

TÜVNORD INTEGRA

In 7 stappen naar uw voedselveiligheidscertificaat

Zekerheid en vertrouwen in uw organisatie.

VRAAG OFFERTE AAN →

Voedselveiligheid doorheen de keten

Met een certificaat voor uw voedselveiligheidsbeheerssysteem onderstreept u naar klanten toe het vertrouwen in uw kwaliteitssysteem.

Bedrijven in de verwerkings- en distributiesector worden steeds vaker geconfronteerd met de vraag naar een gecertificeerd systeem. Een gevalideerd en gecertificeerd autocontrolesysteem toont aan dat men voldoet aan de wettelijke verplichtingen in de voedings- en diervoederindustrie. Daarnaast biedt TÜV NORD Integra audits aan voor internationale bovenwettelijke normen of retailstandaarden zoals BRCGS, IFS, QS.

De voordelen van voedselveiligheidcertificatie

Waarom certificatie?

- **Vertrouwen:** straal kwaliteit en betrouwbaarheid uit naar (potentiële) klanten.
- **Internationaal erkende standaarden** openen deuren naar exportmarkten.
- **Financieel voordeel:** validatie van alle activiteiten vermindert uw bijdrage aan het FAVV en vermindert het aantal inspecties uitgevoerd door het FAVV
- **Minder inspecties:** Uw bedrijf wordt minder frequent geïnspecteerd door het FAVV en andere externe partijen, wat resulteert in lagere onkosten.
- **Efficiëntere processen:** GFSI gecertificeerde bedrijven rapporteren minder recalls. Bovendien wordt de productiviteit verhoogd door stroomlijning van de processen en de organisatie die continu op scherp staat.

De juiste standaard voor elke schakel in de keten.

TÜV NORD Integra biedt een breed scala aan certificeringen aan om de voedselveiligheid en kwaliteit in uw specifieke sector te waarborgen.

1. FOOD

Certificatiestandaarden voor verwerkers, distributie, transport en opslag

- **Autocontrolegidsen voeding:** Validatie van de sectorgidsen van het FAVV inzake hygiëne, traceerbaarheid en voedselveiligheid kunnen gecombineerd worden met audits van internationale standaarden.
- **BRCGS Food:** Deze norm is prescriptief en ideaal voor voedselverwerkende bedrijven met een behoefte aan conform de eisen van de klant voor procesmanagement, documentatie en hygiëne.
- **IFS Food:** Op basis van risicoanalyses toon je aan dat je als verwerkend bedrijf aan de norm voldoet. De focus ligt eerder op productie-audits en naleving van specificaties conform de eisen van de klant.
- **IFS Progress Food:** Ontwikkeld om kleinere bedrijven te ondersteunen bij voedselveiligheidsbeheerssystemen.
- **BRCGS Storage and Distribution:** Voor de opslag en het transport van voeding en verpakkingsmaterialen.
- **IFS Logistics:** Voor bedrijven die hoofdzakelijk opslag en transport van voedingsproducten uitvoeren.
- **IFS Broker:** Voor eigenaars van de producten die geen fysiek contact hebben met het product.
- **IFS Wholesale:** de processen en producten van groothandels en verpakkingsbedrijven worden geaudit op voedselveiligheid en kwaliteit.
- **GLOBALG.A.P. Chain of Custody:** Garandeert dat producten met een GGN-label echt afkomstig zijn uit gecertificeerde primaire productieprocessen.
- **Costco:** Voor leveranciers die aan Costco willen leveren, die hoge eisen stelt aan voedselveiligheid en productkwaliteit doorheen de hele keten.

2. FEED

Verscheidene standaarden kunnen gecombineerd geaudit worden door 1 auditor.

- **Feed Chain Alliance (FCA):** Het OVOCOM lastenboek voor productie, handel, transport, en op- en overslag van diervoeders.
- **Lastenboek Plantaardige Mengvoeders:** Voor de productie van mengvoeders met beperkt gebruik van dierlijke ingrediënten.
- **LCA-waarde voor diervoeders (DC-01):** LCA-waarde voor producenten en handelaars om duurzaamheidsinspanningen in kaart te brengen.
- **Duurzame soja in diervoeders (DC-02):** In handel brengen van duurzame soja en afgeleide producten van soja.
- **VLOG**: Controle op uniforme wijze van GMO-vrije productie in de food- en feedsector.
- **Fami-QS:** Specifieke standaard voor toevoeging-smiddelen en voormengsels in diervoeding. Vereisten voor het implementeren van maatregelen die nodig zijn om de veiligheid en kwaliteit van diervoeders te waarborgen die worden geproduceerd.
- **Autocontrolegids Dierenvoeders:** Sectorgids voor productie, handel, op- en overslag en transport van diervoeders.
- **Autocontrolegids handel in granen:** Sectorgids betreffende handel in granen, olie- en eiwithoudende gewassen en agro-toelevering.

In 7 stappen naar uw certificatie

Stap 1

Aanvraag offerte Het aanvraagformulier omvat alle info die van belang is voor uw auditduurberekening en passende prijsopgave.

Stap 2

Offerte en overeenkomst U ontvangt een offerte met de tarieven voor de audits en de auditfrequentie. Bij akkoord stuurt u deze ondertekend terug.

