



 Guía de 5 minutos

La transparencia y la seguridad son lo más importante.

Certificación de seguridad alimentaria para hostelería, venta minorista, catering y servicios.

Los consumidores son más críticos y exigentes que nunca en la elección de alimentos. El origen de los alimentos, el bienestar animal, la preocupación por el medio ambiente, las normas sociales son, actualmente, y entre otros, factores con una influencia fundamental en las decisiones de compra. Sin embargo, para constatar que se aplican estrictas normas de seguridad alimentaria, las empresas necesitan una certificación reconocida de una parte neutral. Somos un referente mundial en auditoría y certificación. Utiliza nuestro potencial para reforzar la confianza del cliente en tus servicios y obtener reconocimiento.

Certificación como prueba de fiabilidad.



... minimiza los riesgos del producto o servicio de tu empresa



... genera confianza y transparencia para todas las partes interesadas, incluidas las autoridades



... disfruta de una ventaja competitiva y una licencia para operar



... identifica oportunidades para aumentar la rentabilidad y proteger tus resultados finales



...salvaguarda tu marca y reputación



...prepara tu empresa para el futuro



...fideliza al consumidor

GENERA CONFIANZA.

La certificación es sinónimo de confianza, transparencia y responsabilidad.

Te ayudamos a demostrar compromiso con la seguridad de tus procesos y actividades

CON TÜV RHEINLAND.

Hemos establecido una red mundial de reconocidos expertos en certificación alimentaria. Con nuestro portafolio completo y recursos principalmente internos, funcionamos como una ventanilla única para todos tus requisitos de certificación.

TU SOCIO.

Contamos con más de dos décadas de experiencia en el sector alimentario, somos especialistas de primer nivel y entendemos cómo funciona tu sector. Somos el socio ideal para guiarte en el camino de la certificación.

Una ventanilla única para todos los servicios y certificaciones necesarios.

Auditamos y certificamos tus procesos o sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Eso incluye lo siguiente:

IFS FOOD

Normas internacionales destacadas: IFS Food, IFS Logistics e IFS Broker

Seguridad alimentaria: de fabricantes a minoristas

[MÁS INFORMACIÓN](#)

NORMAS INTERNACIONALES DE BRC

NUUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL: BRC GS food, BRC consumer products, BRC packaging. Tu puerta de entrada a nuevos mercados: nuestra norma internacional BRC para la certificación de seguridad alimentaria

[MÁS INFORMACIÓN](#)

ISO 22000: Sistemas de gestión de seguridad alimentaria

De la producción al consumidor: cómo garantizar

la seguridad de los alimentos con la certificación ISO 22000

[MÁS INFORMACIÓN](#)

GMP+

Garantía de calidad de los alimentos según el concepto HACCP

[MÁS INFORMACIÓN](#)

HACCP Codex Alimentarius

Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control

Certificación HACCP: seguridad higiénica para tus productos alimenticios

[MÁS INFORMACIÓN](#)

Para obtener más información sobre otros servicios y certificaciones, visita tuv.com/food

[CONTACTO ONLINE](#)

TÜV Rheinland. Una única ventanilla. Numerosas soluciones integrales.

¡CONTACTA CON NOSOTROS!

TÜV Rheinland Ibérica

Avenida de Burgos, 114 3.ª planta
28050, Madrid

Tel.: +34 91 744 45 00

info@es.tuv.com