

AUDITORÍA CONTROL DE ALÉRGENOS

Desde que se promulgó el Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se establecen nuevas formas de trabajar en cuanto al control de alérgenos en los establecimientos que fabrican, elaboran o preparan alimentos, pues es necesario que los datos contenidos en el etiquetado sean reflejo de la aplicación de procedimientos estandarizados y medibles. que aseguren que el control de alérgenos es adecuado.



Ofrecemos un servicio de auditoría aplicado de forma específica a su industria o establecimiento alimentario, estableciendo las necesidades en cuanto al control de alérgenos dentro de su sistema de Calidad, cumpliendo con la necesidad de etiquetado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

De esta forma, no sólo realizamos un estudio de mejora del etiquetado de sus productos (o de cómo debe ofrecer la información obligatoria a sus clientes), sino que analizamos a fondo la aplicación del proceso de control de alérgenos en sus instalaciones, detectando deficiencias de aplicación y/o formación que a continuación procederemos a resolver junto a usted.



Además, AUDITAR CALIDAD CONSULTORES ofrece a sus clientes la posibilidad de asesorar e implantar el sistema APPCC junto a la obtención de la autorización sanitaria, participando en el proceso para una implantación efectiva del sistema de Calidad obligatorio. Pida presupuesto sin compromiso.

AUDITAR CALIDAD CONSULTORES tiene una amplia experiencia en el sector de la industria alimentaria, siendo capaces de responder a los requisitos sanitarios solicitados a nuestros clientes con eficacia y rapidez.