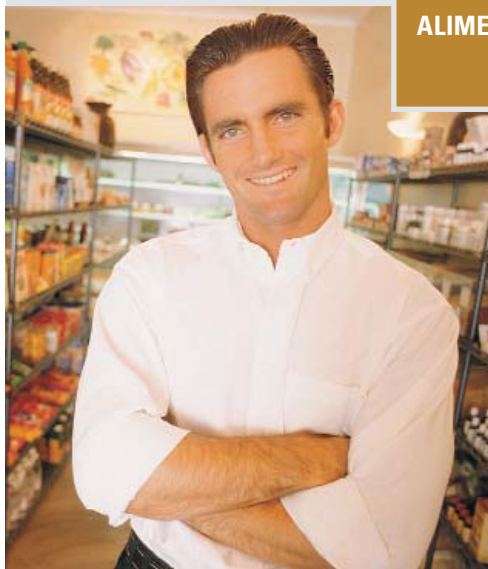


Iberia

**Más seguridad.
Más valor.**

**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



Saber lo que contienen

La transparencia a todos
los niveles genera confianza

TÜV SÜD Iberia, S.L.U.

TÜV®





**“Mejorar el nivel de
protección de la vida y la
salud de las personas”**

**Alimentos seguros,
de calidad y con el objetivo
de satisfacer las necesidades
de los consumidores.**





Fomentar activamente los hábitos de una compra segura, a través de la responsabilidad y transparencia en toda la cadena alimentaria.

Calidad, seguridad y control del riesgo en la cadena alimentaria

La seguridad alimentaria es una responsabilidad que implica a todos los que participan en la cadena alimentaria, desde los productores primarios (agricultores o ganaderos), a los procesadores, transportistas, centrales de distribución y puntos de venta. Los consumidores necesitan disponer de alimentos sanos, seguros y con la máxima calidad y para ello deben confiar en las medidas de vigilancia y control en todas las etapas de la cadena alimentaria.

TÜV SÜD es una entidad privada, independiente e imparcial, acreditada para la certificación de sistemas de gestión y seguridad alimentaria y para la certificación de alimentos. Nuestro objetivo es proporcionar a las empresas que intervienen en la cadena alimentaria servicios que proporcionan la seguridad y reconocimiento internacional que aumenten la confianza de sus clientes y de los consumidores.

Con nuestras marcas y certificados le ayudamos a reforzar su imagen y posición en el mercado, reclamando la atención de los consumidores en respuesta a su compromiso de ofrecer alimentos de calidad y seguridad que satisfagan sus necesidades.

Desde el campo a la mesa con la garantía de TÜV SÜD.





Beneficios para Ud. y sus clientes

Acceso a las principales certificaciones internacionales en el sector alimentario.

Certificaciones de productos como servicio diferencial y de valor ante los consumidores.

Costes más bajos al realizar auditorias de certificación combinadas (Seguridad, Calidad y Medio Ambiente).

Reconocimiento y prestigio internacional.

Profesionales y expertos internacionales especializados en el sector alimentario que entienden sus problemas y necesidades.

Mayor imagen, confianza y diferencia en los mercados más exigentes

Auditorias con la exclusividad y personalización que su empresa, procesos y productos necesitan.

Ahora ya puede beneficiarse de los servicios y certificados que le ofrecemos en TÜV SÜD Iberia para su empresa y productos alimentarios.



APPCC y Trazabilidad alimentaria

Alimentos Seguros en Europa

Mediante el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), su empresa identificará los riesgos alimentarios potenciales en todas las operaciones o procesos que sean determinantes para garantizar la higiene de los alimentos. El APPCC es obligatorio en Europa y es la base fundamental para los sistemas de gestión y seguridad alimentaria, IFS y BRC.

Por su parte, el reglamento CE 178/02 exige para todas las empresas alimentarias y de piensos, un sistema de trazabilidad de los alimentos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia incorporada en un alimento o un pienso. Dicho sistema debe formar parte del Sistema APPCC y no es un elemento aislado.

TÜV SÜD Iberia le informa sobre la legislación aplicable en Europa y certifica su Sistema APPCC y de trazabilidad alimentaria mediante auditores propios especializados.

