

## 1. INTRODUCCIÓN:

Desde la aprobación de los últimos Reglamentos sobre seguridad alimentaria en la Unión Europea, la responsabilidad de ofrecer a los consumidores alimentos sanos y seguros recae directamente sobre los productores y proveedores de estos productos.

En un contexto en el que, periódicamente, los consumidores reciben noticias de alertas alimentarias de muy diversos orígenes, existe una gran sensibilización sobre cómo conseguir que los alimentos que van a consumir sean inocuos para su salud y la de sus descendientes, tanto a corto como a medio plazo.

ITEC tiene amplia experiencia en la implantación de Sistemas de Calidad Alimentaria en empresas públicas y privadas, con un equipo técnico y humano competente en tareas de investigación, prevención, detección, evaluación, comunicación y toma de decisiones relacionadas con la seguridad alimentaria.



## 2. ALCANCE DE NUESTROS TRABAJOS:

- ✓ Implantación de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) teniendo en cuenta sus prerequisites:
- ✓ Limpieza y desinfección.
- ✓ Mantenimiento y diseño de equipos e instalaciones.
- ✓ Trazabilidad.
- ✓ Control de plagas.
- ✓ Control del agua.
- ✓ Vigilancia tecnológica en las últimas tendencias en la conservación de alimentos: técnicas de envasado, aditivos, etc.
- ✓ Formar en la Gestión de la Calidad y del Medio Ambiente en la empresa, y en los principales estándares del sector agroalimentario.
- ✓ Preparar a la empresa para una correcta gestión de los residuos
- ✓ Formar y concienciar en la gestión de crisis alimentarias.
- ✓ Capacitar en la prevención de riesgos laborales en la empresa alimentaria.
- ✓ Dar a conocer los mecanismos aplicados para establecer la seguridad alimentaria en origen.
- ✓ Implantar sistemas de Gestión de Calidad Alimentaria:
  - ✓ BRC.
  - ✓ IFS
  - ✓ ISO 22000
- ✓ Implantar Sistemas de Trazabilidad Alimentaria

## 3. BRC

Desarrollado por el British Retail Consortium (BRC, consorcio minorista británico), la asociación que protege los intereses de los minoristas británicos, el estándar global BRC establece requisitos claramente definidos en relación con la seguridad alimentaria.

Éstos incluyen el desarrollo de normas HACCP, sistemas de gestión de calidad bien documentados y gestión de las condiciones higiénicas.

ITEC ofrece un servicio completo y una implantación para los fabricantes de alimentos de acuerdo con el estándar global BRC para alimentos; (para fabricantes de materiales de envasado, ofrecemos una implantación de acuerdo con el estándar global BRC para envasado).



## 4. IFS

La norma internacional para los alimentos, abreviada IFS por sus siglas en inglés, se desarrolló en 2003 a través de la asociación alemana de comerciantes minoristas para marcas internas vendidas por minoristas alemanes y franceses.

Esta norma garantiza que la calidad permanezca estable a lo largo de las **cadena de producción del sector alimentario**. Con la certificación IFS Food o IFS Logistic (para empresas de transporte, logística y de transporte de mercancías) podrá usted mostrar ante sus clientes que los alimentos que elabora y vende se ajustan a las normas de seguridad, calidad y legalidad del más alto nivel.



## 5. ISO 22000

Evite múltiples y costosos certificados y satisfaga la creciente demanda del consumidor en términos de seguridad alimentaria.

**La certificación ISO 22000** es la primera norma internacional de seguridad para empresas en la totalidad de la cadena de producción de la industria alimentaria, ya sean productores primarios, empresas de transporte o minoristas.

En estructura y contenido, la ISO 22000 está basada en los **requisitos de un Sistema de Gestión de Calidad**, tal y como se establece en la norma ISO 9001:2000, y se amplía para incluir los principios HACCP y de inocuidad de los alimentos.



# 22.000