

Título: Grupo Josapar recebe certificação internacional em segurança dos alimentos
Veículo: 2A + Alimentos
Cidade: Nacional

Mídia: Web
Data: 22/04/2020
Jornalista: Redação

ANUNCIE AQUI

SEJA VISTO PELO MERCADO
CLIQUE AQUI

quarta-feira, 22 abril 2020 Home Quem somos Anuncie Receba nossa newsletter Serviços AGENDA Contato Pesquisa...

Automatização Bebidas Boas Práticas Cadeia fria Controle de alergênicos Controle de pragas HVAC-R Embalagens Feiras Indústria 4.0

Ingredientes Inspeção e controle de qualidade Logística Normas **Segurança Alimentar** Sistemas de filtragem NOTÍCIAS TV Alimentos

Capa » Notícias » Grupo **Josapar** recebe certificação internacional em segurança dos alimentos

GRUPO **JOSAPAR** RECEBE CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A FSSC 22000 é uma das certificações mais relevantes do mercado de alimentação e ratifica a qualidade e a segurança alimentar da empresa.

A **Josapar**, uma das maiores indústrias de alimentos do Brasil e detentora de marcas consagradas como o **Arroz** Tio João, **SupraSoy**, **Meu Biju** e **Azeite Nova Oliva**, anuncia ao mercado a obtenção da FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (Certificação FSSC 22000), emitida por Bureau Veritas, para as principais unidades de **arroz** branco e **arroz** parboilizado das cidades de Itaqui e Pelotas, localizadas no Rio Grande do Sul.

A Certificação FSSC 22000 é uma norma de segurança de alimentos reconhecida pela GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) e apresenta uma das abordagens mais abrangentes para sistemas de gestão envolvidos na fabricação de bens alimentícios, ou seja, toda a cadeia de fornecimento de alimentos. Estabelece requisitos para a produção e colocação de produtos seguros para os consumidores no Brasil, além de permitir a ampliação de mercados, como para as cadeias internacionais de varejo.

Tal certificação é resultado do trabalho e dedicação de uma companhia de 98 anos, que carrega em seu DNA inovação, vanguarda e qualidade. Esse reconhecimento chega em um momento oportuno para referendar toda a segurança obtida pelos minuciosos e precisos cuidados com os quais nossas indústrias e colaboradores continuamente operam, para entregar alimentos à mesa de toda população brasileira.

Carlos Soares Vianna, diretor adjunto de Produção e P&D, fez parte desde a origem da ideia e conta que foi um longo aprendizado. "Considero esse um dos processos de mudança culturais mais importantes que passamos nos últimos anos. Segurança na produção de alimentos pressupõe que todos os processos estejam descritos e pensados de modo a eliminar, ou controlar, os riscos relacionados às contaminações físicas, químicas e biológicas", explica.

À frente dos processos nos últimos quatro anos, Carlos Renato Borges Teixeira, gerente industrial, também celebrou. "É uma conquista de todos, já que cada um foi impactado no seu setor, ajudando a descrever tarefas e inserindo em sua função rotinas que garantem a segurança dos alimentos", complementa.

Certificação FSSC 22000

A FSSC 22000 foi desenvolvida para a Certificação de Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos (SGSA) de indústrias que processam ou fabricam produtos de origem animal, vegetais perecíveis, entre outros, bem como fabricantes de embalagens para alimentos. Aborda requisitos importantes envolvidos na fabricação de bens alimentícios e qualidade dos processos. Por ser baseada na ISO 22000:2006, esta norma se integra aos demais sistemas de gestão da qualidade, tais como ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS 18001.

Com a certificação internacional, as empresas têm podem ampliar os seus mercados em cadeias internacionais de varejo, fortalece a confiança entre os elos de toda a cadeia produtiva de alimentos e, principalmente, reforça o seu compromisso com o consumidor.

Sobre a **Josapar**

Produzindo qualidade desde 1922 e líder nacional do mercado de **arroz**, possui unidades industriais em Pelotas (RS), em Recife (PE), Itaqui (RS) e Campo Largo (PR). Além do tradicional **Arroz** Tio João, a **Josapar** está presente no mercado com o **arroz** e o **feijão Meu Biju**, a linha de alimentos em pó à base de proteína isolada de soja – **SupraSoy**, entre outras marcas, como **Azeite Nova Oliva**, Soy+, Beleza, Exato, Tio Mingote e No Ponto. Visite o site www.josapar.com.br

COMPARTILHE!

Like 0 Share

SOBRE ADMIN



Anterior: Supermercados alertam para importância de evitar comprar em horários de pico, ou nos fins de semana

Próximo: PepsiCo doa 19 mil unidades de produtos a comunidades de Petrolina afetadas pela COVID-19

DEIXE UMA RESPOSTA

O seu endereço de email não será publicado. Required fields are marked *

receba nossa newsletter
Clique aqui

APOIO

COMTEC Engenharia em Evolução 11 5621-0043

ENGENHARIA E CONSTRUÇÃO DE LABORATÓRIOS

monthac SALAS LIMPAS

SIRVIENDO A TODA SUDAMÉRICA

LS quality SERVICE

www.lifesqs.com

RIGOR

Validação e Automação Distribuidor Autorizado

SPEEDAIR FILTROS E EQUIPAMENTOS

Montagem e manutenção de Salas Limpas

RMS GROUP

Qualificações de projeto, instalação, operação e desempenho

Linha de Excipientes Super Refined™

CRODA Health Care

QUALIFICAÇÃO DE SISTEMAS DE HVAC

LS quality SERVICE

www.lifesqs.com