

# TÜV NORD CERT

## Системи за управление на безопасността на храните

С глобализацията на търговията с хранителни продукти възниква необходимост от уеднаквяване на изискванията на страните производители за международния пазар.

### HACCP

HACCP се приема от много страни, като единствено приемливия подход за безопасност на храните и напомниме, а в някои от тях е част от задължителните нормативни изисквания. HACCP е необходимо условие за износ в САЩ и Канада.

Зашо е нужна системата HACCP на предприятията?

- Изисква се от Закона за храните
- Необходима е за износ на храни на Външния пазар
- Изисква се от сдруженията на търговците
- Създават се условия за привличане на чужди инвеститори
- Преимущество при участие в търгове
- Основа за изграждане на системи за управление в предприятията от хранителната промишленост.

### ISO 22000:2005

ISO 22000:2005 - "Системи за управление на безопасността на храните. Изисквания към всяка организация от хранителната Верига" има сходни структура и терминология с ISO 9001:2008, което улеснява разработването и сертифицирането на интегрирани системи по ISO 9001:2008 - ISO 22000:2005.

### IFS и BRC

IFS (International Food Standard) е стандарт за безопасност на храни, въведен от асоциациите на търговците на Европа Франция и Германия, а BRC (British Retail Consortium Standard) аналогичен стандарт, създаден от асоциацията на търговците на Европа Великобритания. Големите търговски вериги изискват въвеждането на тези стандарти от всички техни доставчици на хранителни продукти.



Целите на BRC и IFS са следните:

- Овладяване на опасностите от хранителен инцидент,
- Гарантиране на единно качество на продуктите за целата верига от доставчици
- Увеличаване удовлетвореността на клиентите
- Изпълняване на съществените законови изисквания на ЕС
- Зашита на потребителите

**TÜV NORD**  
Certification

### Предимствата за Вас:

#### HACCP

- Удостоверява съответствието не само със Закона за храните и Европейското законодателство, но и с изискванията на Комисията Кодекс Алиментариус, съставена от представители на Световната здравна организация, Световната търговска организация и Световната организация по прехрана

#### ISO 22000: 2005

- Помърждава съответствие с БДС ISO 22000:2006, характерен с добри вътрешни и външни комуникации, системи за управление и анализ на опасностите
- Лесно се интегрира с другите ISO стандарти - ISO 9001, ISO 14001, и с OHSAS 18001.

#### IFS/BRC

- Гарантиране на постоянно качество
- Намаляване на рисковете и възраженията от страна на потребителите
- Повишаване на имиджа им на вътрешния и на външния пазар
- Допълнително условие за повишаване качеството на хранителните продукти

IFS & BRC са продуктни стандарти за разлика от ISO 22000 и HACCP

При сертифициране по IFS и BRC всяка площадка на предприятието се сертифицира самостоятелно.

TÜV NORD CERT предлага сертифициране на интегрирани системи за управление IFS & BRC, IFS & HACCP, IFS & ISO 22000, ISO 22000 & HACCP, ISO 22000 & ISO 9001, ISO 22000 & ISO 14001, ISO 22000 & OHSAS 18001, HACCP & ISO 9001

За контакти:  
ТИОФ НОРД България ЕООД

4000 Пловдив  
ул. Найден Геров №13  
Тел.: 032-624243; 032-632831  
Факс: 032-650851  
e-mail: bulgaria@tuev-nord.de

1113 София  
ул. Николай Хайтов №2, ет. 4, офис Г11  
Тел.: 02-9713442; 02-9713445  
Факс: 02-9713297  
Ще се радваме да се свържете с нас!

**Желаете допълнителна информация?  
Просто ни изпратете Вашите координати  
и ние ще се свържем с Вас!**

За обратна връзка:  
Погател (моля да запишете името с печатни букви)

Фирма/ Организация	<input type="text"/>	Г-н/Г-жа	<input type="text"/>
Код/град	<input type="text"/>	Должност	<input type="text"/>
Улица	<input type="text"/>	Тел.	<input type="text"/>
Факс	<input type="text"/>	E-Mail	<input type="text"/>