



GRUPO ACMS Consultores

Manual práctico para la gestión de los riesgos alimentarios



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Publicado el 04/06/2024

Manual práctico para la gestión de los riesgos alimentarios

La seguridad alimentaria es un tema de vital importancia tanto para los consumidores como para las empresas del sector alimentario.

La gestión de riesgos alimentarios no solo protege la salud pública, sino que también fortalece la confianza en los productos alimenticios.

En este artículo, exploraremos las estadísticas sobre riesgos alimentarios en España, discutiremos los beneficios de implementar un sistema de seguridad alimentaria y presentaremos cómo nuestra consultora puede ayudarte a alcanzar los más altos estándares en este ámbito.

Estadísticas sobre riesgos alimentarios en España

Según el informe de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), cada año se reportan numerosos casos de intoxicaciones alimentarias en España.

Los datos más recientes indican que en 2023 se registraron más de 5,000 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, afectando a más de 25,000 personas (World Health Organization (WHO)).

Las bacterias como Salmonella y Listeria fueron las principales responsables de estos brotes, destacando la necesidad de controles rigurosos en la cadena de suministro alimentaria (World Health Organization (WHO)).

Soluciones a través de Sistemas de Seguridad Alimentaria

Ante estos riesgos, la implementación de sistemas de seguridad alimentaria se presenta como una solución eficaz. Sistemas como IFS, BRC, ISO 22000 y Global GAP proporcionan un marco estructurado para identificar, evaluar y controlar los peligros en la producción de alimentos. A continuación, se describen algunos beneficios clave:

- Cumplimiento normativo: Estos sistemas aseguran que la empresa cumple con las normativas nacionales e internacionales, evitando sanciones y protegiendo la reputación corporativa.
- Protección del consumidor: Garantizan que los productos sean seguros para el consumo, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Mejora de la calidad del producto: Ayudan a mantener altos estándares de calidad, lo que puede mejorar la satisfacción del cliente y fomentar la lealtad a la marca.
- Eficiencia Operativa: La implementación de estos sistemas puede optimizar los procesos de producción, reducir el desperdicio y mejorar la eficiencia general.

- Acceso a nuevos mercados: Cumplir con estos estándares puede abrir puertas a mercados internacionales que exigen altos niveles de seguridad alimentaria.

Nuestra experiencia en consultoría de Seguridad Alimentaria

En Grupo ACMS Consultores, contamos con más de 25 años de experiencia ayudando a empresas a implementar y mantener sistemas de seguridad alimentaria.

Somos consultores reconocidos por IFS y ofrecemos asesoramiento especializado en normas como BRC, ISO 22000, Global GAP, SAE. Nuestro equipo de expertos está dedicado a proporcionar soluciones personalizadas que se adapten a las necesidades específicas de tu empresa.

Además, ofrecemos formación 100% online en temas cruciales para la seguridad alimentaria.

Actualmente, nuestros cursos de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) en Restauración Hospitalaria y APPCC y Prerrequisitos están diseñados para capacitar a tu personal en las mejores prácticas de higiene y control de riesgos.

Descarga nuestro manual práctico

Para ayudarte a comenzar con la gestión de riesgos alimentarios, hemos creado esta guía que ofrece información detallada y práctica para identificar, evaluar y controlar los peligros alimentarios en tu empresa.

Descárgate ahora el "Manual práctico para la gestión de los riesgos alimentarios".

Esperamos que te ayude!

Sobre Grupo ACMS Consultores

Para más información sobre nuestros servicios de consultoría y formación, no dudes en ponerte en contacto con nosotros. Estamos aquí para ayudarte a garantizar la seguridad y calidad de tus productos alimenticios.

Esperamos que este artículo te haya proporcionado una visión clara de la importancia de la gestión de riesgos alimentarios y los beneficios de implementar un sistema de seguridad alimentaria. Si tienes alguna pregunta o necesitas asesoramiento personalizado, ¡contáctanos hoy mismo!



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com