

Sistem i konfirmuar i vetëkontrollit — Pozicioni më i mirë në treg

TÜV NORD CERT – Certifikatë e sistemit të vetëkontrollit sipas direktivave HACCP



HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Point, është një "instrument" i njohur ndërkombëtarisht prej më shumë se 50 vitesh që në mënyrë thelbësore parandalon ose në rastet më të shpeshta siguron minimizimin e rreziqeve biologjike, kimike dhe fizike në procesin e prodhimeve ushqimore.

Vlerat e sistemit HACCP mundësojnë një qasje sa më aktive nëpërmjet së cilës kompania vendos dhe analizon të gjitha rreziqet potenciale në procesin e realizimit të prodhimit, definojnë pikat kritike të kontrollit si dhe vendos masa të rëndësishme kontrolli me qëllim parandalimin e shfaqjes së rreziqeve. Zbatimi i sistemit HACCP si një nga sistemet më efektive të vetëkontrollit gjatë prodhimit të ushqimeve është konfirmuar me vendosjen e parimeve HACCP në rang ndërkombëtar lidhur me ushqimet si dhe me rregullimet ligjore për çdo shtet në veçanti.

Parimet e HACCP datojnë që nga viti 2008 si pjesë e Ligjit për Ushqimet në Republikën e Shqipërisë. Kështu aplikimi i parimeve HACCP është detyrim për çdo subjekt që operon në cilëndo fazë të prodhimit, si lëndët e para, përpunimi, magazinimi dhe shpërndarja e ushqimeve.

Parakushtet për procesin e certifikimit

Për një proces të suksesshëm të implementimit të certifikimit, sistemi i sigurimit të cilësisë fillimisht duhet të vendoset si pjesë themelore e kompanisë, kriteret për praktikë të mirë prodhimi (GMP) dhe analiza e rreziqeve dhe pikat kritike (HACCP) duhet të jenë të plotësuara. Këto kërkesa fillimisht i referohen sigurimit të një procesi prodhimi të sigurt dhe cilësor si dhe mjedisit të prodhimit, si dhe analizës për rreziqe të mundshme përsa i përket sigurisë së ushqimit.



Know-how i jonë, për suksesin tuaj

TÜV NORD është një nga Institucionet më të rëndësishme në botë përsa i përket inspektimit dhe certifikimit. Me zyra të shpërndara në më shumë se 80 vende të botës, kudo që ata zhvillojnë aktivitetet e TÜV NORD GROUP është një nga Institucionet

lider përsa i përket inspektimit dhe certifikimit.

Specialistët dhe revizorët tanë posedojnë dije të mëdha bazuar në eksperiencë dhe pjesa më e madhe e tyre janë të punësuar të përherëshëm në TÜV NORD Kjo i bën të pavarur dhe të paanshëm dhe në të njëjtën kohë tregon se mund të ofrojmë vazhdimësi në përkrahjen e klientëve tanë. Interesi juaj është i qartë: revizori ynë ndjek dhe mbështet zhvillimin e kompanisë suaj dhe në shkëmbim ju siguron informacion objektiv.

Si ofrues të shërbimit për sektorin ushqimor, ju ofrojmë përkrahje në certifikimin aktual në industrinë e prodhimeve ushqimore, ushqimeve për kafshët, si dhe produkteve për përdorim të gjerë. Ekipi ynë është i trajnuar dhe specializuar dhe në kombinim perfekt edhe me eksperiencën në terren ndaj dhe është i certifikuar si vlerësues i standardeve HACCP.

Pruga deri tek Certifikimi



A jeni te interesuar?

Lutemi, pergjigjuni me fax ose e-mail.

Shpresojmë në përgjigjen tuaj

Po, jemi të interesuar për Certifikimin sipas HACCP
Lutemi na kontaktoni

Dërguesi (me germa shtypi)

Organizata

Zonja/Zoti

Pozicioni i punës

Rruga dhe Numri

Numri postar/Vendi

Fix/Mobile

Fax

E-mail

Rep. TÜV NORD in Albania

Elvis Pazaj

Rruga Bardhyl 16

1005, Tirana, Albania

epazaj@tuv-nord.com

+355 6920 31015

+355 445 31015

www.tuv-nord.com

