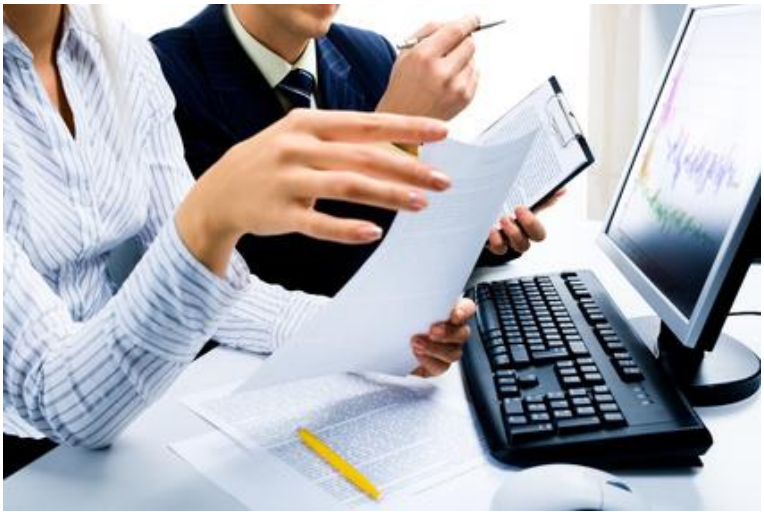
OUTSOURCING EN CALIDAD

Es la subcontratación de las actividades del departamento de calidad de la empresa cliente. *Contamos con el equipo adecuado, la última tecnología en análisis de alimentos y una gama completa de servicios que permitirán externalizar con éxito aquellas áreas en las que su empresa no presenta una ventaja competitiva. Ofrecemos soluciones específicas a problemas concretos.*

Auditar Calidad Consultores asigna un Técnico de calidad que visita la empresa con la frecuencia acordada, asumiendo las responsabilidades de Director de Calidad, realizándolas tareas de vigilancia y control de procesos, revisión del APPCC, seguimiento de registros, control de trazabilidad, actualización de etiquetado, relación con proveedores, tramitación de reclamaciones, asesoramiento frente a inspecciones oficiales.

El Consultor asignado se convierte en el representante del departamento de calidad de la empresa.
Beneficios *de la subcontratación del responsable de calidad:*

- *Al contratar a una empresa especializada en temas de higiene y seguridad alimentaria, se obtiene el* ***mejor asesoramiento*** *posible con un coste muy contenido.*
- *No se requiere contratación laboral, y el* ***consultor está disponible siempre que se requiera****, sin tener en cuenta vacaciones, bajas laborales, etc., ya que en cualquier caso puede ser sustituido por otro Consultor de nuestra empresa.*



- *Por otro lado este Consultor viene **amparado por los más de 90 técnicos** que trabajan en el Grupo ANALIZA CALIDAD, por lo que el apoyo técnico es del máximo nivel.*
- *De esta forma **se pueden controlar fácilmente tareas muy complejas** que necesitarían una gran inversión de capital si la misma empresa las desarrollase, con la seguridad de obtener un buen resultado.*

*También podemos plantearnos realizar todo el "**control analítico rutinario**" de sus productos, estableciendo un sistema de toma de muestras, de recogida diaria, semanal o mensual, según sus necesidades y un sistema de control rutinario, completo o especial según productos. En todo momento, nos ajustamos a sus sistemas productivos y con ello garantizamos que el resultado analítico esté en el momento que la empresa lo necesite. Podemos realizar análisis microbiológicos por sistema tradicional y por sistemas rápidos tipo PCR-TR, VIDAS® de forma que en tan solo 24 horas podemos estar liberando producto con análisis legal en Salmonella, Listeria, etc.*