

FSSC 22000

A FSSC 22000 representa uma abordagem para a gestão de riscos de segurança de alimentos em toda a cadeia de abastecimento. É uma certificação completa com base na ISO 22000, combinada com a especificação técnica ISO/TS 22002-1 e Requisitos adicionais para o GFSI - Global Food Safety Initiative, com reconhecimento desta entidade.

É uma norma que visa demonstrar a capacidade da empresa em controlar os riscos e perigos que podem ocorrer nos processos Industrial e Agrícola de forma a garantir a segurança e qualidade dos produtos finais.

Por meio do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos, a Equipe de Segurança de Alimentos da Jalles Machado monitora e controla todas as etapas dos processos de fabricação, desde o recebimento da matéria-prima e demais insumos até o produto acabado, de forma a garantir a segurança e a qualidade de todos os produtos fabricados, comercializados e distribuídos.

A efetividade das práticas implementadas pela Jalles Machado que visam à produção do alimento seguro é realizada por meio de auditorias anuais internas e externas para identificação de oportunidades de melhorias e refinamento dos processos internos, como também, atestar o grau de conformidade e atendimento aos requisitos estatutários e legais, requisitos de clientes e da organização.