Sistemas de certificación para la industria alimentaria

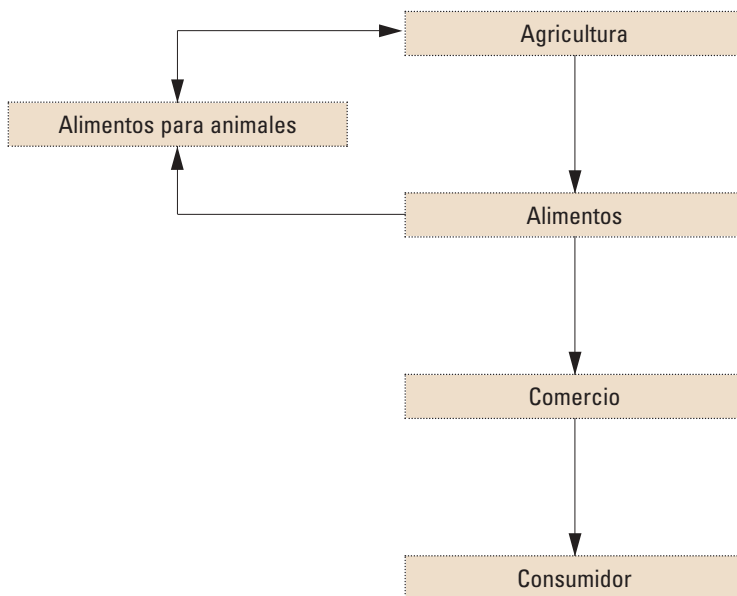
Alimentos	Sellos de Garantía	Alimentos para Animales
<ul style="list-style-type: none"> - Certificados y marcas TÜV para alimentos - Norma MS-APPCC, TÜV - International Food Standard (IFS) - British Retail Consortium (BRC) - Sistema alemán de control Q&S - EUREPGAP/IFA - Reglamento sobre el medio ambiente en la UE - Etiquetado para la carne de ternera en la CE - Second Party Audit - ISO 22000 	  	<ul style="list-style-type: none"> - Certificados y marcas TÜV para alimentos de animales - GMP+/PDV - Sistema alemán de control Q&S - FAMI-QS - Reglamento sobre el medio ambiente en la UE - Second Party Audit - ISO 9001:2000 y APPCC - ISO 22000
		<h4>Artículos de consumo/embalaje</h4> <ul style="list-style-type: none"> - Diseño higiénico. Certificado por TÜV - BRC-IOP Packaging Standard - International GMP





Auditorías para reforzar la confianza e imagen de su empresa en el mercado

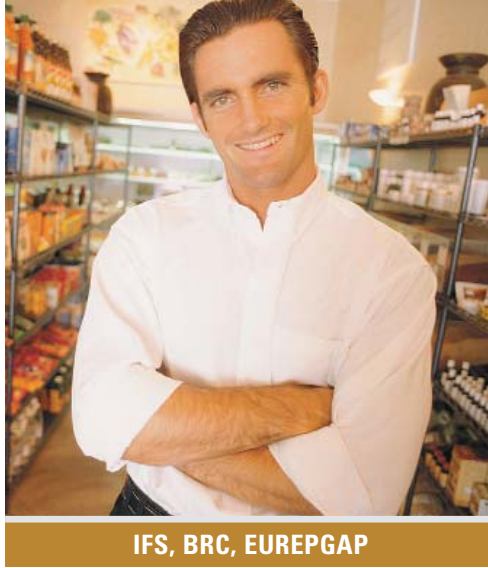
TÜV SÜD Iberia dispone de las acreditaciones según norma EN 45011 y EN 45012 para el desarrollo de auditorías de Certificación de su Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, porque además de ser un requisito imprescindible, es un valioso elemento para reforzar la confianza de sus actividades y productos ante sus clientes, consumidores y administraciones públicas, así como proporcionar el reconocimiento internacional para su empresa.



Por medio de nuestras auditorías, optimizamos, mejoramos y ofrecemos un rasgo de diferenciación respecto a la creación de valor en la cadena alimentaria.

En TÜV SÜD Iberia promovemos la concienciación hacia la necesidad de mejorar día a día.





Sistemas de Gestión y Seguridad Alimentaria

Las principales cadenas de distribución internacionales son conscientes de la importancia de ofrecer alimentos sanos y seguros a los consumidores y muestran mayor sensibilización y exigencia por la incidencia que los alimentos tienen en la salud. Como consecuencia de ello se han establecido iniciativas y programas globales a nivel internacional (Global Food Safety Initiative – GFSI) cuyos objetivos son evaluar la capacidad de los proveedores que suministran alimentos y/o servicios dentro de la cadena alimentaria. Eso significa:

- Cumplir con un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
- Establecer buenas prácticas de producción e higiene en los procesos e instalaciones.
- Aplicación de la legislación en materia de seguridad alimentaria (p.ej. trazabilidad, OMG).
- Disponer de un sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.

International Food Standard (IFS)

Norma de las principales cadenas de supermercados y distribución europeas.

British Retail Consortium (BRC)

Norma elaborada por el Consorcio Británico de Detallistas.

Eurep-Good Agricultural Practices (EUREPGAP)

Protocolo elaborado por los principales distribuidores europeos, orientado a sus proveedores de frutas y hortalizas que recoge aspectos respecto a las prácticas de cultivo, manipulación, instalaciones, protección ambiental y trazabilidad.

TÜV SÜD Iberia le ofrece auditorías y certificaciones de los principales sistemas de gestión y seguridad alimentaria, porque deseamos que su empresa acceda a los mercados más importantes a nivel internacional, comercialice sus productos y/o servicios y aumente la satisfacción de sus clientes actuales o potenciales.





Iberia



www.tuev-sued.es

Nuestros Servicios

TÜV SÜD Iberia dispone de los servicios de certificación que su empresa necesita.

Con mucho gusto le atenderemos y orientaremos de forma personalizada en la selección de nuestros servicios de certificación.



TÜV SÜD Iberia, S.L.U.

C/Frederic Mompou, 4A, 1º 4ª
08960 Sant Just Desvern (Barcelona)
España
Tel: +34 - 93 490 22 20
Fax: +34 - 93 490 29 04
marketing@tuev-sued.es

