

Guatemala, 1 de Octubre del 2013

Estimado Lector:

En esta edición de Noticias Granjazul, tenemos el agrado de informarles, que a partir de septiembre del 2013, nuestro sistema de Gestión de Calidad cumple con todos los requisitos para hacerse acreedor de la distinguida certificación FSSC (Food Safety System Certification) 22000.

Aprovechamos la oportunidad para agradecer a todos nuestros socios comerciales y consumidores por la confianza depositada en nuestros productos y servicios, así como a todo el equipo de colaboradores de Granjazul por tan importante logro.

Víctor Hugo Aguirre G.
Gerente Comercial

Sistema de Certificación en Inocuidad Alimentaria (FSSC 22000)

Dada la importancia que representa la inocuidad alimentaria en la salud pública a nivel mundial y su relevancia en el comercio internacional, la industria de alimentos y todos los eslabones de la cadena de suministro exigen normativas que permitan garantizar la inocuidad en los alimentos. En este contexto, los valores de los consumidores, la trazabilidad en la cadena de suministro de productos para consumo humano y la globalización, son los factores que impulsan hoy en día a las empresas a buscar sistemas que cumplan con los requerimientos de la industria alimentaria y garanticen alimentos inocuos para todos los consumidores.

Por otro lado, existe la creciente necesidad de crear confianza en los sistemas de certificación de inocuidad alimentaria, por lo que se han desarrollado especificaciones técnicas (ISO/TS 22003), las cuales tienen como fin asegurar que todos los organismos de certificación cumplan con todos los requisitos para auditar y certificar los sistemas de gestión.

La FSSC (Food Safety System Certification) 22000 es un sistema de certificación basado en las normas ISO, el cual es aceptado internacionalmente para la auditoría y la certificación de la inocuidad alimentaria en toda la cadena de suministro. Esta certificación utiliza las normas existentes ISO 22000 e ISO 22003 y las especificaciones de los PPR (Programa de Pre-requisitos) del sector, además de que está plenamente reconocido y aceptado por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) y la Cooperación Europea para la Acreditación (EA).¹

En resumen, la FSSC tiene como objetivos, asegurar la protección del consumidor y fortalecer la confianza de los consumidores, reforzar la inocuidad en los alimentos para consumo humano, fomentar la cooperación entre industrias y gobiernos, así como mejorar el rendimiento a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

Con la visión de mantenerse a la vanguardia en la producción de ovoproductos (Huevo Entero y Huevo Líquido Pasteurizado) y comprometidos con la misión de ofrecer productos inocuos e innovadores a todos sus consumidores, tenemos el agrado de comunicarles que el pasado mes de septiembre, Granjazul obtuvo la distinguida certificación FSSC 22000, cumpliendo así con todas las normas que exige la industria de alimentos para consumo humano a nivel internacional.

¹ www.fssc22000.com

