



**Jak aplikacje Infor Food & Beverage ułatwiają
spełnienie wymogów certyfikacji bezpieczeństwa
żywności
i pomagają chronić markę produktu?**



Partner
Network

Agenda

- Propozycja dla branży spożywczej
- Bezpieczeństwo żywności
- Waga certyfikacji bezpieczeństwa żywności
- Normy i certyfikaty
- Wybrane punkty normy BRC i w jaki sposób Infor F&B pomaga w utrzymaniu certyfikatów i w ochronie marki
- Podsumowanie



Propozycja

Infor F&B – zintegrowane aplikacje Infor do zarządzania firmą z branży spożywczej

- Ułatwiają spełnienie wymogów certyfikacji bezpieczeństwa żywności i pomagają chronić markę produktu – jak? – pokażemy w prezentacji

Infor – producent (www.infor.com)

- Jeden z największych dostawców systemów ERP i 'około-ERP' na świecie
- Obroty roczne – ok. 3 mld USD
- 70 000 klientów
- 3 200 konsultantów

iPCC (www.i-pcc.pl)

- Partner handlowy i serwisowy Infor w Polsce
- Kluczowy produkt – system ERP Infor M3 (trzon Infor F&B)
- Zakres działalności – sprzedaż, wdrożenie i utrzymanie Infor M3
- Doświadczony partner – jesteśmy w stanie wykorzystać technologię Infor, by wyposażyć klienta w narzędzia technologiczne zwiększające zyski

Propozycja – Infor F&B na świecie to:



1,500+

Klientów w branży F&B



90+

krajów



4 z 5

wiodących browarów



8 z 10

wiodących firm
cukierniczych



4 z 5

wiodących piekarni



8 z 10

wiodących mleczarni

Przykłady Klientów Infor F&B

Nabiał

Mięso, drób,
ryby

Napoje

Ogólne CPG

Piekarnictwo i
cukiernictwo

Gotowe dania
i mrożonki

Składniki,
przyprawy



Bezpieczeństwo żywności



Zmiany modelu konsumpcji

- Żywność bardziej przetworzona
- Żywnienie się poza domem
- Duża różnorodność produktów żywnościowych
- Większa świadomość konsumentów

Skomplikowany łańcuch dostaw produktów

- Międzynarodowa kooperacja
- Złożone technologie
- Częste zmiany produktów

Więcej czynników zanieczyszczających

- Nowe produkty chemiczne
- Nowe i rozprzestrzeniające się szybko choroby
- Przyrost alergenów



Coraz większe
znaczenie
bezpieczeństwa
żywności

Waga certyfikacji bezpieczeństwa żywności

Utrzymanie pozycji rynkowej

Lepsza ochrona marki

Możliwość wejścia na pewne nowe rynki

Większa możliwość spełnienia oczekiwań klientów



Jak osiągnąć bezpieczeństwo żywności ?



Kluczowe stosowanie Zasad

HACCP - Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli

GMP - Dobra Praktyka Produkcyjna

GHP - Dobra Praktyka Higieniczna

... i certyfikowanie zakładu wg norm.

Przykładowe normy i Certyfikaty

Organizacja zatwierdzająca standardy bezpieczeństwa żywności:

- [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#)

Normy i Certyfikaty (dla producentów i dystrybutorów):

- [Food Safety System Certification 22000](#) (ISO 22200)
- [Safe Quality Food](#) (SQF)
- [International Food Standard](#) (IFS)
- [BRC Global Standard for Food Safety](#) (BRC)

GFSI wymaga przeprowadzenia audytu certyfikującego, a następnie powtarzanych audytów weryfikujących (wewnętrznych i zewnętrznych) .



Wybrane punkty normy BRC



Normy

- 3.3. Firma powinna utrzymywać rzetelne zapisy świadczące o skutecznej kontroli bezpieczeństwa produktów, zgodności z prawem i jakości.
- 3.5. Firma powinna posiadać skuteczny system zatwierdzania i monitorowania dostawców umożliwiający stwierdzenie, że wszelkie potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa, autentyczności, zgodności z prawem i jakości produktu końcowego pochodzące z surowców (łącznie z opakowaniami) są zrozumiałe i nadzorowane.
- 3.6. Powinny istnieć specyfikacje surowców, w tym opakowań, produktów końcowych oraz wszystkich produktów i usług mogących mieć wpływ na integralność produktu końcowego.
- 3.9. Zakład powinien być w stanie zidentyfikować wszystkie partie surowców (łącznie z opakowaniami) od dostawców poprzez wszystkie etapy przetwarzania i wysyłki do klientów i vice versa.

Jak Infor F&B pomaga spełniać normy?

Zapisy zdarzeń w systemie

Monitorowanie dostawców w systemie

Specyfikacje produktów w systemie

Identyfikowalność w systemie



Partner
Network

Wybrane punkty normy BRC cd.



Normy

- 3.11. Przedsiębiorstwo powinno mieć plan i system skutecznego zarządzania incydentami, umożliwiający, w razie konieczności, przeprowadzenie wycofania produktu z obrotu i z rynku.
- 5.2. Oznakowanie produktów powinno być zgodne z obowiązującymi wymaganiami prawa i powinno zawierać informacje umożliwiające bezpieczne postępowanie, ekspozycję, przechowywanie i przygotowanie produktu w łańcuchu żywnościowym lub przez konsumenta.
- 6.1. Zakład powinien działać zgodnie z udokumentowanymi procedurami i/lub instrukcjami pracy gwarantującymi stałe wytwarzanie produktów bezpiecznych i zgodnych z prawem, o odpowiedniej jakości oraz w pełni zgodnych z planem bezpieczeństwa żywności HACCP.
- 6.2. Kontrola etykietowania produktów powinna zapewniać prawidłowe oznakowanie i kodowanie produktów.

Jak Infor F&B pomaga spełniać normy?

Reakcja na problem – np. wycofanie

Oznakowanie produktów zgodne z normami

Pełna kontrola produktów i surowców

Etykiety przygotowane zgodnie z normami

Infor F&B

- Wspomaga certyfikację
- Wspomaga spełnianie standardów
- Wspomaga przeprowadzanie audytów
 - zmniejsza pracochłonność i przyspiesza proces audytu



Zapraszamy do kontaktu



Natasza Rabsztyn-Piekarska
Marketing Manager

email: natasza.piekarska@i-pcc.pl

kom: + 48 516 140 769

iPCC Sp. z o.o.

Wał Miedzeszyński 251

04-866 Warszawa

tel. +48 22 740 44 44

web: www.i-pcc.pl

Dziękujemy za uwagę!



iPCC sp. z o. o. • +48 22 740 44 44 • Wał Miedzeszyński 251, 04-866 Warszawa • biuro@i-pcc.pl • www.i-pcc.pl
• KRS: 0000314880 • SĄD REJONOWY DLA M. ST. WARSZAWY W WARSZAWIE, XIII WYDZIAŁ GOSP.
• REGON: 141581393 • NIP: 1132738996 • KAP: 54 000 PLN



Partner
Network