



GMP+

*Sicurezza e qualità
nella filiera dei mangimi*



La **certificazione GMP+ (Good Manufacturing Practice)** è rilasciata a fronte dello standard internazionale progettato per garantire la sicurezza e la qualità nella produzione, lavorazione, trasporto e stoccaggio dei mangimi.

Questa certificazione assicura che le aziende adottino le migliori pratiche di gestione e controllo per prevenire rischi legati alla contaminazione e garantire un prodotto sicuro per gli animali e, indirettamente, per la salute umana.

La certificazione GMP+ è essenziale per rafforzare la fiducia dei clienti e dei partner commerciali e per soddisfare le normative europee e globali.

I SERVIZI PRINCIPALI

PROGEST SRL offre supporto completo per l'implementazione e il mantenimento di un sistema di gestione conforme allo standard GMP+, aiutandoti a ottimizzare i processi e a garantire la conformità normativa.

Cosa fa per le aziende:

- ❖ **Analisi preliminare e gap assessment:** valuta le procedure attualmente applicate in azienda per identificare i gap rispetto ai requisiti GMP+ e sviluppiamo un piano di conformità personalizzato.
- ❖ **Progettazione e implementazione del sistema di gestione:** progetta e implementa un sistema di gestione che integri controlli di qualità, sicurezza e tracciabilità per garantire la conformità ai requisiti GMP+.
- ❖ **Formazione del personale:** offre programmi di formazione per garantire che il tuo team comprenda i requisiti GMP+ e sappia applicare le procedure operative.
- ❖ **Assistenza durante l'audit di certificazione:** assiste l'azienda nella preparazione e gestione dell'audit.
- ❖ **Monitoraggio e miglioramento continuo:** dopo la certificazione, Progest Srl garantisce il supporto necessario per mantenere aggiornato ed efficace il sistema di gestione, identificando nuove opportunità di miglioramento.

A CHI SI APPLICA

- ❖ **Produttori di mangimi:** per animali da allevamento e animali domestici.
- ❖ **Fornitori di ingredienti e materie prime:** utilizzate nella produzione di mangimi.
- ❖ **Aziende di logistica e trasporto:** che movimentano mangimi e ingredienti.
- ❖ **Centri di stoccaggio:** per mangimi e ingredienti per la produzione di mangimi.
- ❖ **Distributori e commercianti:** di mangimi e materie prime per la filiera.

I BENEFICI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- ❖ **Conformità agli standard internazionali:** Garantisce il rispetto delle normative e dei requisiti di sicurezza, riducendo i rischi di non conformità.
- ❖ **Aumento della fiducia dei clienti e dei partner:** Rafforza la reputazione aziendale e dimostra l'impegno per la sicurezza e la qualità dei mangimi.
- ❖ **Accesso a nuovi mercati e partnership:** La certificazione facilita l'ingresso in mercati che richiedono standard elevati di sicurezza alimentare.
- ❖ **Migliore gestione dei rischi alimentari:** Implementare un sistema conforme aiuta a prevenire e gestire i rischi legati alla contaminazione e alla qualità dei mangimi.

Contatta PROGEST SRL per una consulenza personalizzata e scopri come può supportarti nell'ottenere la certificazione GMP+, garantendo la sicurezza e la qualità nella tua produzione e distribuzione di mangimi.

PROGEST SRL, il partner di fiducia per la qualità e la sicurezza nella filiera dei mangimi!