SCHÜTZ
PACKAGING SYSTEMS

SCHÜTZ FOODCERT

GESTION DU RISQUE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE COMMENCE PAR L'EMBALLAGE.

Pour évaluer l'aptitude des emballages en matière synthétique homologués par la FDA au contact avec les produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, l'attention était jusqu'à présent portée sur la nature et les propriétés des matériaux employés pour leur fabrication. Lors du processus de validation, les risques potentiels inhérents au processus de fabrication ont été largement sous-estimés. Cela peut avoir pour conséquences des contaminations sévères.

Réduisez le risque de contamination pour vos produits avec FOODCERT de SCHÜTZ homologué selon la norme FSSC 22000.

Pour prévenir de façon ciblée ce type de contamination inhérent aux processus, SCHÜTZ a implémenté selon DIN EN ISO 22000:2005 un système de gestion sophistiqué et introduit, après une analyse approfondie du risque réalisée selon HACCP, des mesures préventives selon ISO/TS 22002-4 appliquées depuis la livraison des matières premières jusqu'à l'expédition du produit fini.

Grâce à cette approche globale, SCHÜTZ FOODCERT offre un niveau de qualité et de sécurité maximal pour vos produits. La Food Safety System Certification (FSSC) 22000 est reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI) et garantit à vos clients un niveau de sécurité alimentaire des plus élevés.

NORMES ALIMENTAIRES SCHÜTZ COMPARATIF DES PRINCIPALES CARACTÈRISTIQUES :

		FDA Approved materials For food contact	SCHUTZ FOODCERT
MATÉRIAU	PEHD alimentaire	✓	✓
	Joints et colorants de qualité alimentaire	✓	✓
	Composants en contact avec la masse de remplissage exempts de silicones	✓	✓
	Matériaux avec certificat de conformité (y compris pour la migration)	✓	✓
PRODUIT	Certification halal & casher	✓	✓
	Audit QM annuel et certification selon ISO 9001	✓	✓
	Audit annuel et certification selon FSSC 22000	✗	✓
PROCESSUS	Étude de gestion annuelle réalisée par la direction	✗	✓
	Vos interlocuteurs sont des experts de la sécurité alimentaire	✗	✓
	Optimisation continue des processus par l'équipe en charge de la sécurité alimentaire	✗	✓
	Gestion du risque selon HACCP	✗	✓
	Contrôles microbiologiques réguliers des surfaces	✗	✓
	Traçabilité étendue jusqu'au matériau et au lot	✗	✓
	Contrôles réguliers de la gestion des rappels	✗	✓
	Production « just-in-time » sur commandes individuelles des clients	✗	✓
	Emballage et stockage des composants en petites quantités	✗	✓
	Fermeture immédiate des IBC avec le bouchon d'origine	✗	✓
	Transfert direct des poches intérieures vers l'assemblage final	✗	✓
	Stockage du produit fini sous abri	✗	✓
	Contrôles du bain aqueux et de l'air de soufflage à intervalles plus réguliers	✗	✓
	Consignes d'hygiène renforcées pour les collaborateurs/ l'environnement de production	✗	✓
	Contrôle régulier de l'intégrité des pièces en verre/plastique dur	✗	✓
	Contrôles réguliers de l'intégralité et de l'intégrité des couteaux	✗	✓
	Gestion étendue de la lutte contre les nuisibles/pest control	✗	✓
	Food Defence renforcée : sécurité des produits & bioterrorisme	✗	✓
	Formations spéciales des collaborateurs à intervalles plus réguliers	✗	✓
	En option : respect des consignes du client concernant les processus, par ex. suppression de l'huile d'étirage	✗	✓

10.17 | BAUCH & MÜLLER WERBEAGENTUR GMBH

Nous serions heureux de vous donner de plus amples informations sur la sécurité alimentaire.
Contactez-nous, nous sommes à votre disposition sous le numéro d'appel suivant : +49 (0) 26 26/77-0 !

SCHÜTZ GmbH & Co. KGaA · Schützstraße 12 · D-56242 Selters
Téléphone +49 (0) 26 26/77-0 · Fax +49 (0) 26 26/77-365
info1@schuetz.net · www.schuetz.net

SCHÜTZ
PACKAGING SYSTEMS