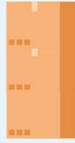




Sourcing des (MP)



Un plan de projet de production clair avec des risques et des objectifs attribués individuellement

La production chez



PHODÉ

FAMIQs

Avec

ISO 22000

Réception des matières premières (MP)

Processus améliorés

Maîtrise dynamique des dangers liés à la sécurité des aliments par le biais de méthodes

- L'**HACCP** (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise) exige que les dangers potentiels soient identifiés et maîtrisés à des étapes spécifiques du processus.
- Les **PrPO** (programmes prérequis opérationnel) stipulent les prérequis pour la maîtrise de la probabilité d'introduction de danger liés à la sécurité des denrées alimentaires.



Contrôle des MP/Bases/Actifs

Amélioration compétences

Des programmes de formations internes sont mis en place régulièrement pour améliorer les pratiques d'hygiène.

Infrastructures améliorées

Agencement de manière logique de la gestion des flux pour assurer des conditions sanitaires satisfaisantes.



Travail d'équipe facilité

Les relations basées sur une communication efficace aide les employés à viser les mêmes objectifs en termes de sécurité des denrées alimentaires. Mises en place d'équipes contre la malveillance et la fraude.

Rangement/Sécurisation des MP

Créations Poudres

Créations Liquides

Meilleure documentation

Les politiques, procédures, instructions de travail relatifs à la sécurité des denrées alimentaires sont soigneusement documentés en vue de leur consultation ultérieure.

Contrôle

Le laboratoire «contrôle qualité» contrôle toutes les matières premières, produits semi-finis et produits finis.

Leadership renforcé

La direction démontre son engagement afin de fournir à nos clients des produits conformes, de qualité saine, loyale et marchande pour permettre le développement du groupe Phodé à travers le monde. (politiques,ressources, mesures).

Amélioration de la performance

La direction procède régulièrement à la revue de la performance des processus et des objectifs dans une optique d'amélioration continue.

Contrôle transporteurs

Tous nos transporteurs signent des protocoles pour transporter notre marchandise dans le respect des normes sanitaires.



Livraison client