

# FSM (Food Safety Management)

**BECAITALY srl** ha all'interno del suo organico Manager Auditor in FSM (Food Safety Management) per lo sviluppo del proprio piano HACCP, BRC, IFS, ISO 22000 e ISO 22005, FOOD DEFENCE SYSTEM e SUPPLY CHAIN SYSTEM.

## COSA FACCIAMO per le **INDUSTRIE ALIMENTARI**

**Manager Auditor di 1° e 2° Livello**



## MIGLIORIAMO il tuo **BUSINESS**

**A-** Si può garantire che gli alimenti acquistati, immagazzinati e distribuiti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare ai fini della rintracciabilità;

**B-** Si può attuare le procedure per il ritiro dal mercato di prodotti ritenuti non conformi ai requisiti di sicurezza e procedere alle relative comunicazioni alle autorità competenti, ai punti vendita, ai fornitori ed ai consumatori;

**C-** Si può informare immediatamente le autorità competenti quando abbia motivo di ritenere che un alimento immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana;

**D-** Si può gestire le non conformità e le azioni correttive; • gestire i prodotti alimentari ritirati/riciamati;

**E-** Si può mantenere ed aggiornare tutta la documentazione e le registrazioni della rintracciabilità tenendole a disposizione delle autorità competenti che la richiedono

## COSA OTTIENI da **BECAITALY srl**

**BECAITALY Srl** ti aiuta a creare UN ELENCO DEI FORNITORI FIDELIZZATI, a TOGLIERE DAL COMMERCIO IL PRODOTTO IDENTIFICATO COME NON IDONEO AL CONSUMO UMANO ed ad INFORMARE IL FORNITORE DELLA NON CONFORMITA'.

Tutto questo per salvaguardare l'integrità di un brand ed il lavoro di tutti i collaboratori impegnati della produzione di alimenti.