

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: BRCGS (British Retail Consortium) e IFS (Internacional Food Standard)**, para alimentación humana. Para poder ser proveedor de grandes cadenas de distribución o empresas alimentarias, es un requisito básico implantar uno de estos estándares en nuestra empresa.

Cuando lo que queremos certificar es producción hortofrutícola, nos decantaremos por Global 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.

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.



Auditar Calidad Consultores, empresa del **Grupo ANALIZA CALIDAD** posee una amplia y dilatada experiencia en el sector agroalimentario, y aporta un equipo multidisciplinar y especialista en los diferentes subsectores alimentarios. **Proporciona una amplia gama de servicios** con el fin de otorgarle valor y el reconocimiento de nuestra experiencia a sus productos y a su empresa, a través de la **inspección, asistencia técnica y auditoría**.

Estas normas se pueden aplicar por sí solas o bien en combinación con otras normas sobre sistemas de gestión, como ISO 9001, ISO 14001... Si Ud. cuenta ya con una norma de calidad implantada, pregúntenos sobre cómo adaptarla a estos estándares de Seguridad Alimentaria.

