Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La cocina central de Serunión en Vigo obtiene la certificación ISO 22000

30-06-2015

La cocina central de Serunión en Vigo ha obtenido la certificación EN ISO 22000:2005. Es la cuarta instalación de la compañía que lo consigue y con ello se elevan a los máximos niveles de exigencia el control de sus procesos y la seguridad alimentaria.

La cocina central de Serunión ubicada en Vigo ha obtenido la certificación EN ISO 22000:2005 (Sistema de calidad de la inocuidad de los alimentos) siendo ya la cuarta cocina central de la compañía en alcanzar esta ambiciosa certificación en seguridad alimentaria, después de lograrlo en las cocinas de Málaga, Sevilla y Lleida. Esta certificación eleva a los máximos niveles de exigencia el control de sus procesos y las garantías de la seguridad alimentaria en esta cocina.

En la cocina central de Vigo se elaboran cada día los menús que Serunión suministra diariamente en colegios, escuelas infantiles, empresas y centros socio-sanitarios de Galicia. En la obtención de la certificación han participado y se han involucrado activamente los 30 trabajadores de esta cocina, el equipo de Calidad y los más de 20 proveedores locales y regionales que forman parte del programa de apoyo a las economías locales que promueve Serunión. Estos proveedores suministran diariamente productos como legumbres, verduras, carnes frescas, frutas y pescado a esta cocina.

Para acreditar el cumplimiento de la norma internacional ISO 22000, la cocina de Serunión en Vigo se ha sometido durante los últimos meses a las estrictas auditorias de entidades independientes, las cuales analizaron toda la actividad de la cocina central, desde la llegada y la selección de la materia prima hasta el reparto al cliente final. Asimismo, se revisaron todos los procesos contemplados en el documento de autocontrol Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), así como la comprobación en cocina de cada uno de los puntos de control crítico.

De este modo, Serunión ha reforzado sus controles en la trazabilidad de los alimentos, la limpieza y la desinfección de espacios y herramientas, así como la formación del personal, la homologación de proveedores, las buenas prácticas de manipulación y de monitorización de temperatura del proceso, desde la elaboración hasta la llegada al cliente final, controlando también, de manera especial, el transporte. Otro de los puntos importantes es el trabajo que se realiza en la gestión de alérgenos y el diseño de platos

para personas con alergias y/o intolerancias.

Durante el acto de entrega de la certificación, al que asistieron clientes, empleados, proveedores y representantes de la administración, **Carlos Varela**, como Director Regional de Serunión en Galicia, declaró que *“dentro del plan de calidad de la compañía no solamente queremos hacer las cosas de la mejor forma posible, sino que apostamos siempre por la verificación externa de nuestros procesos a través de organismos de certificación independientes que avalan el buen hacer de nuestros equipos, siempre por encima de los requisitos estándar”*.

www.serunion.es