



GESTIÓ DE QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Les normes i sistemes de gestió de seguretat alimentària apliquen quan els aliments son “processats” o quan existeix un risc de contaminació durant el procés d’envasat primari.

Una manera de diferenciar-se de la competència és oferir un producte “gourmet” com el que oferiu. Però, des d’Ecogesa, estem ajudant a empreses del vostre sector a diferenciar-se encara més, garantint la seguretat alimentària pel consumidor.

Consumidors i distribuïdors estan demanant productes de més qualitat, però també productes més segurs i, de fet, cada cop són més els distribuïdors que demanen als seus proveïdors tenir una certificació de seguretat alimentària com requisit per vendre els seus productes.

CÓMO OS PODEMOS AYUDAR?

- Elaboració / revisió APPCC.
- Assessoria en la definició del sistema de gestió de qualitat (ISO 9001) i seguretat alimentària (ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000, etc.).
- Auditories internes.
- Recolzament en el manteniment / externalització del sistema.
- Formació específica.



SOMOS EXPERTOS
EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA

