



Certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA)

Las organizaciones vinculadas a la industria alimentaria conocen la importancia de gestionar adecuadamente los riesgos que pueden afectar la inocuidad de sus productos. En ese camino, la certificación de un SGIA representa una herramienta eficaz para demostrar a la cadena de valor su correcta gestión.





¿En qué consiste la certificación de SGIA?

Para gestionar la inocuidad de los alimentos según las normas ISO, pueden mencionarse dos esquemas: **FSSC 22000**, reconocido por Global Food Safety Initiative (GSFI) e **IRAM-NM-ISO 22000**.

En ambos casos, su certificación da cuenta de la **gestión de la inocuidad** dentro de la organización, permitiendo

controlar los riesgos, gestionar proveedores, dar respuesta a compradores y garantía a los consumidores en términos de inocuidad. Es aplicable a organizaciones dentro de la cadena de suministro de alimentos que produzcan o elaboren alimentos, aditivos y materiales para su envasado, entre otros.



Beneficios de su implementación

Acceder y mantener mercados altamente competitivos

Brindar confianza a los consumidores en términos de inocuidad

Enfoque de la cadena de suministro basado en las normas ISO

Es integrable con otros sistemas de gestión ISO

Accedé al escalón más alto en materia de inocuidad alimentaria



Servicios relacionados

Inocuidad alimentaria BPM-HACCP

Buenas prácticas agrícolas (BPA)

IRAM-ISO 9001 Sistemas de gestión de la calidad

Auditorías de diagnóstico

Cursos

- Introducción a las normas de gestión de la inocuidad alimentaria
- Herramientas para la gestión de la inocuidad alimentaria
- Formación de auditores de SGIA
- Diplomado en gestión de la inocuidad alimentaria



¿Por qué IRAM?

Porque somos el único representante argentino ante la ISO con reconocimiento nacional e internacional, a través de membresías como la red IQNET. Esto nos permite estar cerca de todos los clientes con soluciones de calidad global. **Al realizar evaluaciones de la conformidad con IRAM, tu organización cuenta con atención comercial y técnica durante todo el proceso.** Nuestros auditores, especializados en cada norma y sector, aportan valor real a tus productos y servicios gracias a su experiencia y formación permanente. **Con más de 10.000 clientes y 20.000 productos evaluados,** ofrecemos imparcialidad, competencia, responsabilidad, transparencia y confidencialidad.



www.iram.org.ar





Certificación de inocuidad alimentaria BPM-HACCP

Asegurar la calidad de los alimentos constituye una necesidad global que preocupa tanto a organizaciones como a consumidores. Para cumplir con esa expectativa es recomendable que las empresas certifiquen los procesos de elaboración de alimentos a lo largo de toda la cadena.





¿En qué consiste la certificación de BPM y el sistema HACCP?

La certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) constituye un instrumento eficaz para comunicar el compromiso de la organización en asegurar la inocuidad de sus productos de manera sostenible. Las **BPM** determinan condiciones operacionales generales, que al implementarse en las organizaciones favorecen la elaboración de alimentos

inocuos, incluyendo procedimientos relativos al diseño y mantenimiento de las instalaciones, los utensilios y los equipos, entre otros. Como siguiente paso, **HACCP** es una metodología reconocida a nivel internacional que **identifica los peligros para la inocuidad alimentaria** y establece métodos de control con especial énfasis en la prevención.



Beneficios de su implementación

Facilita el acceso a nuevos mercados

Permite responder a las exigencias de los clientes

Aumenta la eficiencia en la producción, reduciendo costos

Disminuye reclamos y devoluciones



Servicios relacionados

Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

IRAM-ISO 9001 Sistemas de gestión de la calidad

IRAM-ISO 45001 Sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo

- Introducción a las normas de buenas prácticas para la inocuidad alimentaria
- Herramientas para la aplicación de buenas prácticas
- Formación de auditores de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria

¿Por qué IRAM?

Porque somos el **único representante argentino ante la ISO** con reconocimiento nacional e internacional, a través de membresías como la **red IQNET**. Esto nos permite estar cerca de todos los clientes con soluciones de calidad global. **Al realizar evaluaciones de la conformidad con IRAM, tu organización cuenta con atención comercial y técnica durante todo el proceso.** Nuestros auditores, especializados en cada norma y sector, aportan valor real a tus productos y servicios gracias a su experiencia y formación permanente. **Con más de 10.000 clientes y 20.000 productos evaluados,** ofrecemos imparcialidad, competencia, responsabilidad, transparencia y confidencialidad.



www.iram.org.ar

