



Consultoría en normas de calidad

Julio 2007

• ISO 22000

• ISO 9001

• ISO 14000

• BRC e IFS

• APPCC

División de consultoría

Contraza dispone de un departamento de consultoría con personal ampliamente cualificado y con experiencia para asesorarle y dar respuestas a todas las dudas que se le puedan plantear al poner en marcha o al implantar normas de calidad como son ISO 9001, ISO 14000, BRC e IFS además de la norma específica para el sector alimentario: ISO 22000.

La implantación de un sistema de calidad conlleva muchos beneficios para la empresa. El principal es la mejora en la organización interna que también tiene como consecuencia un aumento de beneficios.

La certificación en ISO 9001 también es una herramienta para una buena imagen comercial, con lo que se abren posibilidades de entrar en nuevos mercados e incrementar la carte-

ra de clientes

Por lo tanto, se convierte en un instrumento clave de competitividad frente al mercado.

Gracias a la implantación de la ISO 14000, la organización puede ser más eficiente respecto al medio ambiente, cuestión que cada vez preocupa a más personas, empresas e instituciones.

También existen otros beneficios en su adopción como la facilidad de cumplir con los requisitos legales, las subvenciones, mejorar la imagen, optimizar las inversiones y costes que se derivan de acciones correctoras o el hecho de encaminar la empresa hacia el ahorro de materias primas y producción de residuos, de forma que la organización es más eficaz



The British Retail Consortium (BRC) (norma Global Food Standard) y la International Food Standard (IFS) son especificaciones creadas por asociaciones que agrupan a la mayoría de las grandes cadenas de distribución británicas (BRC) y europeas en el caso de IFS.



ISO 22000 norma específica para el sector agroalimentario

Esta norma se ha realizado para la armonización de los requisitos de la inocuidad alimentaria ya que abarca todos los eslabones de la cadena de alimentos.

Mediante la aplicación de esta norma es factible mantener y demostrar la seguridad alimentaria de los alimentos fabricados.

En la norma ISO 22000 se integran prerequisites de higiene, mantenimiento, trazabilidad, etc. y la aplicación del sistema de APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control) que se basa en la identificación de los puntos críticos de los procesos que podrían hacer peligrar la salud humana. La aplicación del sistema APPCC es de obligado cumplimiento por el RD 2207/1995 y el Reglamento

853/2004 de la Comunidad por el 178/2002 Europea, así como la trazabilidad.

Si cumpliendo la normativa existente usted ya tiene implantado un sistema de APPCC y de trazabilidad, únicamente le hace falta cumplir con los requisitos adicionales de esta norma y adquirir los beneficios ya conocidos de poseer la certificación en normas ISO.

www.contraza.com

Telf. 936306740
Fax. 9363006746

info@contraza.com