

Kwaliteit- en voedselveiligheidsystemen in diverse sectoren

De verantwoordelijkheid voor de kwaliteit en de voedselveiligheid van door u bereide producten ligt bij u als producent. U dient als schakel in de voedselketen aan te tonen dat u de aspecten van voedselveiligheid onder controle heeft en hier ook actief op toeziet. De wetgeving stelt een operationeel HACCP systeem verplicht. Précon biedt ruim 200 bedrijven in alle sectoren een helpende hand bij het opzetten en onderhouden van bijvoorbeeld een HACCP systeem. Om een praktisch en beperkt opgezet HACCP systeem uit te breiden en aan te passen aan de nieuwste eisen worden bijvoorbeeld 4 begeleidingsdagen afgesproken waarin de consultant van Précon in samenwerking met het bedrijf aan de slag gaat. Vervolgens kan het systeem door het brengen van 2-6 bezoeken per jaar onderhouden worden.