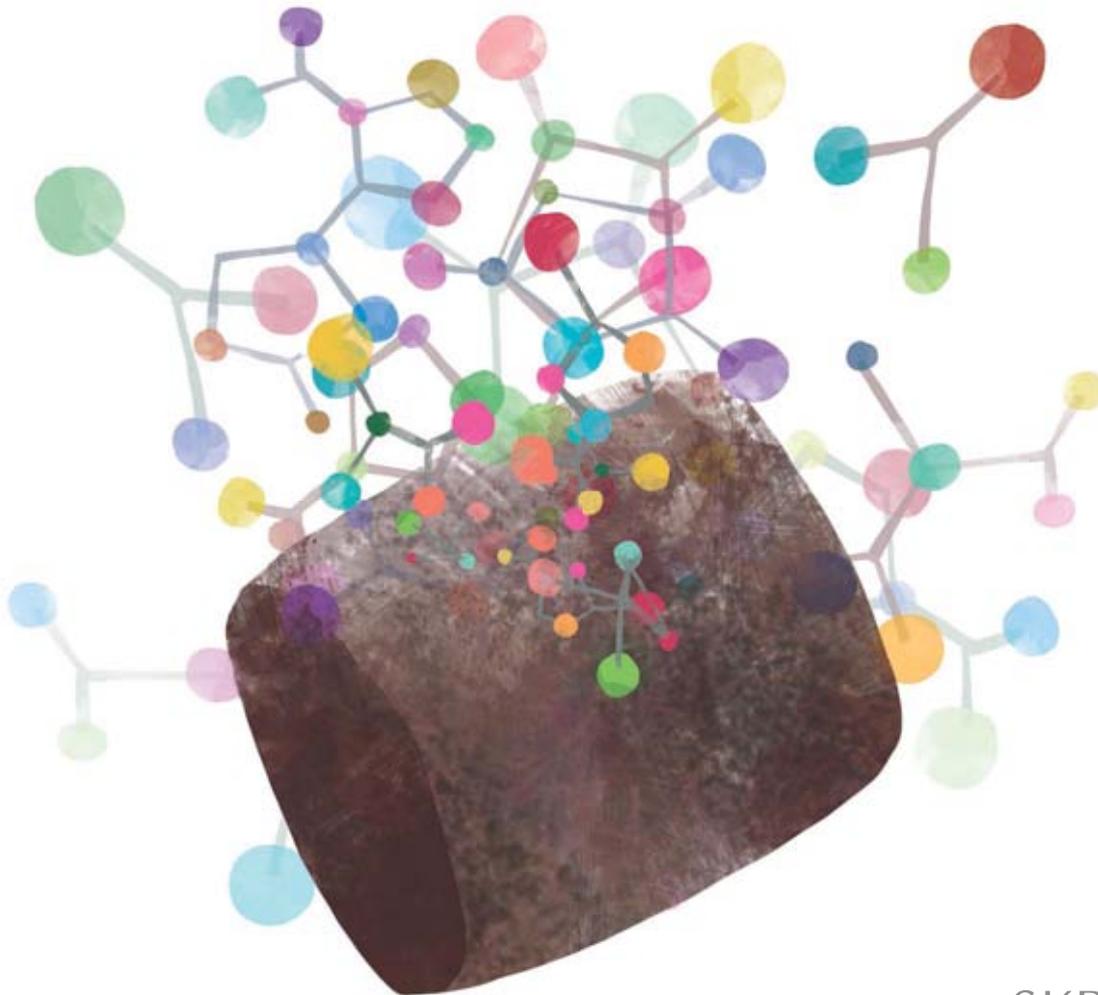


QUALITÉ ET SÉCURITÉ

alimentaire



nutrace



SKRETTING
a Nutreco company

The logo for Skretting is a stylized circular graphic composed of several concentric, overlapping lines in shades of red and white, creating a sense of motion and rotation.



NUTRACE®

Confiance dans les aliments pour poissons et crevettes d'aquaculture

Nutrace® est le système global de Skretting dédié à la qualité et à la sécurité alimentaire qui garantit la cohérence du processus de production, des matières premières aux solutions alimentaires finales. Construit sur 5 piliers solides, Nutrace® garantit à nos clients et aux consommateurs qu'ils peuvent avoir entièrement confiance dans les aliments utilisés au sein de la chaîne de production des poissons et crevettes d'aquaculture.

