SCHÜTZ
PACKAGING SYSTEMS

SCHÜTZ FOODCERT

GESTIONE DEL RISCHIO PER LA SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI

LA SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI INIZIA DALL'IMBALLAGGIO.

Nel segmento degli imballaggi in materiali sintetici omologati dalla FDA l'attenzione è rivolta, per tradizione, al tipo e alle particolarità dei materiali utilizzati al fine di valutare la relativa idoneità al trasporto di generi alimentari, prodotti farmaceutici e cosmetici. Finora i potenziali rischi nell'ambito del processo di produzione sono stati perlopiù trascurati nello standard della FDA. Ciò può essere causa di gravi contaminazioni.

Minimizzate il rischio di contaminazione del prodotto contenuto con SCHÜTZ FOODCERT, conforme a certificazione FSSC 22000.

Per prevenire nello specifico il pericolo di contaminazione nell'ambito del processo, SCHÜTZ ha implementato inoltre un sistema di gestione, conforme a norma DIN EN ISO 22000:2005 nonché, dopo un'attenta analisi del rischio con certificazione HACCP, ha introdotto programmi di prevenzione a norma ISO/TS 22002-4, dalla consegna delle materie prime alla spedizione del prodotto finito.

Grazie a questo approccio globale SCHÜTZ FOODCERT è in grado di offrirvi la massima qualità e sicurezza per i vostri prodotti contenuti. La Food Safety System Certification (FSSC) 22000, che funge da riferimento, è riconosciuta dalla Global Food Safety Initiative (GFSI) – una prova di massima sicurezza dei generi alimentari anche per i vostri clienti.

STANDARD DI SCHÜTZ NEL SEGMENTO DEI GENERI ALIMENTARI – I PRINCIPALI DATI DI FATTO A CONFRONTO:

		FDA Approved materials For food contact	SCHÜTZ FOODCERT
MATERIALE	HDPE per uso alimentare	✓	✓
	Guarnizioni e colori per uso alimentare	✓	✓
	Componenti che entrano in contatto con il prodotto di riempimento senza siliconi	✓	✓
	Certificato di conformità dei materiali (migrazione inclusa)	✓	✓
PRODOTTO	Certificazioni Halal e Kosher	✓	✓
	Audit annuale di QM e certificazione a norma ISO 9001	✓	✓
	Audit annuale e certificazione a norma FSSC 22000	✗	✓
PROCESSO	Management review annuale del direttivo	✗	✓
	Esperti della sicurezza nel segmento dei generi alimentari come referenti	✗	✓
	Ottimizzazione costante del processo tramite un Food Safety Team	✗	✓
	Gestione del rischio conforme a certificazione HACCP	✗	✓
	Controlli microbiologici periodici delle superfici	✗	✓
	Tracciabilità fino a livello di materiale o lotto	✗	✓
	Gestione delle fasi di richiamo periodicamente testata	✗	✓
	Produzione just-in-time basata sui singoli ordini dei clienti	✗	✓
	Imballaggio e stoccaggio di componenti, particolarmente in piccole quantità	✗	✓
	Chiusura immediata dell'IBC con coperchio originale	✗	✓
	Trasferimento dell'otre interno direttamente all'assemblaggio finale	✗	✓
	Stoccaggio del prodotto finale al coperto	✗	✓
	Bagno d'acqua e aria di soffiaggio – controlli ad intervalli più brevi	✗	✓
	Direttive ampliate in materia d'igiene per collaboratori/area di produzione	✗	✓
	Controllo periodico dell'integrità di componenti in vetro e plastica dura	✗	✓
	Controllo periodico di completezza e integrità strumenti di misurazione	✗	✓
	Ampliamento misure di gestione dei parassiti/Pest Control	✗	✓
	Ampliamento misure di Food Defence: sicurezza del prodotto e bioterrorismo	✗	✓
	Formazione specifica dei collaboratori ad intervalli più brevi	✗	✓
	Opzione: specifiche del processo customizzate secondo le esigenze del cliente, ad es. pulizia dell'olio per imbutitura	✗	✓

10.17 | BAUCH & MÜLLER WERBEAGENTUR GMBH

Saremo lieti di fornirvi informazioni più dettagliate sulla sicurezza dei generi alimentari nel segmento degli imballaggi.
Consultateci – siamo a vostra disposizione al numero +39 030 977 1611!

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

SCHÜTZ
PACKAGING SYSTEMS