



Πολλαπλή πιστοποίηση για τη «Χαλβαδοποιία Αφοί Παπαγιάννη»

Η ΛΑΡΙΣΑΪΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΣΣΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

Με επιτυχία την πιστοποίησή της από την TÜV HELLAS (TÜV NORD), βάσει των απαιτήσεων των διεθνών προτύπων ISO 9001:2015, ISO 22000:2005 και των ιδιωτικών διεθνών πρωτοκόλλων BRCv7 και IFSv.6.1. ολοκλήρωσε η ΧΑΛΒΑΔΟΠΟΙΪΑ ΕΛΛΑΔΟΣ-ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ.

Η πιστοποίηση της λαρισσαϊκής βιομηχανίας με βάση τα ανωτέρω πρότυπα και ιδιωτικά πρωτόκολλα από τον έγκυρο φορέα TÜV HELLAS (TÜV NORD) προσφέρει στην εταιρεία ένα διαβατήριο ποιότητας για τις διεθνείς αγορές. Η επιθεώρηση και πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας, στο 6ο χλμ της Π.Ε.Ο. Λάρισας -Βόλου για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2015 που αφορά στον σχεδιασμό και την παραγωγή ταχινιού, χαλβιά, μαρμελάδας, παστελιού, μπαρών δημητριακών, πραλίνας, αλοιφών ξηρών καρπών και λουκουμιού καθώς και για τη διανομή αυτών. Παράλληλα, η ΧΑΛΒΑΔΟΠΟΙΪΑ ΕΛΛΑΔΟΣ- ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ προχώρησε στην πιστοποίησή της για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων, με βάση το πρότυπο ISO 22000:2005, με στόχο τη διασφάλιση της λήψης των μέτρων που απαιτούνται ώστε όλα της τα προϊόντα να είναι ασφαλή. Ταυτόχρονα, καθώς στους επιχειρηματικούς στόχους της εταιρείας συγκαταλέγεται η γρή-



γορη επέκταση σε ολόκληρη τη χώρα αλλά και το εξωτερικό εφαρμόζει εσωτερικό σύστημα για την ικανοποίηση των απαιτήσεων των διεθνών Τεχνικών Πρωτοκόλλων BRC v.7 και IFS v.6.1. Η πιστοποίηση της εταιρείας από την TÜV HELLAS (TÜV NORD) αποτελεί ένα ακόμα χέγγυο στη διαρκή προσπάθεια διατήρησης υψηλών standards ασφάλειας και είναι απόλυτα σύμφωνη με τη φιλοσοφία λειτουργίας της.

Ο Φορέας TÜV HELLAS (TÜV NORD) κατέχει ηγετική θέση στις Επιθεωρήσεις, Πιστοποιήσεις και στην Εκπαίδευση στον τομέα της Ασφάλειας Τροφίμων, με διεθνή αναγνωριστικότητα, άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό, ευρύ φάσμα ειδικοτήτων και εμπειριών και έχει επιθεωρήσει τις μεγαλύτερες Βιομηχανίες Τροφίμων στην Ελλάδα και το εξωτερικό, διεξάγοντας με τρόπο αντικειμενικό, αξιόπιστο και εκέμυθο επιθεωρήσεις πιστοποίησης συστημάτων ασφάλειας τροφίμων, προσδίδοντας προστιθέμενη αξία στα προϊόντα και τις υπηρεσίες των πελατών του.

(πηνή iefimerida).