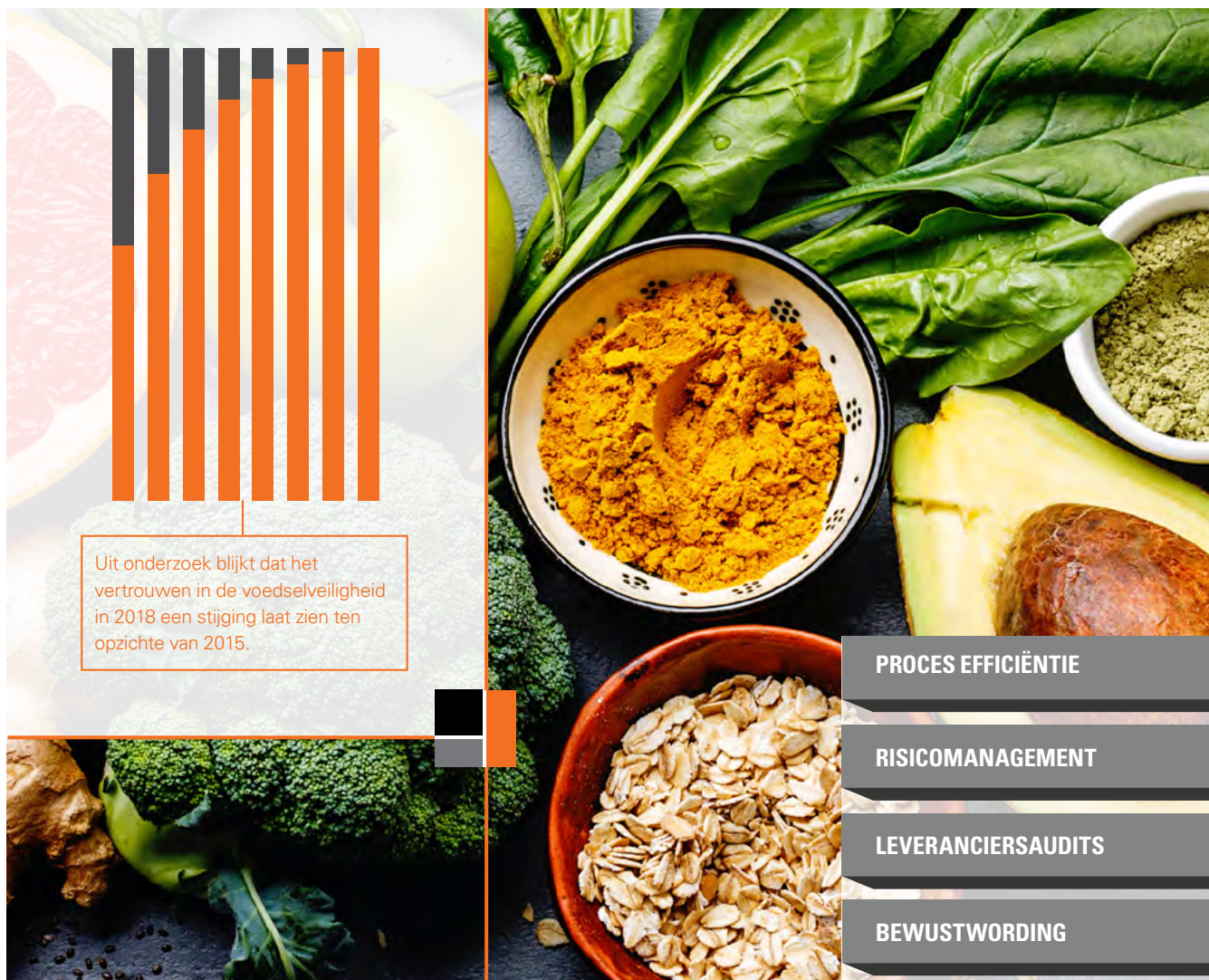




HOE KUNT U VOLDOEN AAN DE CONSUMENTENVERWACHTINGEN?

VERBETER VOEDSELVEILIGHEID

BE THE BENCHMARK

SGS

PROCES EFFICIËNTIE MET ONZE ONLINE TOOLS

Onze jarenlange ervaring en het brede portfolio van certificering biedt ons een uitgebreide dataset verspreidt over meerdere sectoren en pijnpunten. We analyseren non-conformiteitsgegevens van meer dan 200.000 klanten. Dit stelt ons in staat om aangepaste oplossingen te ontwikkelen die zijn afgestemd op uw behoeften. We hebben digitale hulpmiddelen ontwikkeld die gebruikt kunnen worden om de efficiëntie en functionaliteit te verbeteren.

