

SISTEMAS DE IMPLEMENTACION Y VERIFICACION:

Los programas de auditorías resultan una herramienta objetiva e independiente, aplicable a lo largo de toda la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la llegada al consumidor), utilizada para la implementación o verificación del cumplimiento de determinados estándares internacionales o propios de una empresa, requisitos legales o de normativa de carácter voluntario. En caso de identificarse puntos débiles en el proceso analizado, permite evaluar su adecuado tratamiento, enfocado siempre hacia la mejora continua del proceso en cuestión.

Beneficios de una auditoría:

- Visualización de errores para su tratamiento específico
- Detección de oportunidades de mejora del proceso involucrado
- Disminución de reclamos
- Procesos estandarizados
- Trabajo enfocado en la prevención y mejora continua
- Competencia en el mercado
- Confianza en el consumidor

Servicios de Auditoría en base a los siguientes criterios técnicos:

- Requisitos legales
- Estándares internos en cuanto a seguridad de los alimentos
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- Procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección (POES)
- Prerrequisitos para implementación de HACCP
- HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), según codex alimentarius
- Trazabilidad
- Selección y evaluación de proveedores



SISTEMAS DE IMPLEMENTACION Y VERIFICACION:

RUBROS DE APLICACIÓN:

- ALIMENTACION
- MEDIOAMBIENTE
- LABORATORIOS

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

Corroboración Analítica de la calidad del producto resultante (Materia Prima o Producto Terminado) basado en Normativas pertinentes o Especificaciones dadas por el cliente en áreas de:

- Microbiología
- Metrología
- Biología Molecular
- Fisicoquímica

