



Livsmedelssäkerhet

Era kunder förväntar sig trygga och säkra produkter. För att leva upp till krav från både kunder och myndigheter krävs ett förebyggande tillvägagångssätt att hantera livsmedelsrisker. Vi har kunskap, erfarenhet och metoder för att stödja er i arbetet.

RUTINER FÖR EGENKONTROLL Vi hjälper ert företag att leva upp till kraven i livsmedelslagstiftningen.

FAROANALYS Vi gör riskvärderingar (HACCP-analyser) som hjälper er organisation att rikta fokus mot relevanta risker och hitta metoder att hantera dessa.

LÖPANDE STÖD Behöver du någon som samordnar arbetet med livsmedelssäkerhetsfrågor? Vi hyr ut konsulter som finns till hands när det behövs, utan att kosta något när det inte behövs.

STÖD I MYNDIGHETSKONTAKTER Vi bistår vid kontakter med myndigheter samt vid tolkning och efterlevnad av myndighetskrav.

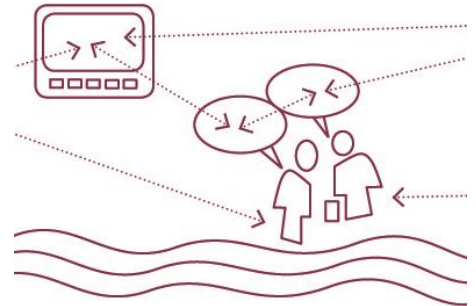
BEDÖMNING AV LEVERANTÖRER Hur hanteras era råvaror i tidigare led? Tar ni över okontrollerade risker? Vi hjälper till att ställa relevanta krav samt att följa upp och göra revisioner.

UPPRÄTTA SYSTEM Vi hjälper er att bygga ett enkelt och användarvänligt system, vilket kan certifieras enligt en standard för livsmedelssäkerhet (IP livsmedel/ISO 22000/FSSC 22000).

INTERNREVISION Interna revisioner genomförs för att säkerställa att livsmedelssäkerhetssystemet fungerar på ett bra sätt.

MÄRKNING Hur livsmedel skall märkas är strikt reglerat. Vi hjälper till att reda ut vad som gäller för just era produkter.

UTBILDNING Personal som vet varför det står som det gör i rutinerna fattar kloka beslut i sitt dagliga arbete. Vi erbjuder företagsanpassade utbildningar inom livsmedelssäkerhet, hygien, HACCP, livsmedelsstandarder (IP livsmedel/ISO 22000/FSSC 22000) och branschriktlinjer.



KONTAKTA OSS

Mariestad

Lotta Andersdotter

Tel: 070 241 97 83

E-post: lotta.andersdotter@envima.se



envima

Miljökonserter. Som förstår uppdraget.