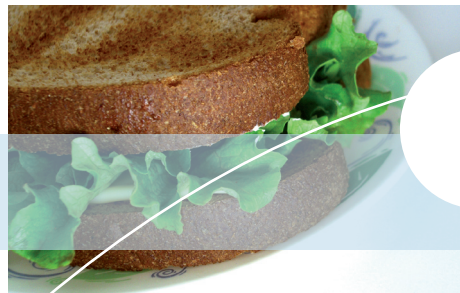


# FØDEVARESikkerhed



## Selvfølgelig har du styr på fødevarerikkerheden – men kan du bevise det?

Hvis du ikke allerede er blevet mødt med krav om certificering af din produktion, bliver du det sikkert. Mange eksportmarkeder – fx England – er ganske enkelt lukkede for producenter af fødevarer uden certificeret sikkerhed. Det er i sig selv et godt argument for at komme i gang med certificering – og så er der alle de ekstra fordele ved certificeringen: Minimeret fejlproduktion, mindre spild og mindre risiko – for nu bare at nævne nogle få af de fordele, du får med.

Der er mange standarder i fødevarerbranchen, og det kan virke uoverskueligt. Fortvivl ikke – DS Certificering arbejder med et betydeligt antal standarder, og vi hjælper dig til det bedste valg, fx ISO 22000, GMP+B2, GMP+ B4.1, GTP, FAMI-QS og BRC tekniske standarder. Du kan finde meget mere information om standarderne på vores hjemmeside – [www.dscert.dk](http://www.dscert.dk) Eller endnu bedre: Kontakt os og lad os sammen finde den helt rigtige løsning til dig og din virksomhed.

En certificering er en systematisk proces, der giver dig et unikt værktøj til at vurdere og styre de fleste elementer i din produktion. Slutresultatet er et certifikat, der dokumenterer for verden, at der er styr på fødevarerikkerheden hos dig. Standarderne er relevante for alle virksomheder, der er en del af kæden fra jord til bord.

Måske er du allerede certificeret? Så vil det glæde dig, at fødevarerstandarderne nemt integreres i dit certificerede ledelsessystem. Integrationen med andre certificeringer er blot en af de fordele, vi tilbyder dig hos DS Certificering.

### Certificering er mere end et certifikat – meget mere

Du opererer på et marked, hvor det ofte er marginaler, der gør forskellen på en vundet eller en tabt ordre. En certificering kan meget vel være "tungen på vægtskålen", der giver dig forspringet i forhold til konkurrenterne.

En alt for ofte overset fordel ved en certificering er den lange række af forbedringer i din produktion, der følger i kølvandet på processen. Intet er mere effektivt til at identificere og beskrive flaskehalse og problemområder i din produktionslinje – og dermed give dig værktøjerne til at opnå gevinster ved optimering – end processen frem til certifikatet.

### Certificering med troværdig partner

Netop på grund af de mange facetter i en certificering – og de enestående muligheder for at optimere din forretning – er det afgørende, at du vælger den rigtige partner til auditering og certificering. DS Certificering tilbyder dig en række fordele og erfaringer, som vi har opsamlet siden 1987.

Gennem hele processen arbejder du med mennesker, der til fulde forstår at kombinere gennemført faglighed med den ydmyghed over for din virksomhed og dit levestandard, der er nødvendig. Du vil opleve, at en auditor fra DS Certificering er din sparringspartner, og at de jævnlige besøg er udviklende. Lad os slå en pæl gennem fordommen om, at en certificering medfører besværlige processer. Det gør den ikke, når certificeringen gennemføres med en professionel og kompetent partner – det tør vi godt love dig.

### Nationalt og internationalt

DS Certificering tilbyder dig certificering af datterselskaber og selvstændige virksomheder i udlandet, hvis du har behov for det. Vores mangeårige medlemskab af IQNet betyder, at du kan arbejde med os i p.t. 32 lande. IQNet er baseret i Schweiz, og er et globalt netværk af certificeringsvirksomheder. Det er en styrke i et globalt samfund, og det er en styrke, du får i samarbejdet med DS Certificering.

MM-004, rev. nr. 4



Kollegievej 6  
2920 Charlottenlund  
Tlf. 7224 5900  
Fax 7224 5902  
[cert.info@dscert.dk](mailto:cert.info@dscert.dk)

Klamsagervej 31  
8230 Åbyhøj  
Tlf. 7224 5900  
Fax 7224 5905  
[cert.info@dscert.dk](mailto:cert.info@dscert.dk)

### Yderligere information:

Kontakt DS Certificering A/S:  
[cert.info@dscert.dk](mailto:cert.info@dscert.dk)  
Kåre Appel Weng, [kaw@dscert.dk](mailto:kaw@dscert.dk) eller  
Anne Hansen, [ah@dscert.dk](mailto:ah@dscert.dk)

