

Título: Grupo Josapar recebe certificação internacional em segurança dos alimentos
Veículo: Portal do Agronegócio
Cidade: Belo Horizonte

Página: Web
Cm2: 1762.73

Mídia: Web
Data: 24/04/2020
Jornalista: Redação

R7 CORONAVÍRUS JR 24H ENTRETENIMENTO LIFESTYLE VIRTZ ESPORTES BLOGS RECORD TV +R7 ACESSIBILIDADE

Home Notícias Eventos Áudios Vídeos Agronegócio Consultoria Dia de Campo Treinamentos Contato

Olá, Visitante Entre Cadastre-se

Pesquisar Buscar EAD

www.portaldoagronegocio.com.br

Agricultura Florestal Pecuária Ecologia Economia Energias Renováveis Gestão Rural Política Rural Tecnologia Agroindústria

Grupo Josapar recebe certificação internacional em segurança dos alimentos

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

Curtir 0 Tweetar Partilhar



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 Itaquí 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.

Data de Publicação: 24/04/2020 às 07:00hs
Fonte: AtitudeCom Estratégia em Comunicação

◀ Leia outras notícias