

TRYGG MAT

Konsulentene våre har lang fartstid og stor faglig bredde innen HACCP/kvalitetssikring. Erfaring og kompetanse spenner fra behandling av råstoff om bord i fiskebåter til mottak og foredling på land. Vi er dyktige til å samkjøre systemer og løsninger innenfor de systemkrav som virksomheter møter fra kunder og myndigheter. Dette gjør at bedriftene oppnår integrerte og helhetlige løsninger.



HVA GJØR VI

- Gjennomføring av risikoanalyser
- Systemutarbeidelse (HMS, HACCP, BRC, Egenkontroll, IK-Mat) iht. nasjonale og internasjonale standarder
- Oppdatering og systemvedlikehold på bakgrunn av endrede krav
- Kartlegging og tiltaksplaner innenfor mikrobiologi
- Interne systemrevisjoner
- Opplæringsaktiviteter
- Prosess- og holbarhetsanalyser

HVORDAN

Metodikken som benyttes er tilpasset den bedriftsstruktur og organisering som kjennetegner bedriftene i vår region.

Under gjennomføringen vektlegger vi fleksibilitet og effektivitet. Løsningene skal være "enkle" og skape positive resultater for bedriften.

REFERANSEOPPDRAG

- Kartlegging og forbedringsgjennomgang med spesielt fokus på *L. monocytogenes*
- SND-finansierte kvalitetsforbedringsprosjekter
- Innføring av elektronisk sporbarhet
- Interne og eksterne kvalitetsrevisjoner
- Opplæringsaktiviteter innefor hygiene
- Systemutarbeidelser innenfor HMS, HACCP, Egenkontroll, IK-Mat



KUNDEPORTEFØLJE

- Vikomar AS
- M/S Kvatro
- Vinsj kaffebar
- Marine Harvest Eggebønnes
- Oskar Sylte Mineralvannfabrikk AS

Les mer på www.kystlab.no