



## ¿puede su empresa **garantizar** **productos seguros?**

### seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria no sólo es un requisito de obligado cumplimiento legal, sino que es vital para toda organización relacionada con la cadena alimentaria el tomar conciencia del incremento de sus riesgos potenciales: una base de proveedores cada vez más globalizada, la utilización de nuevos ingredientes alimenticios, etc.

La legislación actual exige el cumplimiento de los principios APPCC en los sistemas de producción de acuerdo con el RD 2207/95. En este contexto, el sistema APPCC se debe implantar en cualquier organización que realice la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios.

## ¿Por qué mi empresa debería certificar su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria?

La presión de clientes, como las centrales de distribución y las grandes superficies está obligando a los fabricantes a doptar estrictos niveles de calidad.

La certificación de un **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria** es un punto de partida fundamental para el reconocimiento de sus productos en el mercado, permitiendo garantizar a los clientes la inocuidad y salubridad de los alimentos y demostrar el compromiso asumido por su empresa de suministrar alimentos seguros.

Desde el punto de vista de la gestión interna, nos permitirá identificar y controlar los diferentes aspectos que pueden alterar la higiene y seguridad de los alimentos, en cualquier fase de la cadena alimentaria, mediante un sistema de autocontrol documentado, que permita optimizar y mejorar los procesos productivos y constituya a su vez una prueba evidente del cumplimiento legal.

## ¿Qué beneficios ofrece la implantación de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria?

**Permite dar cumplimiento a los requisitos legales establecidos para el sector, y evidenciar la conformidad entre un alimento seguro y los requisitos de los clientes**

**Proporciona una sistemática de comunicación eficaz con los clientes y otras partes interesadas a lo largo de la cadena alimentaria**

**Es una herramienta efectiva tanto para productores y otros procesos de la industria alimentaria, higiene y salud, así como para el cumplimiento de las expectativas en seguridad alimentaria de los consumidores**

**Aumenta la rentabilidad, optimizando la utilización de los recursos, reduciendo costes de material y personal debidos a no conformidades, y reduciendo costes de reclamaciones**

**Facilita el comercio de productos más allá de las fronteras nacionales, mediante la garantía de calidad que la certificación aporta al mismo**

en seguridad alimentaria. . .  
**¡No se arriesgue!**

## ¿Por qué elegir a Grupo ACMS para la implantación de su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria?

ACMS es un grupo empresarial especializado en servicios y soluciones integrales de gestión empresarial perfectamente adaptadas a las necesidades concretas de las empresas y organizaciones. **Grupo ACMS** pone a disposición de su empresa un amplio equipo multidisciplinar de consultores que orientan, facilitan y dirigen la adaptación de su empresa a los requisitos establecidos en la legislación de aplicación en materia de Seguridad Alimentaria, y a los de cualquiera de las normas y referenciales existentes en el ámbito voluntario (**IFS, BRC, ISO 22000, etc...**)

Desde **Grupo ACMS** ofrecemos los siguientes servicios ligados a la gestión de la Seguridad Alimentaria:

- Implantación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria, tanto en el ámbito legal y reglamentario como en el voluntario.
- Auditorías internas y mantenimiento del sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- Auditorías a proveedores (o de segunda parte)
- Inspecciones y controles de mercancía en Comercio Internacional

## Cuente con nosotros y añade valor a su negocio

La implantación de normas o referenciales voluntarios (**ISO 22000, BRC, IFS,...**) no sustituyen a otros sistemas de gestión como **ISO 9000** o certificados de producto, pero sí son complementarios. Por ello, su desarrollo o implantación en las empresas debería ser conjunto, estableciéndose un único Sistema de Gestión que englobe tanto la Calidad como la Seguridad Alimentaria.

Desde **Grupo ACMS** le ofrecemos servicios de consultoría en una amplia gama de certificaciones en el campo agroalimentario, entre ellas:

- APPCC
- GLOBALGAP
- BRC (British Retail Consortium)
- IFS (Internacional Food Standard)
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- ISO 22000
- UNE 155000
- Producción Integrada
- Agricultura Ecológica