

Pabianicka firma PAMSO otrzymała właśnie jeden z najważniejszych certyfikatów w branży przetwórstwa żywności - ISO 22000. Ręce może zacierać nie tylko producent, ale i konsument: dokument jest bowiem niepodważalną gwarancją jakości.

Zaufanie konsumenta do branży spożywczej – a już zwłaszcza branży mięsnej – jest sprawą kluczową w długofalowej strategii budowania wizerunku firmy z tego segmentu rynkowego. Nie ma żadnych wątpliwości, że popularność danej marki jest najczęściej odzwierciedleniem nie tylko walorów smakowych jej produktów, ale także najwyższej jakości, której poszukują konsumenci. Dowodem jakości wyrobów jest międzynarodowa, restrykcyjna norma zarządzania bezpieczeństwem żywności, czyli certyfikat ISO 22000, którym od dnia 16 sierpnia 2010 szczytą się pabianickie zakłady PAMSO.

„Norma ISO 22000 to dla firmy potwierdzenie dbałości o bezpieczeństwo wyrobów w całym łańcuchu zakupu, produkcji i dystrybucji, ale przede wszystkim zobowiązanie do stałego podnoszenia jakości produktów. ISO 22000 jest dla nas narzędziem dającym możliwość szacowania potrzeb konsumentów i na tej podstawie - dostarczanie na rynek wyrobów zgodnych z ich oczekiwaniami.” – mówi Prezes ZM Pamso S.A. Joachim Nowak.

Norma ta jest pierwszą próbą ujednolicenia podejścia do HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) od końca lat 60-tych. W grupie specjalistów powołanej do jej utworzenia uczestniczyli eksperci z krajów o największym udziale na rynku produkcji żywności na świecie. Wyróżnienie dotyczy uboju trzody, produkcji i dystrybucji mięsa, a także wędlin i wyrobów garmazeryjnych.

„Wdrożenie normy ISO 22000 to duży wysiłek dla każdego przedsiębiorstwa, także dla Pamso. Pamso posiadając już wdrożony system kontroli punktów krytycznych, tzw. system HACCP będący podstawą ISO 22000, korzystało z doświadczeń zdobytych przez ponad 12 lat stosowania tegoż systemu. Decyzja o wprowadzeniu ISO 22000 podjęta została przez Zarząd firmy już 2 lata temu. Prace przygotowawcze rozpoczęto jesienią ubiegłego roku (szkolenia, konsultacje, burze mózgów). Procedura wdrożenia to intensywne prace ostatniego półrocza. Co warto szczególnie podkreślić, samo wdrożenie systemu jest istotne, ale najważniejsze jest takie dopracowanie procedur, aby działały one zawsze i były skuteczne codziennie, na każdym etapie procesu produkcji i dystrybucji.”

Podkreślić należy, że ISO 22000 obejmuje swą gwarancją cały łańcuch dostaw. W praktyce oznacza to, że kupując produkty PAMSO możemy być pewni nie tylko jakości mięsa, ale także odpowiednich warunków transportu czy zachowania międzynarodowych standardów pakowania. Mówiąc prościej, certyfikat obejmuje drogę wędliny od punktu hodowli, aż po rodzinny stół.

ISO 22000 oznacza także znaczny spadek ilości audytów ze strony odbiorców, a szczególnie sieci sklepów wielkopowierzchniowych, co w oczywisty sposób przekłada się na komfort pracy zakładów. Dokument wydawany jest na podstawie jednolitej i rzetelnej oceny w czasie audytu certyfikacyjnego: fakt ten jest wystarczającym i obiektywnym dowodem, że w firmie – mówiąc potocznie – dzieje się dobrze.

Certyfikat wydano 16 sierpnia i pozostaje on w mocy przez trzy lata. W tym czasie zakłady znajdować się będą pod wyjątkowo rygorystycznym nadzorem. Miłośnicy wędlin z Pabianic mogą rozkoszować się doskonałym smakiem i aromatem produktów PAMSO bez najmniejszych obaw o ich jakość.

PAMSO S.A.