Pour les sociétés récemment acquises, Nutrace® est une priorité : sa mise en place s'effectue de manière progressive et pragmatique selon les réglementations locales.



nutrace



Qualité certifiée &
Sécurité alimentaire



Gestion & Evaluation des Matières
Premières et des Fournisseurs



Contrôle &
Surveillance



Gestion des risques



Traçabilité

QUALITÉ CERTIFIÉE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le pilier Qualité Certifiée et Sécurité Alimentaire garantit la cohérence de la formulation et de la production d'aliments fiables et de grande qualité. Au sein de ses usines, Skretting a mis en place plusieurs certifications selon des systèmes et référentiels internationaux ainsi que de multiples procédures internes. Des organismes tiers indépendants, les clients de Skretting et Nutreco, sa société mère, vérifient et audient ces standards régulièrement.

La plupart des usines Skretting sont certifiées ISO 9001 (Système de management de la qualité) et ISO 14001 (Système de management environnemental) ainsi que selon la norme HACCP (Méthode et gestion de la sécurité sanitaire des aliments). Les usines qui ne sont pas encore certifiées se préparent à l'être.

Quelques usines sont certifiées GLOBALG.A.P. et/ou Best Aquaculture Practices (BAP) et certains de nos laboratoires sont accrédités ISO 17025. Certains sites sont également certifiés ISO 22000 (Système de management sur la sécurité des denrées alimentaires) et OHSAS 18001 (Management de la santé et de la sécurité au travail).





ÉVALUATION & GESTION DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES FOURNISSEURS

Grâce à ce pilier, des critères d'Évaluation et de Gestion des Matières Premières et de leurs Fournisseurs sont définis de manière commune à toutes les sociétés du groupe Skretting. Ces critères permettent de garantir que seules les matières premières sûres et durables sont utilisées pour la production d'aliments pour poissons et crevettes.

Toutes les informations relatives aux ingrédients et aux fournisseurs sont stockées dans des bases de données globales qui sont partagées au sein de Nutreco.

Skretting ne travaille qu'avec des ingrédients et des fournisseurs autorisés. Tout nouveau fournisseur doit être évalué et approuvé afin d'être considéré comme fournisseur officiel de Skretting.





CONTRÔLE & SURVEILLANCE

Le pilier Contrôle & Surveillance garantit que les aliments Skretting sont sains. Depuis 2000, toutes les sociétés du groupe suivent un plan de contrôle commun, détaillé et complet pour la maîtrise des substances indésirables, des matières premières aux produits finis. Ce programme s'applique également aux sociétés nouvellement acquises qui y sont automatiquement intégrées.

Les matières premières sont contrôlées selon une liste précise de substances indésirables et chaque ingrédient suit une procédure analytique approuvée. Seuls les laboratoires approuvés sont autorisés à effectuer les analyses. Toutes les données analytiques sont ensuite enregistrées dans LIMS (Système de gestion des informations de laboratoire) et partagées au sein des sociétés Skretting.

Ce pilier inclut également un système d'alerte rapide et de suivi standardisé ainsi qu'une procédure de notification externe.

