



Implementación Norma ISO 9001

Sistemas de Gestión de Calidad

Normas ISO 9000: Son una serie de requisitos que especifican que elementos deben integrar un sistema de gestión de calidad, fijando los requisitos mínimos que debe tener cada organización.

ISO 9001 es una norma que define y especifica los requerimientos de calidad en una organización.

Objetivo ISO 9001

- Responsabilidad y compromiso real de los directivos de una empresa
- Estructura organizacional para un sistema de aseguramiento de calidad
- Documentación de respaldo

Alcance

Determinación de los procesos necesarios para el SGC (Sistema de gestión de calidad) y su aplicación en la industria de alimentos.

El alcance del SGC (incluyendo información sobre los productos y los sitios, departamentos, divisiones, etc cubiertos por el mismo).

Los procesos más importantes de la organización relacionados con las actividades de realización del producto o la prestación del servicio (tales como diseño, fabricación, distribución), para los productos o líneas de productos cubiertos por el SGC de la industria de alimentos.

Descripción



¿A quién va dirigido?

Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.

Ventajas

- Ventaja competitiva derivada de la mejora continua de la organización,
- Ahorro de costes,
- Mayor eficiencia operacional,
- Mejora de la comunicación interna,
- Evita la dispersión de los recursos,
- Evaluación y control de todas las actividades realizadas,



ISOTools



- Atrae la inversión, realza la reputación de marca y elimina las barreras al comercio,
- El enfoque por procesos permite la integración y alineación de los procesos definidos para alcanzar los resultados deseados, y detectar las áreas de mejora.

Metodología de Trabajo.

Pondremos a su disposición un Consultor, el cuál trabajará en horario coordinado en las Instalaciones de la industria, quién llevará a cabo el levantamiento de información y diseño el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.