



SEGURIDAD ALIMENTARIA

FSSC 22000 | BRC | IFS | HACCP | GLOBAL GAP

INOCUIDAD ALIMENTARIA

La diversificación de las normativas existente en el mundo, la creciente preocupación por la inocuidad de los alimentos y el progresivo aumento del comercio entre países a causa de la globalización, hicieron surgir la *necesidad de crear diversos estándares de certificación o evaluación de la inocuidad de los alimentos.*

En este contexto, fue fundada en el año 2000 la *GFSI - Global Food Safety Initiative* - con el objeto de buscar la armonía a nivel mundial entre las normas existentes y lograr la mejora continua en los sistemas de inocuidad de alimentos.

CON LA ESTANDARIZACIÓN



Las empresas certificadas son *más disciplinadas, eficientes y rentables.*



Las normas reconocidas son *accesibles y compartidas entre otras empresas.*



Muestra que la empresa está *alineada en su proceso con otros países y continentes.*



METODOLOGÍA DE TRABAJO

En ASG SA contamos con la experiencia y los basamentos metodológicos para garantizar el éxito de nuestros proyectos.

OBJETIVOS DEL NEGOCIO



Comprometidos con su Gestión desde 1996

www.asgsa.com.ar | informacion@asgsa.com.ar | (0351) 471 8868 / 0634