

PROYECTO ICE INNOVACIÓN – (03/18/BU/0048)” REALIZACION DE AUDITORIA INTERNA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CERTIFICACION CONFORME AL REFERENCIAL IFS V7”

Objetivos del proyecto:

- Conseguir un establecimiento de calidad
- Reconocimiento internacional del estándar por el cumplimiento de los requisitos de la norma, así se conseguirá la conformidad con regulaciones y normativas internacionales
- Buena imagen de la marca
- Comunicación más fluida gracias a la cadena de suministro
- Ganar acceso a una red mayor con credibilidad y seguridad comprometida
- Mantener un continuo compromiso por la calidad de nuestros productos
- Aumentar la confianza de los consumidores
- Lograr máxima seguridad en nuestros productos
- Mejora y puesta en marcha del sistema de seguridad
- Asegurar la transparencia y rigurosidad en los sistemas de certificación
- Gestión sistemática de programas de requisitos necesarios
- Comunicación fluida sobre asuntos vinculados con la inocuidad de los alimentos con proveedores, clientes, organismos reguladores y otras partes interesadas

Resultados:

- Dirección y compromiso: revisar el compromiso de la dirección para apoyar la cultura de la seguridad alimentaria y la política de garantía de la calidad.
- Sistema de gestión de la seguridad y la calidad de los alimentos – necesario para cumplir los requisitos legales y de seguridad alimentaria, así como las especificaciones del cliente.
- Gestión de recursos: gestión de los recursos humanos, las condiciones de trabajo, la higiene y el saneamiento para garantizar la seguridad de los productos.
- Procesos operativos: producción de productos seguros y de calidad según las especificaciones del cliente.
- Mediciones, análisis y mejoras: inspecciones, validación de procesos y gestión de reclamaciones y medidas correctivas.
- Plan de Food Defense – protección de la integridad de la empresa y de los productos producidos.
- Todas las medidas de control están sometidas a análisis de riesgos.