

ISO 22000

Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria



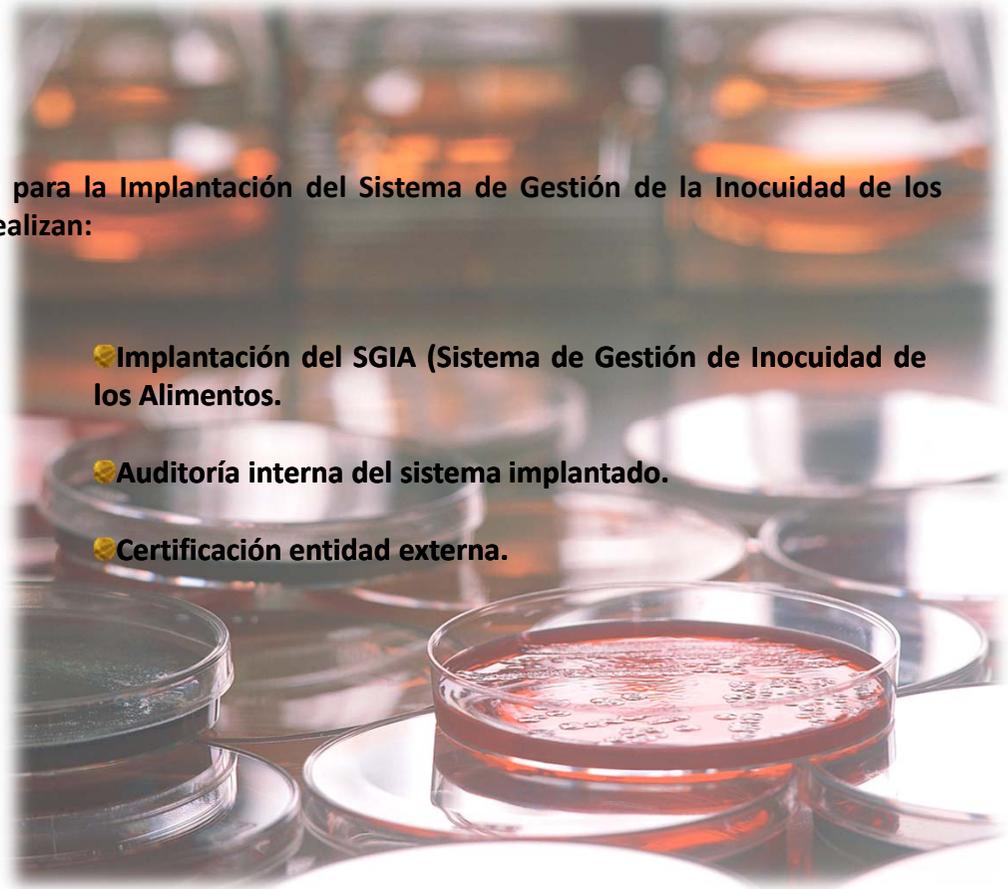
ISO 22000 es una norma internacional de reciente aparición cuyo objetivo es asegurar la salubridad de los alimentos. La función de esta norma no es otro que unificar los criterios básicos para la certificación de que la seguridad alimentaria está garantizada.

El ámbito de aplicación de esta norma son todas aquellas organizaciones directamente involucradas en uno o más pasos de la cadena alimentaria, productores, material auxiliar, almacenamiento y distribución de productos alimentarios y otras organizaciones indirectamente involucradas como proveedores de envases y embalajes y productores de cualquier otro material que entre en contacto con los alimentos.

ITECNIA

Proporciona a las empresas el apoyo técnico necesario para la Implantación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (ISO 22000) para ello nuestros profesionales realizan:

- Evaluación inicial de situación.
- Designación de un coordinador del proyecto.
- Diseño del Plan de Implantación.
- Desarrollo del Sistema documental.
- Implantación del SGIA (Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos).
- Auditoría interna del sistema implantado.
- Certificación entidad externa.



ISO 22000



La organización en el proceso de Implantación en colaboración con los técnicos de ITECNIA pondrá los medios para:

- Comunicar la información precisa a los distintos niveles de la cadena alimentaria así como de forma interna.
- Realizar los registros y su control , como prueba de la conformidad del sistema.
- Establecer la política de seguridad alimentaria por parte de la dirección de la empresa.
- Gestionar adecuadamente los recursos: infraestructuras, recursos humanos, etc.
- Validación, Verificación y Mejora del Sistema de Seguridad de los productos alimentarios.

LA SOCIEDAD IMPONE LA NECESIDAD DE ESTABLECER UN SISTEMA QUE ASEGURE LA SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

“IMPLANTA ISO 22000 CON AYUDA DE ITECNIA”