

- Certifiering enligt IP Livsmedel



SVEA Hygiensäkring-egenkontrollprogram, certifieringar, inspektioner, provtagning, hygienisk och mikrobiologisk problemsökning, nulägesanalyser, metodkort, rådgivning, ATP-mätare, termometrar, städutrustning mm.

För att få sälja dina produkter till dagligvaruhandeln krävs allt oftare att du som livsmedelsföretagare har en certifierad produktion.

Av livsmedelsindustrin krävs ofta certifiering med internationella standarder som t.ex. ISO 22 000 och BRC, men för mindre verksamheter har dagligvaruhandeln haft egna system för att kvalitetssäkra sina leverantörer.

Certifieringssystemet IP Livsmedel har tagits fram i samarbete med handelskedjorna ICA, COOP, Axfood, Vi-butikerna och Bergendahls. Syftet var att utveckla en standard som är enklare och mindre omfattande, men som ändå är gångbar oavsett till vilken handelskedja man levererar.

Certifieringen är också ett verktyg för ditt företags arbete med kvalitet och livsmedelssäkerhet.



Företag som är certifierade enligt IP Livsmedelsförädling och använder IP SIGILL-certifierad råvara i produkterna har dessutom möjlighet att marknadsföra produkterna med kvalitetsmärket Svenskt Sigill.

SVEA Miljö & Hygien AB hjälper dig att genomföra din certifiering, ta fram egenkontrollprogram, HACCP-planer, utför årliga egenrevisioner samt utbildar dig och din personal

Välkommen att kontakta vår kundtjänst, tel **020-47 45 00** e-post kundtjanst@sveamiljo.se, eller någon av oss direkt för mer information.

