

Título: Grupo Josapar recebe certificação internacional em segurança dos alimentos

Mídia: Web

Veículo: Segs

Página: Web

Data: 12/05/2020

Cidade: Santos

Cm2: 1531

Jornalista: Redação

Grupo Josapar recebe certificação internacional em segurança dos alimentos

Terça, 12 Mai 2020 11:38 Escrito ou enviado por Ana Claudia Sniesko Adicionar comentario SEGS.com.br - Categoria: Demais Imprimir



O 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 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. 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), Itaquí (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.