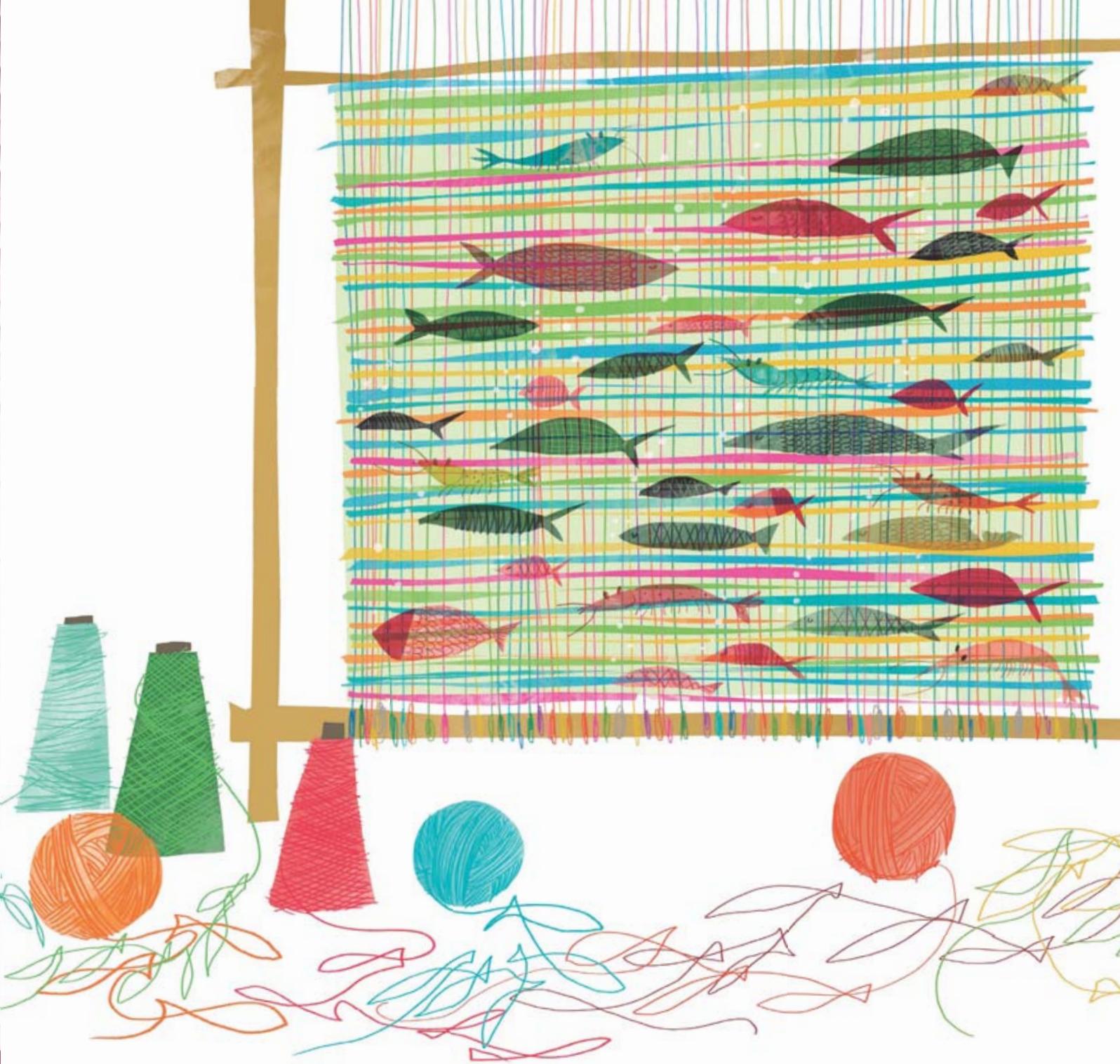


GESTION DES RISQUES

Le pilier Gestion des risques garantit une gestion professionnelle des risques et de la sécurité alimentaire en cas de situation de crise afin que les bonnes décisions soient prises en vue de minimiser les risques éventuels et que les situations imprévues soient correctement gérées.

Ce pilier inclut la gestion des médias et une procédure de rappel des produits. Une formation et des exercices réguliers sont entrepris par les sociétés Skretting pour attester de leur capacité à gérer une crise de manière appropriée et efficiente.







TRAÇABILITÉ

Le pilier Traçabilité garantit un flux d'informations efficace entre Skretting, ses fournisseurs, les éleveurs et les consommateurs de poissons et de crevettes.



La plupart des sociétés Skretting possèdent un système informatique de suivi précis des lots d'aliments jusqu'aux matières premières. Il fournit rapidement des enregistrements fiables et accessibles nécessaires à une traçabilité montante ou descendante

ce qui est essentiel à une procédure de rappel efficace. Le système de traçabilité garantit que les exigences légales applicables sont en place et prend également en compte les cahiers des charges de la grande distribution et de la restauration.





nutrace





www.skretting.fr

SKRETTING
a Nutreco company 