Stap 3

Auditvoorbereiding De auditor bereidt zich voor en kan documenten opvragen zoals uw kwaliteitshandboek, flowdiagram en HACCP-studie.

Stap 4

Auditplanning Er wordt in overleg een afspraak gemaakt voor de audit ter plaatse.

Stap 5

Auditverloop de audit wordt uitgevoerd via documentenbeoordeling, visuele controles en interviews. U ontvangt direct een voorlopig verslag van de vaststellingen.

Stap 6

Oplossen non-conformiteiten U legt corrigerende maatregelen en een actieplan voor op basis van de vastgestelde tekortkomingen.

Stap 7

Certificatie Na een positieve beoordeling wordt het certificaat officieel aan u uitgereikt.

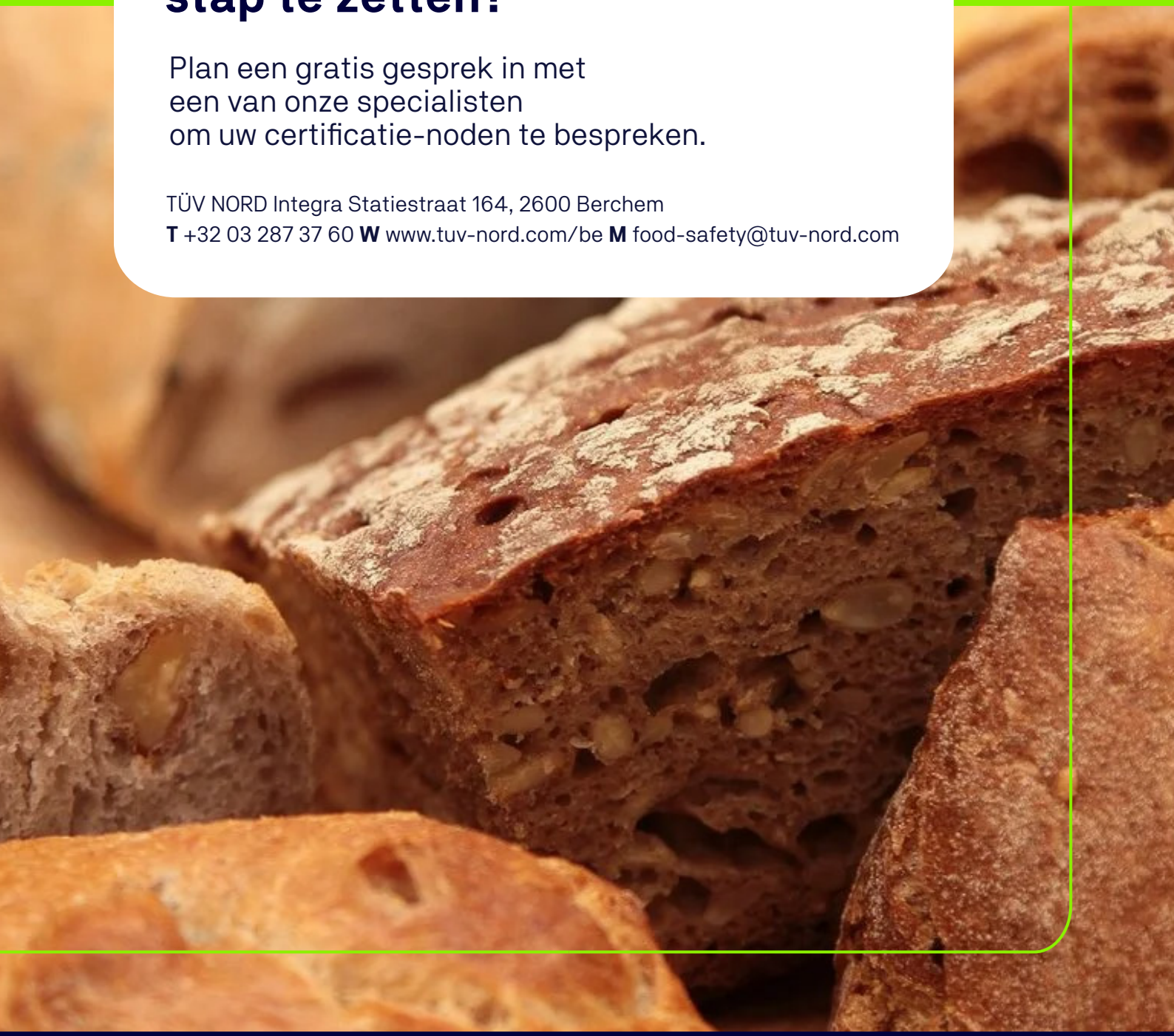
De juiste keuze voor uw activiteit

Twijfelt u welke standaard het beste bij uw bedrijf past? Onze experts kijken naar uw type activiteit, van productie en verpakking tot transport, opslag en handel om het meest geschikte traject te bepalen.

Klaar om de volgende stap te zetten?

Plan een gratis gesprek in met
een van onze specialisten
om uw certificatie-noden te bespreken.

TÜV NORD Integra Statiestraat 164, 2600 Berchem
T +32 03 287 37 60 **W** www.tuv-nord.com/be **M** food-safety@tuv-nord.com



TÜVNORD