

# CONFIANZA **ABSOLUTA**



**NO ES EL MOMENTO DE PONER EN DUDA  
LA **SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS****

SGS, LÍDER MUNDIAL EN INSPECCIÓN, VERIFICACIÓN, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN

**SGS**

# ISO 22000

## DEMUESTRE SU COMPROMISO CON LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los consumidores son cada vez más conscientes y están más preocupados acerca de la seguridad y calidad de los alimentos. Quieren que se les asegure que su empresa y sus productos seguirán satisfaciendo sus necesidades.

En la actualidad, son muchos los países, sectores e incluso minoristas que tienen sus propias normas para mantener la seguridad de los alimentos. Sin embargo, estas diversas normas pueden no cubrir suficientemente algunos de los problemas fundamentales, como por ejemplo posibilidad de rastreo o comunicación efectiva a través de cadenas de suministro de alimentos que con frecuencia son complejas.

Ésta es la razón de que, junto con otros servicios relativos a alimentos, SGS ofrezca certificación según la norma ISO 22000, la norma universal de gestión de la seguridad de los alimentos que se aplica sobre todas las demás.

### ISO 22000-TRANSPARENCIA A TRAVÉS DE LA CADENA DE SUMINISTRO

La certificación según la norma ISO 22000 demuestra su compromiso con la seguridad de los alimentos y la satisfacción de los clientes y también le ayuda a proteger su marca y su imagen como empresa.

La norma ISO 22000 es una norma de certificación internacional que define los requisitos para sistemas efectivos de gestión de la seguridad de los alimentos. Puede ser utilizada por todas las organizaciones que intervienen en la cadena de suministro - desde agricultores y proveedores de ingredientes, hasta servicios, procesadores, compañías de transporte y almacenamiento, minoristas y compañías de envasado de alimentos.

Proporciona:

- Comunicación interactiva, internacionalmente y a través de la cadena de suministro.

- Cumplimiento de los principios del sistema HACCP: análisis de peligros, identificación de puntos de control críticos (CCP), establecimiento de vínculos críticos, supervisión de CCP, establecimiento de acciones correctivas, mantenimiento de registros y verificación.
- Armonía con normas voluntarias y que son prerrequisitos.
- Una estructura que está alineada con la norma ISO 9001.
- Control de procesos.

### VENTAJAS DE LA NORMA ISO 22000

La reputación de la ISO y el reconocimiento internacional de sistemas de gestión de seguridad de los alimentos que aporta la norma ISO 22000, mejoran su perfil y su credibilidad. Y lo que es más, proporciona una norma armonizada que es aceptada en todo el mundo.

Mediante la integración de los principios de sistemas de gestión con metodologías y aplicaciones de control de peligros, la norma ISO 22000 resulta más fácil de comprender, aplicar y reconocer. También puede ayudarle a asegurar el cumplimiento de todas las legislaciones relativas a seguridad de los alimentos y reducir el riesgo de multas y posibles litigios.

Demostrar un compromiso real con la seguridad de los alimentos puede transformar su imagen como empresa y actuar como una herramienta efectiva de acceso al mercado, además de mejorar la calidad y seguridad de sus productos.

La certificación de sus sistemas de gestión de la seguridad de los alimentos a través de SGS ayudará a su organización a desarrollar y mejorar su rendimiento.

- Su certificación Food Safety Management System según la norma ISO 22000 le permite demostrar un decidido compromiso con la seguridad de los alimentos a la hora de presentar ofertas para contratos internacionales o de hacer ampliaciones locales para aumentar su volumen de negocio.
- La evaluación periódica realizada por SGS le ayudará a utilizar, supervisar y mejorar continuamente sus sistemas de gestión de la seguridad de los alimentos y sus procesos. Esto mejorará la fiabilidad de sus operaciones internas para satisfacer las necesidades de los clientes y también para aumentar su rendimiento global.

También puede conseguir una mejora importante en motivación, compromiso y comprensión de su responsabilidad por parte del personal en la producción, procesamiento, transporte o manipulación de alimentos seguros.

### POR QUÉ SGS

Hasta la fecha, miles de empresas pequeñas, medianas e internacionales utilizan a SGS como su organismo de certificación para realizar la auditoría de sus sistemas de gestión de la calidad de los alimentos según diversas normas internacionales, incluida la norma ISO 22000, lo cual confirma que SGS es el organismo de certificación preferido en todo el mundo en seguridad de los alimentos.

Las auditorías son una herramienta para mejorar la eficiencia de sus procesos, es decir, aumentar su rentabilidad. Los servicios de auditoría no son sólo una herramienta de medida sino también un elemento constructivo básico de sus sistemas de mejora continua. Reconocen los esfuerzos de todos, muestran el camino recorrido por la organización hasta la fecha y materializan el ímpetu de su empresa.

El planteamiento de SGS es transparente y lógico, lo cual es la razón de que nos convirtamos en su socio para conseguir mejoras y para alcanzar sus objetivos empresariales.

Nosotros no convertimos las auditorías en el sencillo trámite de rellenar un checklist y hacer la comprobación de sus sistemas de documentación. Nuestros auditores han recibido formación en el "estilo SGS", escuchan al cliente y son objetivos y éticos en todo momento. Nuestra red de auditores experimentados identifica las Corrective Action Requirements (CAR - Necesidades de Acciones Correctivas).

Nuestros auditores han recibido formación sobre diversas normas y, cuando es necesario, pueden realizar auditorías integradas.

### COMIENCE HOY MISMO

Envíe sus consultas y un grupo de profesionales especializados atenderá sus requerimientos.

[ssc.ventaschile@sgs.com](mailto:ssc.ventaschile@sgs.com)

[cl.training@sgs.com](mailto:cl.training@sgs.com)

Visítenos en:

[www.sgs.cl](http://www.sgs.cl)

WHEN YOU NEED TO BE SURE

**SGS**