SUPPLY CHAIN RISICOMANAGEMENT

Deze oplossing helpt u om compliance trajecten te vergemakkelijken door de controle en goedkeuring van uw leveranciers te automatiseren. Op basis van uw specifieke vereisten (bijvoorbeeld de grootte van leverancier, product/ dienst, locatie). kan een risico-evaluatie uitgevoerd worden.

Voordelen voor uw organisatie zijn:

- Merkbescherming;
- Veiligheid van alle werknemers, onderaannemers, belanghebbenden;
- Wettelijke naleving - veranderende wetgeving, nieuwe wetgeving, begrip van buitenlandse wetgeving;
- Verbetering van leveranciersprestaties;
- Externe rapportering rond leveranciersprestaties.

Verkrijg inzicht in de waarde van tracering in de toeleveringsketen.

CUSTOMIZED ASSESSMENT TRACKING SYSTEM (CATS)

CATS is een 2nd party tool voor het beheren van auditgegevens. Het biedt u de mogelijkheid om wereldwijde rapportage, interne auditing, complexe data-analyse en planning op 1 plaats bij te houden.



Het gehele auditproces wordt online geregistreerd met een interactieve rapportage van auditgegevens.



Realtime prestatiebewaking ten behoeve van KPI's.



Geavanceerde data-analyse naar individuele vereisten.



Volledige procestraceerbaarheid.

TRANSPARENCY-ONE

Ontdek, analyseer en bewaak alle leveranciers, ingrediënten en faciliteiten in uw supply chain met SGS Transparency-One. Dit is een digitale oplossing die kan worden gecombineerd met block-chain-technologie, zodat organisaties het vertrouwen van de consument kunnen opbouwen. Transparency-One gebruikt realtime gegevens om risico's te verminderen, de herkomst van ingrediënten te identificeren en de naleving te garanderen. Transparency-One is bedoeld om het Food Safety Modernization Act (FSMA) compliance traject te vergemakkelijken door de controle en goedkeuring van leveranciers te automatiseren. Wij helpen u graag bij het traceren van ingrediënten met een hoog risico tot aan de bron, dit door informatie over uw leveranciers te verzamelen en documentbeheer, verslagen en goedkeuringsdiensten aan te bieden.

Ontdek wat Transparency-One voor uw organisatie kan betekenen.

BE ENGINE

De BE ENGINE is een Business Intelligence tool met het vermogen om gegevens te verzamelen, analyseren en aanbevelingen te maken. Dit gebaseerd op pijnpunten binnen uw sector. Met de BE ENGINE kunnen wij uw organisatie inzichten geven over uw sector, waarmee u de groeimogelijkheden leert begrijpen en uw organisatie zich effectief kan voorbereiden op de toekomst.

HOE GAAT UW ORGANISATIE OM MET **RISICO'S**?

Consumenten moeten erop kunnen vertrouwen dat het voedsel dat zij eten, veilig is. Organisaties die voedsel produceren of verhandelen dragen de verantwoordelijkheid om veilig voedsel op de markt te brengen. Alle organisaties die betrokken zijn bij de voedselproductieketen dragen de verantwoordelijkheid om gezondheidsrisico's zoveel mogelijk te voorkomen en te elimineren. Om in staat te zijn risico's te voorkomen moet u allereerst in kaart brengen welke risico's er zijn voor uw organisatie, uw processen en de producten die u levert. Dit doet u met een risicoanalyse.

RISICOMANAGEMENT

Adequate risicomangement-procedures zijn essentieel om risico's te beoordelen en in de hand te houden. Risico's doen zich in allerlei vormen voor. Het is belangrijk om de risico's waarmee uw organisatie te maken kan krijgen te identificeren en te kwantificeren. Vervolgens moet u beslissen hoe uw organisatie deze risico's het best beheerst en beperkt.

RISICO = KANS X GEVOLG

- **PREVENTIE**: Voorkom dat iets gebeurt of verminder de kans dat het gebeurt.
- **DETECTIE**: Detecteer (potentiële) schade wanneer een bedreiging optreedt.
- **REPRESSIE**: Beperk schade wanneer een bedreiging optreedt.
- **CORRECTIE**: Voer maatregelen in die worden geactiveerd zodra iets is gebeurd, om het effect ervan (deels) terug te draaien.
- **ACCEPTATIE**: Accepteer de kans en het mogelijke gevolg van een bedreiging.
- **OVERDRAGEN**: Draag risico over aan verzekeringsmaatschappij of kies voor het outsourcen van bepaalde werkzaamheden.

VOORDELEN VAN GOED RISICOBEBEER

Het verbetert gezondheids- en veiligheidsprestaties, alsmede milieubescherming.

Het vergroot de kans op het behalen van doelstellingen.

Het verbetert verliespreventie en incidentbeheer.

Het verbetert operationele effectiviteit en efficiëntie.

Het legt een betrouwbare basis voor besluitvorming en planning.

