



OBJETIVO DA CERTIFICAÇÃO

A Norma ISO 22000 especifica os requisitos para um sistema de gestão da segurança alimentar combinando elementos essenciais (comunicação interativa; gestão do sistema; os programas pré-requisito; os princípios HACCP), que permitem assegurar a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, até ao seu consumo final

Uma organização certificada demonstra ao mercado que tem um sistema de gestão da segurança alimentar com:

- > capacidade de fornecer produtos seguros em conformidade com requisitos legais e regulamentares, bem como os dos clientes, relacionados com a segurança alimentar;
- > resultem em produtos seguros, para o consumidor quando usados segundo a utilização prevista, em conformidade com requisitos legais e regulamentares, bem como os dos clientes, relacionados com a segurança alimentar.

A EIC ENCONTRA-SE ACREDITADA PELO IPAC PARA ESTES SERVIÇOS DE CERTIFICAÇÃO.

ESCOLHER A eic

A eic é uma sociedade anónima, que na sua génese resultou das vontades e saberes de entidades de referência e especialista com larga experiência na atividade de certificação em Portugal e na Europa.

Acreditada desde 2001 para a certificação de Sistema de Gestão da Qualidade, Produtos e Serviços, a eic tem-se pontuado pelo sólido acompanhamento dos clientes, destacando-se de entre diversas características, quer o alargamento sistemático dos serviços certificados disponíveis, quer do mercado dos países onde vai marcando presença.

Atualmente a eic está presente em países africanos de expressão portuguesa como Angola, Cabo Verde, Moçambique numa perspetiva de suporte ao tecido empresarial daqueles mercados emergentes.

Decorrente da acreditação IPAC e consequente reconhecimento IAF, os nossos certificados são, a nível nacional e internacional sinónimos de confiança e credibilidade.



SISTEMAS DE GESTÃO

Qualidade | Ambiente | Seg. e Saúde no Trabalho | Seg. Alimentar | Gestão de Acessibilidades | Responsabilidade Social | Gestão da Seg. de Informação | Gestão da Energia | Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI) | Gestão da Tec. de Informação | Gestão de Rec. Humanos | Gestão de Formação Profissional



SERVIÇOS

Franchising | Respostas Sociais | Serviços Funerários | Manutenção de Extintores | Prest. de Serviços de Manutenção | Turismo de Habitação e Turismo no Espaço Rural | Serviços de Tradução | Gases Fluorados | Controlo de Pragas



PRODUTOS

Alimentar | Electrónico | Mat. de Construção (Betão) | Cabo p/ Uso Marítimo | Comb. e Derivados de Resíduos



CONTROLO DE PRODUÇÃO EM FÁBRICA

RIGOR

É UMA CONSTANTE DO NOSSO MÉTODO DE TRABALHO!

O Rigor é parte integrante da simplicidade que queremos oferecer aos Clientes.

É o Rigor que permite obter soluções descomplicadas mas que atendem a todas as exigentes solicitações de um processo de Cerrificação.

