



Kemin aide les clients à éviter les risques en se concentrant sur la traçabilité et les mesures de qualité

La société est reconnue par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (IMSA), une désignation unique pour les fabricants d'ingrédients

La réglementation fédérale, les rappels d'aliments et les manchettes ont considérablement accru l'importance de la sécurité des ingrédients et de la responsabilisation des fournisseurs dans la chaîne alimentaire mondiale. Les producteurs doivent maintenant prendre en compte l'impact financier incommensurable et le préjudice irréparable que les ingrédients compromis et l'incertitude des fournisseurs peuvent avoir sur leur activité. À chaque décision d'achat, le producteur doit peser l'importance de la crédibilité de la marque et de la confiance dont il fait preuve pour obtenir des ingrédients cohérents et de haute qualité. Les producteurs doivent demander aux fournisseurs d'expliquer où et comment leurs produits sont fabriqués, puis de sélectionner un fournisseur qui prend les mesures nécessaires pour éviter tout risque inutile.

Kemin minimise les risques en surveillant la traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. La traçabilité est la transparence de la chaîne logistique en offrant les informations en temps réel nécessaires pour prendre des décisions commerciales critiques. Grâce à la traçabilité des ingrédients, les fournisseurs sont responsables de la protection de leur réputation ainsi que de celle du client. Les ingrédients proviennent de fournisseurs évalués par rapport aux exigences strictes de Kemin. Les exigences incluent la traçabilité et l'origine de l'ingrédient, ainsi que le processus de fabrication du fournisseur. Chez Kemin, des dossiers complets et précis des produits fabriqués sont conservés conformément aux exigences réglementaires.

Le **contrôle de la qualité** des ingrédients est également à l'avant-garde pour aider les clients à éviter les risques inutiles. Kemin utilise les procédures d'exploitation standard pour les certifications/approbatons des fournisseurs et des ingrédients avant l'achat et l'utilisation des ingrédients. Les ingrédients ne sont pas autorisés pour une utilisation en fabrication dans nos systèmes de production jusqu'à ce qu'ils soient approuvés par le contrôle de la qualité. Des procédures et des contrôles sont en place pour garantir que les ingrédients utilisés dans les installations de Kemin sont sûrs et répondent aux normes de qualité. De plus, les produits Kemin sont analysés par un contrôle de qualité et doivent respecter les spécifications avant la mise en vente du produit.

Kemin, consciente de l'importance de la grande confiance des consommateurs et de l'impact de la loi sur la modernisation de la sécurité alimentaire, a alloué le capital humain et financier nécessaire à la **certification FSSC 2200** de son site de production situé à Des Moines, en Iowa, reconnu par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (IMSA) comme un système de gestion de la sécurité des aliments rigoureux, certifié par des organisations tierces approuvées. La certification couvre la fabrication des ingrédients alimentaires utilisés dans la transformation ultérieure et est conçue pour renforcer la confiance dans les aliments, réduire les risques pour la santé, réduire les coûts d'audit, améliorer la protection des marques et améliorer la gestion de la chaîne d'approvisionnement. Bien que les certifications reconnues par l'IMSA soient considérées comme une norme de qualité pour l'industrie alimentaire, cette reconnaissance est unique pour un fabricant d'ingrédients pour l'alimentation animale. La certification FSSC 22000 renforce de manière documentée l'engagement de la société en matière de qualité et de sécurité.

Kemin est également certifié par le programme international «Safe Feed/Safe Food» de la American Feed Industry Association, qui répond aux exigences du code de pratique FAMI-QS pour les opérateurs d'additifs et de prémélanges pour aliments des animaux.



2100 Maury Street • Des Moines, Iowa, USA 50317 • tel: 515.559.5100 • www.kemin.com

L'installation de fabrication de Kemin à Des Moines, en Iowa, est reconnue par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (IMSA) en obtenant et en maintenant la certification FSSC (Food Safety System Certification) 22000. Cette certification est conçue pour fournir :

- Une plus grande confiance dans les aliments
- Moins de risques pour la santé
- Une réduction des coûts d'audit
- Améliorer la protection de la marque
- Améliorer la gestion de la chaîne d'approvisionnement.