

Ook in deze roerige corona tijden willen wij u blijven informeren, deze nieuwsbrief heeft daardoor een iets andere invulling.

Wij hopen in Mei weer als vanouds een product inspirerende nieuwsbrief uit te kunnen geven.



MIEDEMA-AGF IS PER 1 APRIL ISO 22000 GECERTIFICEERD

Met trots kunnen we melden dat het ISO 22000 certificaat behaald is. Dit is een mooie prestatie van en voor iedereen bij Miedema-AGF. Voor u is het een waarborg dat we met de uiterste zorg en hygiëne werken en de producten bewerken.

Miedema AGF is sinds 1 Maart 2011 HACCP gecertificeerd. Daar wij altijd werken en streven naar meer voedselveiligheid garantie waren we al langere tijd bezig met het implementeren van de ISO 22000 normen.

Na de diverse audits afgelopen jaar zijn we erin geslaagd om een stap hoger van HACCP naar ISO 22000 certificering te gaan.

Waar HACCP puur gericht is op voedselveiligheid gaat ISO juist verder. ISO kijkt namelijk naar bedrijfsprocessen en structuren zoals het welzijn van personeel.

ISO is ontwikkeld als een wereldwijd geaccepteerd voedselveiligheid standaard.

Wij hopen binnenkort de ISO 22000 certificatie uit te breiden met het FSSC (Food Safety System Certification) certificaat. Hier ligt de focus op Food defense, het beveiligen van voedsel tegen opzettelijke besmetting en voedsel fraude.

