



ISO 22000:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

Lo difícil lo hacemos fácil.

ISO 22000:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD

UNE-EN ISO 22000: 2018 especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final.

EMPRESAS QUE APLICA:
Todo tipo de organizaciones

TIEMPO DE IMPLEMENTACIÓN:
6 a 12 meses.



BENEFICIOS:

- ✓ Participación en licitaciones, concursos y subvenciones públicas.
- ✓ Reconocimiento internacional.
- ✓ Cumplimiento en los requisitos reglamentarios aplicables.
- ✓ Ventaja competitiva.
- ✓ Mejorar la comerciabilidad de una organización.
- ✓ Enfoque en la seguridad alimentaria.
- ✓ Gestión de riesgos.
- ✓ Mantiene un proceso de mejora continua.

PREGUNTAS FRECUENTES:



¿Para qué me sirve ISO 22000?

Es un estándar internacional que integra todas las actividades de la empresa alimentaria con los requisitos y los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

¿Por qué invertir en las ISO 22000?

Aborda aspectos sobre la gestión de residuos, de control de plagas, de limpieza de las instalaciones, o del transporte, almacenamiento y etiquetado de los alimentos. Los beneficios que aporta contar con esta norma son que se asegura un control sobre las actividades de seguridad alimentaria, que se cumple con la legislación vigente, se aumenta la confianza de los consumidores y se mejora la gestión de riesgos.





Soluciones
Adecuadas
y Estratégicas



55 3373 5115

solucionesadecuadas



solucionesadecuadasdireccion@gmail.com

INFORMATION