

SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

## PERMITIENDO SOLUCIONES DEL CAMPO A LA MESA

Del campo a la mesa, la industria de alimentos en su totalidad, ha evolucionado hasta llegar a convertirse en una red diversificada de múltiples canales. Cada día es más frecuente encontrarse con desafíos en la comunicación y coordinación de los procesos de producción y distribución de alimentos al interior de la estructura empresarial.

## La metodología de un agricultor para determinar las condiciones requeridas en su producción es completamente diferente al enfoque y la lógica de un supermercado local frente al almacenamiento y exhibición del producto final. Lo anterior, sumado al creciente surgimiento de estándares con diferentes alcances, representa un reto enorme para el mercado de alimentos.

Si los procedimientos, políticas, buenas prácticas y estándares no son debidamente entendidos, implementados y asimilados por las partes involucradas, no sólo la calidad de los alimentos producidos estará en riesgo, sino también el reconocimiento y el valor de la marca de la empresa responsable.

El alcance de los servicios para la industria de alimentos puede resumirse en tres grandes categorías:

**Sistemas:** una gestión local de las empresas, que incluye el estudio y planeación de la demanda del producto, así como los equipos que se utilizan en la línea de producción.

**Procesos:** una gestión globalizada y estructurada de las operaciones diarias, desde actividades de capacitación en el ensamble de líneas de producción hasta el alcance del cumplimiento para certificaciones.

**Productos:** una gestión globalizada del control, la trazabilidad y la consideración de materias primas, productos terminados y empaque.

**Intertek** es un proveedor líder en Aseguramiento Total de Calidad para diversas industrias alrededor del mundo. Con nuestra red de más de 1,000 oficinas y laboratorios, y más de 43,000 personas en más de 100 países, ofrecemos soluciones innovadoras y hechas a la medida para nuestros clientes, en Aseguramiento, Ensayos, Inspección y Certificación, para sus operaciones y cadenas de suministro. La experiencia de Intertek en Aseguramiento Total de la Calidad, entregada consistentemente con precisión, constancia y pasión, permite a nuestros clientes avanzar con seguridad.

### Servicios

- **Evaluación de Calidad y Seguridad** de sus sistemas, procesos y productos para determinar cumplimiento con sus requerimientos y/o los de sus clientes a través de Auditorías y Evaluaciones (incluyendo pre-auditorías) para todos los niveles, realizando evaluaciones exhaustivas de la producción de alimentos, administración de los sistemas de calidad, HACCP, programas de protección de alimentos, ambientes apropiados para la producción de alimentos, control de producto y proceso, programas de personal y de higiene.
- **Inspección** en toda la cadena de producción, desde manufactura de alimentos, restaurantes, proveedores, servicios de catering y alimentos para animales. Ayudamos a garantizar la calidad, seguridad e inocuidad del producto, así como la evaluación de ambientes apropiados para la producción y distribución de alimentos.
- **Servicios de Pruebas** a través de una red global de laboratorios para el análisis de alimentos y productos agrícolas, con el fin de registrar indicios de contaminación, determinación de sustancias tóxicas y patógenos, caducidad del producto, etiquetado, entre otros.
- **Certificación de sistemas**, procesos y productos de acuerdo a normas internacionales tales como BRC (British Retail Consortium), IFS (International Features Standard), Global Gap, ISO 22000, FSSC 22000 (ISO 22000+TS/ISO 2202-1) o (ISO 22000 + ISO/TS22002-4), y SQF (Safety Quality Food) a cargo de un equipo global de auditores altamente calificados.

Estos sistemas de calidad proporcionan una validación independiente de los proveedores de alimentos, tanto para los productores, como

para el consumidor final, asegurando que los alimentos han sido producidos, preparados, manipulados, empacados, distribuidos y transportados siguiendo los más rigurosos estándares y buenas prácticas reconocidas.

### Soluciones de Asesoría para sus sistemas

A través de nuestra reconocida red de expertos en la industria, conocimiento, investigación y tecnología, proporcionamos a nivel global las siguientes soluciones:

- **Capacitación** de personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), técnicas de auditoría, implementación de estándares, desarrollo de políticas de seguridad alimentaria, procedimientos e identificación de riesgos potenciales en alimentos y empaques.
- **Cursos:** Certificaciones Globales, Pre-requisitos de Inocuidad Alimentaria (ISO/TS 22002-1, PAS 221, ISO/TS 22002-6 y ISO/TS 22002-4), Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, entre otros.
- **Etiquetado Nutricional:** Asesoría para el correcto etiquetado de productos a nivel nacional e internacional, capacitaciones, revisión de etiquetado, correcciones de diseño y diseño desde cero para dar cumplimiento con las normativas nacionales e internacionales.

**¿SABÍAS QUE INTERTEK PUEDE PROPORCIONAR UN EQUIPO DE AUDITORES EXPERTOS PARA REALIZAR MÚLTIPLES AUDITORÍAS AL MISMO TIEMPO REDUCIENDO EL TIEMPO EN SITIO Y COSTOS PARA LOS CLIENTES?**

### CONTÁCTANOS



Ciudad de México  
Poniente 134 No. 660  
Industrial Vallejo,  
C.P. 02300 Azcapotzalco



+52 (55) 5998 0900



web.iao-mex@intertek.com



intertek.com.mx/alimentos