



GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las normas y sistemas de gestión de seguridad alimentaria aplican cuando los alimentos su “procesados” o cuando existe un riesgo de contaminación durante el proceso de envasado primario.

Una manera de diferenciarse de la competencia es ofrecer un producto “gourmet” y seguro. Desde Ecogesa estamos ayudando a empresas de vuestro sector a diferenciarse todavía más, garantizando la seguridad alimentaria por el consumidor.

Consumidores y distribuidores están pidiendo productos de más calidad, pero también más seguros y, de hecho, cada vez son más los distribuidores que pidan a sus proveedores tener una certificación de seguridad alimentaria como requisito para vender sus productos.

CÓMO OS PODEMOS AYUDAR?

- Elaboración / revisión APPCC.
- Asesoría en la definición del sistema de gestión de calidad (ISO 9001) y seguridad alimentaria (ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000, etc.).
- Auditorías internas.
- Espaldarazo en el mantenimiento / externalización del sistema.
- Formación específica.



SOMOS EXPERTOS
EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA

