



TU CRECIMIENTO
ES NUESTRO MOTOR:
COMPECER TU MEJOR ALIADO

ISO 22000:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

▶ ISO 22000:2018

Instrumento internacional que detecta los riesgos relacionados con los alimentos por medio del control en la cadena alimentaria asegurando la protección y confianza del consumidor.



Características

- Estándar internacional diseñado por ISO (International Organization for Standardization).
- Control adecuado de los procesos para prevenir la presencia de peligros relacionados con el consumo de alimentos.
- Diseña medidas de seguridad para saber cómo actuar ante la existencia de un riesgo alimentario.

¿Cómo obtengo mi certificación en la norma ISO 22000:2018?



1. Solicitud



2. Auditoría



3. Certificado

Beneficios para tu empresa

- Incrementa la rentabilidad de tu organización al disminuir el derroche; evita sanciones y pérdidas monetarias porque cumplirás con las políticas de seguridad para los consumidores.
- Impulsar y posicionar tu marca enfocada en la confianza que le brindarás a tus clientes ofreciendo un producto certificado por un estándar internacional ISO.
- Protegerás a tus clientes garantizando calidad y seguridad desde el lugar de producción del alimento hasta el consumo.

Corporativo:

✉ hola@compecer.com

☎ + 52 614 426 5677

🌐 www.compecer.com