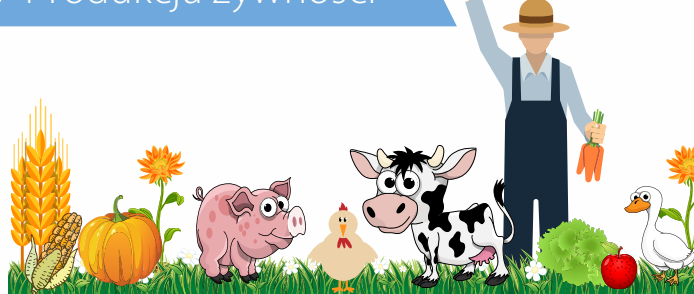


Zbuduj z nami system zarządzania HACCP

DLA KOGO HACCP?

- Dla firm, które zajmują się produkcją żywności
- Dla firm produkujących pasze oraz premiksi dla zwierząt
- Dla firm transportowych zajmujących się transportem żywności
- System HACCP jest **OBLIGATORYJNY** dla wszystkich podmiotów zajmujących się produkcją, przetwarzaniem i dystrybucją żywności

Produkcja żywności



Przetwórstwo, transport, magazynowanie i sprzedaż żywności



Konsumpcja żywności



CO ZYSKASZ DZIĘKI WDROŻENIU SYSTEMU HACCP?

- Spełnienie wymogów prawnych
- Ścisły nadzór sanitarny nad produkcją, dystrybucją i magazynowaniem
- Znajomość punktów krytycznych w których jest zagrożone bezpieczeństwo żywności CCP
- Funkcjonujący w przedsiębiorstwie system HACCP jest warunkiem koniecznym przy eksporcie środków spożywczych do państw UE

CZY MUSISZ CERTYFIKOWAĆ WDROŻONY SYSTEM ZARZĄDZANIA?

- **NIE**, certyfikacja nie jest obowiązkowa.
- Wymagane obligatoryjnie jest posiadanie systemu HACCP.
- Certyfikacja jest dobrowolna ale przydatna w kontaktach z klientami i służbami państwowymi kontrolującymi spełnienie wymagań gwarantujących zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

JAKI DOKUMENT OTRZYMASZ?

- Otrzymasz certyfikat HACCP wydawany przez jednostkę certyfikującą
- certyfikat wydawany jest na 3 lata

JEŻELI CHCESZ WSPÓŁPRACOWAĆ Z FIRMA, KTÓRA:

- Jest na rynku od 2001 roku i ciągle się rozwija
- Indywidualnie zajmie się Twoją firmą
- Zaproponuje Tobie skuteczne i praktyczne rozwiązania
- Stosuje nowoczesne narzędzia i programy
- Jest na bieżąco z najnowszymi trendami w zarządzaniu
- Szkoli doradców i posiada międzynarodowe certyfikaty
- Uczestniczy w programach UE
- Ma kwalifikacje audytorskie



ZAPYTAJ O OFERTĘ

+48 604.966.007
biuro@francraft.pl

Fran**Craft**
www.francraft.com