

TÜV NORD – Gıda Güvenliği Sistemi Sertifikasyonu (FSSC) 22000 doğrultusunda sertifikasyon

Küresel pazarların içinde bulunduğu bu zamanlarda ve büyüyen tedarik zincirlerinde gıda güvenliği, ulusal sınırların da ötesine geçen karmaşık bir zorluk halini almıştır. Tüketicilerin, üreticilerin, toptancıların ve perakendecilerin menfaatine olacak şekilde uluslararası standart haline gelmiş bir sertifikasyon sistemi oluşturmak için Gıda Güvenliği Sertifikasyonu Kuruluşu, gıda üreticileri için FSSC 22000 programını geliştirmiştir.

Bu program ISO 22000 ve PAS 220 standartlarını esas almakta olup Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi (GFSI) tarafından tanınan ISO 22000'in aksine Avrupa Birliği Yiyecek ve İçecek Sektörleri Konfederasyonu (CIAA) tarafından desteklenmektedir.

Sertifikasyonun hedef grupları

Sertifikasyon, hayvansal veya bitkisel ürünler, katkı maddeleri veya diğer gıda bileşenlerini üreten veya işleyen, gıda sektöründe yer alan her boyuttaki kuruluşa yöneliktir. Sertifikasyonun kendisi işletmeden-işletmeye esasına göre tasarlanmış olup gıda tedarikçileri ile satınalmacılar arasında güven ve gizlilik sağlar.

Sertifikasyonun avantajları

Sertifikayı alan kuruluşlar, bir üçüncü şahıs tarafından değerlendirmeye tabi tutulmuş bir gıda güvenliği yönetim sistemine sahip olduklarını ticari ortaklarına sunmuş olurlar. Programın küresel düzeydeki yeknesaklığı, uyumluluğu teşvik eder ve bu sayede de ihracat piyasasında aktif olan gıda imalatçıları için önemli bir avantaj sağlar.

Sertifikasyonun ön koşulları

Başarılı bir sertifikasyon için şirket içinde gıda güvenliğine yönelik bir kalite yönetim sistemi tesis edilmiş olmalı ve ayrıca İyi Üretim Uygulamaları'nın (GMP) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası'nın (HACCP) şartları da karşılanıyor olmalıdır. Bu şartlar özellikle üretim sürecinin ve ortamının kalite güvencesinin yanısıra gıda güvenliğine yönelik olası risklerin analizi ile de ilgilidir.

Başarınız için bizim uzmanlığımız

TÜV NORD, gözetim ve sertifikasyon hizmetlerinde dünya çapında iyi bilinen, köklü ve güvenilir bir iş ortağıdır. Uzmanlarımız ve denetçilerimiz, deneyimlerine dayalı olarak kapsamlı bilgiye sahiptir ve genel olarak daimi bir şekilde TÜV NORD tarafından istihdam edilirler. Bu durum, bağımsız ve tarafsız sunulan hizmetin garantisidir ve aynı zamanda da müşterilerimizi istikrarlı bir şekilde destekleyeceğimiz anlamına gelmektedir. Bu sayede denetçilerimiz şirketinizin gelişiminde size eşlik edip sizi desteklerken size objektif bir geri bildirim sunar.

Sertifikalandırma Süreci

Sunulan bilgiler doğrultusunda TÜV NORD 'Un teklifi

Teklifin onaylanması

Denetime hazırlılığın yerinde değerlendirilmesi

1. Aşama Denetim: Uygunluğun tesisi, denetimin planlanması

2. Aşama Denetim: Sertifikasyon denetimi

Uygunsuzluk yönetimi (gerektiği ölçüde)

Sertifikasyon sürecinin sertifikasyon kurumunca yayınlanması

Sertifikanın düzenlenmesi, Geçerlilik: 3 yıl, 2 gözetim denetimi

Gıda Güvenliği Sistemi
Sertifikasyonu 22000

TÜV NORD Turkey Teknik Kontrol ve Belgelendirme A.Ş.

Şehit Mehmet Fatih Öngül Sokak, No:5 Kat:4

Odak Plaza, Kozyatağı, 34742 Kadıköy/İstanbul

Tel: +90 216 361 2995

E-mail: tuv-nord@tuv-turkey.com



TÜVNORD