'interlocuteur idéal pour votre organisation et contribuent à sensibiliser vos collaborateurs à cette question.

Your result

Une évaluation approfondie de vos systèmes de qualité et de sécurité alimentaire par un auditeur compétent, ayant une expérience de votre secteur.

- Un rapport d'audit détaillé qui, le cas échéant, indique clairement les manquements par rapport au référentiel FSSC 22000 et vous permet ainsi de réduire vos risques.
- Le cas échéant, un certificat qui vous offre la possibilité d'avertir vos clients des efforts que vous fournissez en matière de qualité et de sécurité alimentaire.
- La norme FSSC 22000 est reconnue par la GFSI (Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire) et satisfait dès lors aux exigences posées par les détaillants.
- Insertion dans le registre FSSC 22000 des entreprises certifiées, accessible au public.
- Vous réduisez ainsi les coûts et le temps nécessaires à la réalisation des audits de fournisseurs

Please note

Normes et standards

- Prescriptions générales de la législation sur les denrées alimentaires EU/178/2002
- Les prescriptions d'hygiène pour les denrées alimentaires EU/852/2004
- Les prescriptions d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale EU/853/2004
- Les critères microbiologiques pour les denrées alimentaires EU/2073/2005
- L'information des consommateurs sur les denrées alimentaires EU/1169/2011
- Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires EU/1935/2004

La norme FSSC 22000:

www.fssc22000.com

(*) = sous accréditation RVA C596, C062

In which situation?

- La norme FSSC 22000 couvre les activités qui ont des répercussions sur la sécurité alimentaire de toutes les

entreprises.

- Les entreprises qui produisent des matières premières et des produits semi-finis pour les denrées alimentaires.
- Les entreprises qui souhaitent adopter un système de gestion de la sécurité alimentaire professionnel.
- Les entreprises qui souhaitent obtenir un contrôle minutieux de leur système de sécurité alimentaire.
- Les entreprises qui souhaitent renforcer leur image (internationale) par leur certification.
- Les entreprises qui souhaitent stimuler leur organisation par l'obtention d'une certification.