

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM HACCP- IFS

Ένα σύστημα το οποίο θωρακίζει και διασφαλίζει κάθε επιχείρηση ή οργανισμό που σχετίζεται με τρόφιμα.

Το σύστημα HACCP (**H**azard **A**nalysis of **C**ritical **C**ontrol **P**oints) στοχεύει στην εξασφάλιση της διαχείρισης ασφαλών προϊόντων. Η φιλοσοφία του στηρίζεται στην παρακολούθηση και έλεγχο των κρίσιμων σημείων, που είναι άμεσα συνδεδεμένα με την διασφάλιση της ασφάλειας των προϊόντων.

Η ανάγκη εφαρμογής του HACCP έχει αφετηρία την ισχυρή πίεση των καταναλωτών οι οποίοι απαιτούν τα τρόφιμα και ποτά που καταναλώνουν να είναι ασφαλή. Αυτή είναι και η απαίτηση της ΟΔ 93/43/ΕΟΚ και της ΚΥΑ 1219 'Β, σύμφωνα με τις οποίες κάθε επιχείρηση ή οργανισμός που διαχειρίζεται με οποιονδήποτε τρόπο τρόφιμα και ποτά θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα βασικά χαρακτηριστικά ενός αποτελεσματικού συστήματος HACCP είναι τα παρακάτω:

- Πρόληψη, συστηματική και οικονομικά αποτελεσματική για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Διασφάλιση ότι τα τρόφιμα ή ποτά που παράγονται και διακινούνται είναι ασφαλή για κατανάλωση.
- Παρακολούθηση μόνο των κρίσιμων σημείων που εξασφαλίζουν ασφάλεια.



ΟΦΕΛΗ

- Διασφαλίζει την ασφάλεια των προϊόντων
- Αυξάνει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών
- Αυξάνει τις πωλήσεις
- Μειώνει την πιθανότητα απόρριψης και καταστροφής μη αποδεκτών προϊόντων
- Μειώνει τον αριθμό παραπόνων των καταναλωτών.
- Βελτιώνει τις σχέσεις με τις κρατικές υπηρεσίες ελέγχου και τις Οργανώσεις των καταναλωτών.
- Ικανοποιεί τις απαιτήσεις συνεργατών και υπεργολάβων.
- Ικανοποιεί τις νομοθετικές απαιτήσεις
- Αποτελεί ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

ΝΕΣΤΩΡ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ Α.Ε.

Λεωφ. Κηφισίας 172, 15126 Μαρούσι, Αθήνα
Τηλ: 210 6149790, 6149880, Fax: 210 6149799
email: info@nestor.com.gr
www.nestor.com.gr