

REFERENCIALES SEGURIDAD ALIMENTARIA



En los últimos años estamos viviendo un proceso de cambio continuo en las empresas de distribución alemanas, francesas, inglesas, etc; con objeto de lograr la máxima seguridad en los procesos de producción, fabricación y/o manipulación de alimentos. En este contexto, surge la certificación en base a los Referenciales de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium) e IFS (Internacional Food Standard), para alimentación humana.

Cuando lo que queremos certificar es producción hortofrutícola, nos decantaremos por Eurep GAP, para producción primaria, se plantea como un protocolo de tercera parte con objetivo de desarrollar un modelo de buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices) y de trazabilidad.

En conclusión, los **Estándares de Seguridad Alimentaria certificables**, convierten en explícitos varios requisitos encaminados a garantizar la capacidad de las organizaciones de suministrar de manera continua alimentos seguros y legales.

Son aplicables a todo tipo de organizaciones, sin importar su tamaño.

El **GRUPO ANALIZA CALIDAD** ofrece sus servicios para asesorar, aconsejar y ayudar a la **implantación** de estos Referenciales de Seguridad Alimentaria y Producción Primaria.

Estas normas se pueden aplicar por sí solas o bien en combinación con otras normas sobre sistemas de gestión, como ISO 9001:2008, ISO 14001:2004,...