RISICO GEBASEERD DENKEN

Risico gebaseerd denken is iets wat we allemaal automatisch en vaak onbewust doen. Desondanks is het goed om er bewust in de organisatie naar te kijken. Veel ISO-normen vragen tegenwoordig ook dat de organisatie kijkt naar de risico's en kansen.

Er zijn verschillende gebieden waarop risicomanagement kan worden toegepast, zoals processen, producten en de bedrijfsvoering. In onze training 'Risicomanagement binnen ISO' leren de deelnemers met behulp van risico-evaluatietechnieken, die refereren aan de ISO 31010, waar de risico's en kansen liggen voor hun organisatie.

De training **Risicomanagement binnen ISO** wordt verzorgd in **België** en **Nederland**. Tevens kan deze training ook incompany verzorgd worden.

BEDRIJFSCONTINUÛTEIT

Het is voor alle organisaties belangrijk dat werkzaamheden door kunnen gaan bij calamiteiten. Denk aan werkprocessen die stil komen te liggen of een verwachte levering die uitblijft.

Als organisatie moet u er alles aan doen om te zorgen voor de continuïteit van uw organisatie. Dit bent u verplicht naar uw klanten en werknemers. Als eerste moet er een bewustwording zijn van de mogelijke bedreigingen. Daarnaast voert u regelmatig oefeningen en controles uit. Dit zorgt ervoor dat iedereen in de organisatie weet wat verwacht wordt als er een incident plaatsvindt.

ISO 22301 is een bedrijfscontinuïteitsbeheersysteem (BCMS). Deze norm helpt uw organisatie de belangrijkste bedrijfsprocessen te definiëren en de gevolgen van eventuele bedreigingen te ondervangen.



HOE ZORGT U ERVOOR DAT UW LEVERANCIERS VOLDOEN AAN GESTELDE EISEN?

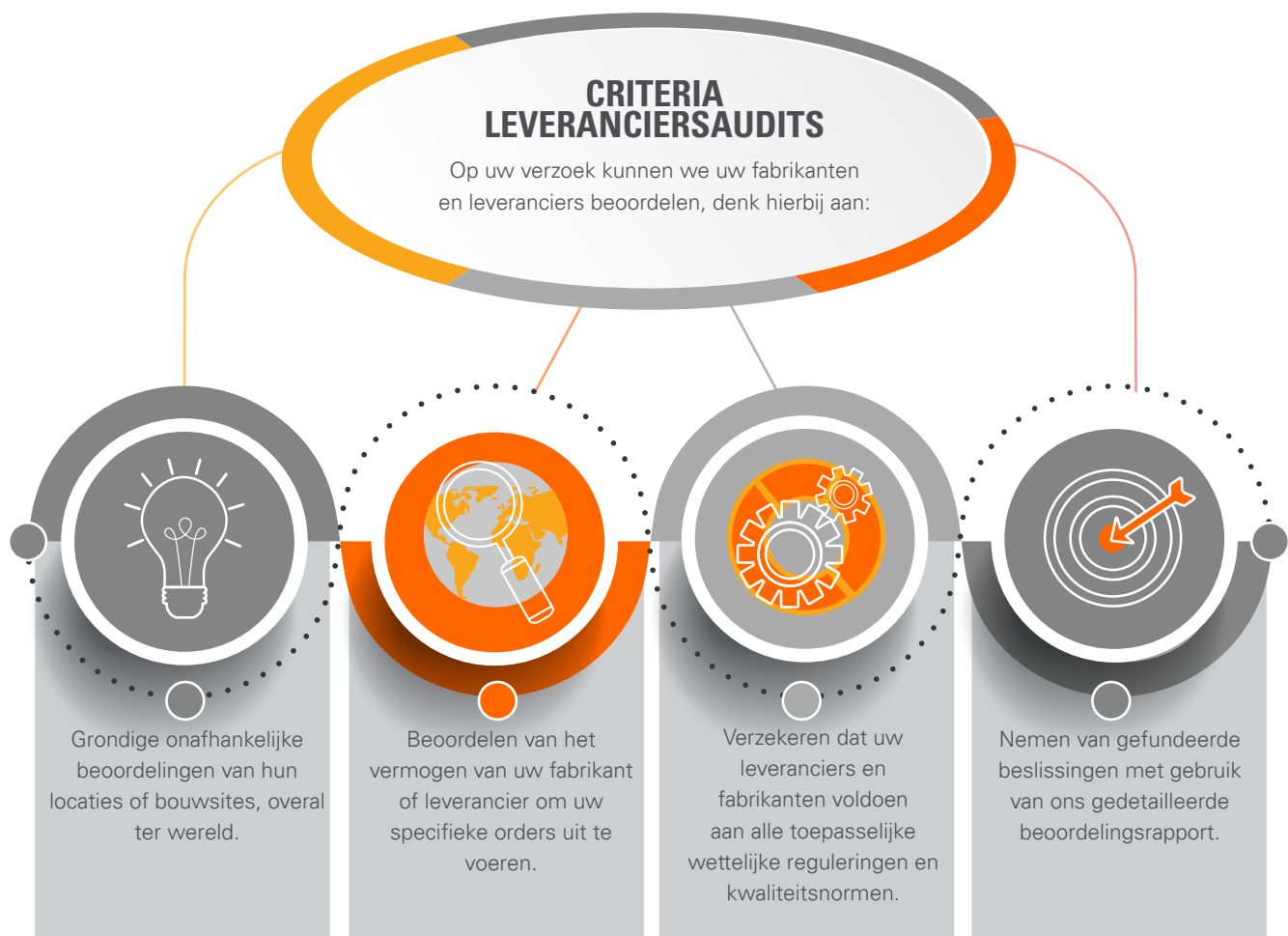
Fabrikanten en leveranciers die u inzet, hebben een rechtstreekse invloed op de kwaliteit van uw producten. Het is daarom belangrijk om er voor te zorgen dat hun processen voldoen aan de wettelijke normen en reguleringen. Toch is het vaak moeilijk om fabrikanten en leveranciers te beoordelen als zij niet in uw omgeving gevestigd zijn. Leveranciersaudits en second-party audit kunnen u hierbij ondersteunen.

WAT IS HET DOEL VAN LEVERANCIERSAUDITS?

Met een leveranciersaudits of een second-party audit kunt u nagaan of uw fabrikanten en leveranciers voldoen aan de afgesproken (kwaliteits-)eisen. Samen met u kunnen we een bepalen welke zaken getoetst moeten worden. We kunnen daarbij kijken of de risico's goed beheerst zijn, of de afgesproken kwaliteit geleverd wordt en of de levertijden gehaald worden.

SGS INZETTEN VOOR HET UITVOEREN VAN LEVERANCIERSAUDITS

Met onze onafhankelijke beoordeling van leveranciers en technische auditdiensten, kunnen we overal ter wereld voor u uw fabrikanten en leveranciers beoordelen. Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat zij de kwaliteit leveren die u nodig hebt.



HOE ZORGT U VOOR BEWUSTWORDING?

Voor elke organisatie die levensmiddelen bereidt, verwerkt, behandelt, verpakt, vervoert, distribueert of verhandelt is het belangrijk om de processen te beheersen die de voedselveiligheid waarborgen. Uw organisatie moet hiervoor de kritische beheerspunten bepalen en voedselveiligheidsrisico's systematisch in kaart brengen. Daarnaast is het cruciaal dat uw medewerkers zich bewust zijn van hun rol bij het beheren van de veiligheid van het eindproduct. We ondersteunen u hierbij graag door middel van onze trainingen.

Zo kunnen we uw medewerkers **bewustwording** geven over hun rol bij veilig voedsel. Met normkennistrainingen geven we meer inzicht in de normen (**Codex Alimentarius** en **ISO 22000 / FSSC 22000**) en hoe deze gebruikt kunnen worden binnen uw organisatie. In de training **HACCP voor HACCP-team** helpen we uw HACCP-team om een HACCP-plan op te zetten en uit te werken. Voor organisaties die hun **huidige HACCP vervangen** voor ISO 22000 hebben we een speciale training ontwikkeld.

In de training **risicomanagement** wordt de relatie tussen de structuur van een managementsysteem en risicomanagement uitgelegd. Deelnemers leren daarbij waar de risico's en kansen liggen voor hun organisatie. Om te beoordelen of in de praktijk gedaan wordt wat is afgesproken moet een organisatie interne audits uitvoeren. In onze **auditortraining** maken deelnemers kennis met het auditproces. Tijdens onze **lead auditor** training wordt een verdere verdieping gegeven.

Naast deze klassikale trainingen bieden we ook een **e-learning** die deelnemers uitleg geeft over HACCP-voorwaarden en het belang van voedselveiligheid en voedselhygiëne.

We bieden open trainingen aan, waarin u samen met collega's uit de sector kunt deelnemen. Incompany trainingen worden afgestemd op de specifieke behoeften van uw organisatie. Met e-learning kiest u voor meer flexibiliteit.

Bezoek onze website voor de meest actuele data van onze open trainingen en om u in te schrijven voor onze trainingen. Voor een incompany training maken wij graag een gerichte offerte.

CONTACTINFORMATIE



www.sgs.be/voedselveiligheid
www.sgs.nl/voedselveiligheid



t +32 (0)3 545 48 48
t +31 (0)88 214 37 88



be.ssc.sales@sgs.com
nl.certificatie@sgs.com



www.sgs.com/linkedin

WWW.SGS.COM

WHEN YOU NEED TO BE SURE

