

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

SISTEMAS DE GESTIÓN:

- [BRCGS](#)
- [IFS FOOD](#)
- [FSSC 22000](#)
- [ISO 22000](#)
- [GLOBAL GAP](#)
- [SAE RD 993/2014](#)
- [FACE ESPIGA-BARRADA](#)
- [NORMA DEL IBERICO](#)
- [HUELLA DE CARBONO](#)

¿QUÉ SON?:

Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) son un conjunto de medidas y procedimientos que se establecen en una empresa alimentaria para garantizar la seguridad, la calidad y la inocuidad de los alimentos que se producen, procesan y distribuyen. La implementación de un SGSA ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos, reducir los riesgos para la salud de los consumidores y cumplir con las regulaciones y normas alimentarias.

Entre los principales sistemas de gestión de seguridad alimentaria se encuentran:

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): es un enfoque sistemático para identificar peligros en la producción, procesamiento y distribución de alimentos y establecer medidas preventivas para controlarlos.
- Norma ISO 22000: es una norma internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria y especifica los criterios de evaluación para la certificación.
- Certificaciones de seguridad alimentaria: existen diversas certificaciones alimentarias, como BRC, IFS, FSSC 22000, que establecen estándares y requisitos específicos para la producción de alimentos seguros y de alta calidad.

La implementación de un SGSA requiere un compromiso por parte de la empresa, la dedicación de los recursos necesarios y la Mentorización continua del personal en seguridad alimentaria. Sin embargo, los beneficios de un SGSA se traducen en una mayor confianza de los consumidores, una mejora en la reputación de la empresa y la reducción de los riesgos para la salud pública.

CARACTERÍSTICAS:

ASESORIA AGROALIMENTARIA

Algunas características de los sistemas de gestión son:

- **Estructura de planificación y evaluación de riesgos:** Ambos sistemas incluyen la identificación y evaluación de riesgos y la planificación de medidas para minimizarlos.
- **Requisitos específicos de cada sector:** Tanto BRC como IFS tienen requisitos específicos para cada sector de la industria alimentaria, lo que permite una mayor adaptabilidad a las necesidades de cada empresa.

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

- **Enfoque en la mejora continua:** Ambos sistemas se centran en la mejora continua, lo que significa que las empresas deben realizar evaluaciones periódicas y hacer cambios para mejorar sus procesos.
- **Evaluaciones y auditorías regulares:** Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria se someten a evaluaciones y auditorías regulares para garantizar que se cumplan los estándares requeridos.
- **Enfoque en la Mentorización y el desarrollo del personal:** Ambos sistemas incluyen requisitos para la Mentorización y el desarrollo del personal para garantizar que los empleados estén capacitados y preparados para cumplir con los estándares de seguridad alimentaria.

Doctora Q

VENTAJAS:

- **Mejora de la calidad y seguridad de los alimentos:** La implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria ayuda a garantizar la calidad y la seguridad de los productos alimentarios.
- **Reducción de riesgos:** La identificación y evaluación de riesgos asociados a la producción, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, ayuda a prevenir posibles problemas y a reducir riesgos.
- **Mejora de la eficiencia:** La implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria puede mejorar la eficiencia de los procesos productivos, ayudando a reducir los costos y los tiempos de producción.
- **Cumplimiento de la legislación:** Los sistemas de gestión de seguridad alimentaria están diseñados para cumplir con los requisitos de la legislación local e internacional en materia de seguridad alimentaria.

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

- **Aumento de la confianza del consumidor:** La implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria puede mejorar la imagen y la reputación de la empresa, lo que a su vez puede aumentar la confianza de los consumidores en los productos alimentarios.

COMO PODEMOS AYUDARTE:

Implantación de la totalidad del proceso, mediante un sistema personalizado y adaptado a tus necesidades que te permitirá formarte y desarrollarte

profesionalmente a la vez que implantas un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria:

- Mentorización del equipo de calidad y del personal de planta
- Ayuda en el reparto de roles y responsabilidades
- Elaboración e implantación de procedimientos
- Auditoría interna
- Cierre de no conformidades y redacción de los planes de acción
- Acompañamiento en auditoría de certificación

Revisión y optimización:

Si ya dispones de un sistema de calidad implantado, podemos ayudarte realizando las auditorías internas y definiendo un programa de mejora fortaleciendo aquellos puntos débiles detectados.

Auditorías internas:

Podemos realizar las auditorías internas. Nuestro equipo de auditores está formado y dispone de amplia experiencia en auditorías

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraq.es

info@doctoraq.es