



SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

pfsgrupo

info@pfsgrupo.com

www.pfsgrupo.com

+34 902 108 045

SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la salud y la seguridad e inocuidad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países.

Hoy en día las organizaciones implantan y certifican su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, como parte de su estrategia corporativa para adaptarse a los cambios legislativos, gestionar y mitigar los riesgos de inocuidad alimentaria, reducir reclamaciones por inocuidad, proteger su marca y fomentar la confianza con todas las partes interesadas, así como para cumplir con los requerimientos que las grandes cadenas de distribución han impuesto a sus proveedores.

Por lo que tener un sistema de calidad y seguridad alimentaria en su empresa, implica estar a la altura del nivel de exigencia del mercado actual.

La certificación de un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria es un punto de partida fundamental para el reconocimiento de los productos de una empresa en el mercado, ya que garantiza a los clientes la inocuidad y salubridad de los alimentos y demuestra el compromiso asumido por la empresa de suministrar alimentos seguros.

BENEFICIOS ASOCIADOS

Ventajas de la adopción de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria:

- Demuestran a la sociedad el compromiso de la Organización con la calidad y seguridad alimentaria de sus productos, generando/proporcionando confianza al consumidor.
- Facilitan el cumplimiento de la legislación aplicable, demostrando la conformidad con los requisitos legales y reglamentarios
- Aumento de la satisfacción del cliente, dando cumplimiento a los requisitos establecidos y acordados con él.
- Supone una diferencia competitiva, que ayuda a entrar en las cadenas de distribución
- Ayuda a las organizaciones a cumplir con sus obligaciones contractuales como proveedor de las cadenas de distribución.
- Disminuye los costes de los posibles errores de cualquier cadena de producción.
- Reducir riesgos y prevenir reclamaciones o sanciones.
- Unificación de criterios y protocolos de trabajo, sistematización de los procesos.
- Ayuda a que el personal interno trabaje de forma más eficaz y con una mayor motivación debido a la comprensión de la importancia de su contribución individual, a la incorporación e indicadores objetivos de desempeños, al mejorar su capacitación, etc.
- Optimización de la trazabilidad y mejora de la gestión de su cadena de suministro.
- Reconocimiento internacional de su organización en inocuidad alimentaria.
- Garantía en la cadena de suministro y en el consumidor.



SECTORES DE APLICACIÓN

Cualquier organización, independientemente del tipo, tamaño y producto que generen, vinculada con el sector alimentario cuya actividad esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria:

- Productores primarios, agricultores, ganaderos
- Productores de ingredientes y de alimentos.
- Empresas dedicadas a la preparación, tratamiento y transformación de productos alimenticios.
- Operadores de servicio de comida y catering,
- Proveedores de equipos para la industria agroalimentaria,
- Empresas que realizan operaciones de limpieza y desinfección,
- Fabricantes de material de envasado y embalaje.
- Transportistas

PRODUCTOS RELACIONADOS/ NORMAS

- Sistemas de Autocontrol, Planes de Prerrequisitos
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos: APPCC
- ISO 22000 - Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria
- FSSC 22000 - Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria
- IFS: IFS-Food, IFS Global Markets Food, IFS Logistics
- BRC: BRC Food Safety, BRC-Packaging,
- Protocolo Global G.A.P.
- Programas de homologación y desarrollo de proveedores

¿QUÉ SISTEMA DE GESTIÓN ES EL MÁS ADECUADO PARA MI ORGANIZACIÓN?

Todos los sistemas de seguridad alimentaria son válidos para garantizar una cadena de suministro segura que garantice alimentos inocuos.

El análisis de situación de partida en el que se encuentra cada organización es importante para saber que esfuerzos debe de hacer una organización para conseguir una certificación u otra, en base a la exigencia requerida.

- Nuestros Personal Técnico realizará una evaluación inicial de la situación de la empresa, los mercados en los que está presente, su entorno y las potencialidades de desarrollo de nuevos productos, mercados y clientes, recomendándole el Estándar que mejor se adapta a sus necesidades actuales.
- Mediante el análisis de las necesidades de su empresa, nuestros técnicos crearán un sistema de gestión adecuado a sus necesidades a partir de cero.



pfsgrupo

+34 902 108 045

info@pfsgrupo.com

www.pfsgrupo.com

