

Alimentos

ISO 22000 Beneficios para su Organización...

Desafío del Negocio

Se han desarrollado muchas normas dentro de la seguridad alimentaria: normas específicas de las empresa, reglamentaciones legales, así como normas desarrolladas por los minoristas. Su proliferación hizo difícil su aplicación. Al mismo tiempo, los principios de la seguridad alimentaria se han extendido a lo largo del planeta. La seguridad de los comestibles se ha convertido en un tema principal para todos los actores en la cadena de suministro. Una sola norma con alcance mundial, y que incluye los principios de seguridad alimentaria, de esta manera llegó a ser necesaria.

Solución

¿Qué es ISO 22000?

La norma ISO 22000 es la primera norma internacional para la implementación de un sistema de gestión en seguridad alimentaria. Cubre la comunicación Interactiva, el Sistema de Gestión y el Control de Peligros.

¿Cuáles son los Beneficios Clave?

- Mayor impacto en los clientes
- Incremento en la transparencia
- Producción más eficiente
- Minimización de los riesgos alimenticios importantes
- Control efectivo de procesos internos y minimización del riesgo de falla
- Incremento de motivación del personal orientado en un trabajo bien hecho
- Señal acerca de un enfoque proactivo de seguridad alimenticia
- Enfoque en sus desafíos esenciales

¿Por qué elegir Bureau Veritas Certification?

Experiencia en Alimentos y Entendimiento del Negocio

Bureau Veritas Certification puede ayudar a cada actor en la cadena de suministro para cumplir con las más altas normas de Calidad, Salud y Seguridad y Medio Ambiente. Nuestros Auditores e Inspectores están dedicados a sectores específicos lo que les permite entender de mejor manera y evaluar sus procesos, y entregar un servicio significativo para su negocio.

Reconocimiento

Bureau Veritas Certification fue parte del Comité Técnico que desarrolló la norma ISO 22000. A nivel mundial, fue el primero Organismo de Certificación internacional en obtener la acreditación ISO 22000 de DANAK. Ahora estamos acreditados a nivel mundial por UKAS, Organismo de Acreditación internacional.

Red

Operamos en más de 100 países. Esta presencia mundial significa que nuestros clientes pueden recibir la doble ventaja de la experiencia internacional combinada con una profundidad genuina del conocimiento local (idioma, cultura, leyes, costumbres, etc.) garantizando una auditoría de alta calidad.

Marca de Reconocimiento Mundial

La Marca de Bureau Veritas Certification es un símbolo mundialmente reconocida del compromiso continuo de su organización con la excelencia, sustentabilidad y confiabilidad.

Servicios combinados

Bureau Veritas Certification ofrece la posibilidad de certificaciones combinadas para el más grande rango de normas reconocidas, brindando consistencia, optimización y eficiencia.

FSSC 22000 Beneficios para su Organización... ¿Qué es FSSC 22000?

La Norma FSSC 22000 es una especificación técnica basada en el **PAS 220:2008**, lanzada por ISO el 14 de diciembre de 2009.

Marca los requisitos que han de cumplir los **PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS**, punto 7.2 de la Norma ISO 22000

Esta especificación técnica no duplica requisitos y se usa en combinación con la ISO 22000.

Es aplicable a cualquier organización de la cadena alimentaria que **MANUFACTURA PRODUCTO**

Certificación FSSC 22000

La Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 provee un marco para manejar efectivamente las responsabilidades de seguridad y calidad de los alimentos. FSSC 22000 demuestra que una empresa tiene un sistema de gestión de seguridad de los alimentos sólido y eficaz (FSMS) en el lugar para satisfacer los requisitos de los reguladores, los clientes de negocios de alimentos y los consumidores.

Debido a la creciente demanda y presión de los consumidores, los distribuidores requieren a sus proveedores que sean capaces de demostrar su compromiso con una norma reconocida de **Seguridad Alimentaria**.

Varias normas han surgido en los últimos años, algunas propiedad de proveedores y asociaciones. Sin embargo, el resultado fue que cada productor fue auditado y certificado contra una multitud de normas de Seguridad Alimentaria, causando confusión tanto para productores como consumidores.

¿Qué es HACCP?

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, conocido como HACCP, es un sistema de gestión de Inocuidad Alimentaria que permite identificar ingredientes potencialmente peligrosos, así como otros peligros en todas las fases de producción de los Alimentos. Esto permite que se pueda evitar posibles riesgos relacionados con la contaminación de los alimentos y así, evitar que lleguen al consumidor.

Acreditación: Servicio Acreditado

¿Por qué Certificarse?

- Identificar riesgos de posible contaminación de alimentos u otros peligros críticos.
- Permitir que hablen el mismo lenguaje entre empresas, eliminando las barreras a la comercialización por problemas técnicos relativos a la falta de seguridad e higiene de los productos.
- Proporcionar análisis de peligros y puntos críticos que permita la mejora de la seguridad alimentaria de forma eficaz.
- Generar confianza porque hay seguridad sobre la higiene de los productos.
- Como parte de la responsabilidad social empresarial, apoya a la reducción de enfermedades causadas por alimentos contaminados u otras infecciones relacionadas.

Nuestro servicio no cubre la consultoría en la implementación del Sistema de Gestión, tampoco incluye la asesoría en el cierre de hallazgos (si aplica).