

Standaarden en normen

Door toepassing van standaarden bereikt u bedrijfszekere communicatie, uitwisselbaarheid en transparantie. Ook de efficiency van onze voedselketen (food supply chain) is te danken aan de vele toegepaste standaarden. Voor de beheersing van kwaliteit, voedselveiligheid, klantentevredenheid en kosten zijn vele goede standaarden beschikbaar. Methodes zoals HACCP en systemen zoals ISO 9001:2008 en ISO 22000, maar ook inspectiestandaarden als BRC en IFS spelen in de voedselketen op zowel nationaal als internationaal niveau een belangrijke rol.

Précon is bij uitstek gekwalificeerd om deze standaarden toe te passen. Op dit deel van onze site vindt u een aantal handige wetenswaardigheden die nuttig zijn voor de toepassing van standaarden. Wilt u persoonlijk benaderd worden over een bepaald aspect uit een van de standaarden, aarzelt u dan niet ons te bellen.