

Rieber Foods Polska S.A., polska jednostka biznesowa norweskiego koncernu Rieber&Son, uzyskała trzy certyfikaty, potwierdzające spełnienie wymagań norm ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 i specyfikacji PAS 220:2008.

„Audyty, przeprowadzone przez firmę DNV, poprzedzające przyznanie certyfikatów, były dla nas prawdziwym wyzwaniem, ponieważ dotyczyły trzech standardów jednocześnie. – powiedziała Dagmara Jank, Kierownik Działu Bezpieczeństwa Żywności Rieber Foods Polska – Prace nad wdrożeniem ISO 22000 rozpoczęły się w październiku 2008 roku, kiedy to powołano specjalną grupę projektową.

W ciągu dwóch lat zrealizowano szereg zadań wymaganych do uzyskania certyfikatów. Wśród nich znalazła się, między innymi, ponowna weryfikacja systemu HACCP oraz opracowanie podręcznika zarządzania kryzysowego”. - dodała Dagmara Jank.

Uzyskane certyfikaty dotyczą wymagań określanych przez normy: ISO 9001 (system zarządzania jakością) oraz ISO 22000 (system zarządzania bezpieczeństwem żywności). Specyfikacja PAS 220 jest przewodnikiem wspierającym system zarządzania bezpieczeństwem żywności, opartym na normie ISO 22000 i wskazuje szczegółowe wymagania, dotyczące tzw. programów wstępnych. Precyzuje wymagania dotyczące, między innymi.: infrastruktury, mediów, warunków produkcji i magazynowania, wyposażenia oraz opisuje zalecane praktyki dotyczące min. higieny osobistej, wycofywania produktów z rynku, bioterroryzmu. Dlatego też Rieber Foods Polska podjęła wyzwanie certyfikacji, zgodnie ze schematem FSSC 22000, opartym właśnie na wymaganiach ISO 22000 oraz PAS 220.

Uzyskane certyfikaty uwiarygodniają Rieber Foods Polska, jako producenta żywności bezpiecznej dla konsumenta i o powtarzalnej jakości.

Rieber Foods Polska