



A Sweetmix conquistou a certificação FSSC 22000 – Food Safety System Certification, que confirma a efetividade de seu sistema de gerenciamento de segurança de alimentos, implementado em sua unidade fabril de Sorocaba.

A FSSC22000 tem como objetivo harmonizar os preceitos envolvidos na Gestão de Segurança de alimentos, através da combinação da norma ISO 22000, com as especificações técnicas de programas de Pré-requisitos ISO/TS 22002-1 e requisitos adicionais.

Esta certificação é reconhecida pelo GFSI - Global Food Safety Initiative, uma organização privada, estabelecida e gerenciada por executivos de indústrias e empresas globais envolvidas em etapas da cadeia produtiva de alimentos.

Desde julho de 2012, quando foi reinaugurada a Unidade Fabril de Sorocaba com o conceito de sala limpa, a Sweetmix vem atendendo o mercado com produtos de alta qualidade, que cumprem com os rígidos padrões exigidos pelas indústrias (alimentícia e farmacêutica), sendo a obtenção do certificado a consagração do nível de excelência de seus processos.

A implementação da FSSC22000 envolveu um trabalho de conscientização de toda empresa e foi sustentado por 4 pilares: ISO9001, Programa de APPCC-Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Programas de Pré-requisitos da ISO/TS 22002-1 e Comunicação.

Segundo Estefânia Nogueira, coordenadora da qualidade: “A implantação desta Norma contribui para robustez do Sistema de Gestão da Qualidade e reafirmou o cumprimento das diretrizes da Qualidade e dos princípios de Segurança de Alimentos consagrados dentro da organização. Esta conquista é muito importante e tem alto reconhecimento no mercado. Hoje, no Brasil, apenas 300 empresas têm esse certificado, a partir de agora a Sweetmix também faz parte desse grupo”.

A certificação FSSC22000 reforça a confiança dos clientes e das autoridades quanto à gestão sobre riscos inerentes ao processo de fabricação de premix e impulsiona seus negócios a uma esfera global.