



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Combi Catering ha obtenido la certificación ISO 22000 en su cocina central de Zaragoza

Combi Catering ha obtenido la certificación ISO 22000 en su cocina central de Zaragoza

Miércoles, 01 de junio 2016

La empresa Combi Catering ha obtenido la certificación UNE-EN-ISO 22000 en su cocina central de Zaragoza. Un certificado que avala el trabajo y la calidad alimentaria en este centro del que salen cada día miles de menús elaborados con alimentos de temporada, cercanos y ecológicos.

Desde su nacimiento hace 25 años, Combi Catering ha tenido como bandera la mejora en la calidad del servicio, adoptando un Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo a la norma UNE-EN-ISO 9001 certificado por AENOR. Ahora, la empresa da un paso más allá al obtener la certificación ISO 22000 en la cocina central de Zaragoza. Un certificado que avala el trabajo y la calidad alimentaria en este centro del que salen cada día miles de menús elaborados con alimentos de temporada, cercanos y ecológicos.

Esta importante certificación ha sido concedida para la elaboración de comidas preparadas en cocina central bajo el proceso de línea fría y línea caliente y transportadas para colectividades diversas, en lo que supone un claro valor añadido para la empresa, y una garantía para los usuarios del servicio de colectividades en lo que respecta a la calidad alimentaria y a la inocuidad de los alimentos que cocinan y distribuyen a colegios, guarderías, comedores de empresas, residencias y hospitales.

En este sentido, la norma ISO 22000 define los requerimientos para desarrollar e implementar un sistema de gestión para lograr la seguridad alimentaria en la cadena de suministro, desde el momento en el que el alimento es cocinado hasta que es servido en los distintos comedores. Su concesión es la confirmación de que los procesos y normas que la firma ha desarrollado para garantizar la calidad y la seguridad de los productos alimenticios que se sirven a diario en los comedores son los adecuados para satisfacer los exigentes estándares y que van en consonancia con lo exigido por los sistemas y normativas que regulan este tipo de servicios.

Sistemas como el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, una metodología diseñada para el autocontrol alimentario en los puntos en los que se cocinan los alimentos y que es de obligatorio cumplimiento en la mayor parte de los países europeos y americanos, sirven de base para implantar las normas ISO 9001 (Combi Catering ya la tenía), o la ISO 22000, recientemente obtenida, en las empresas de restauración colectiva.

Esta certificación supone, sin duda, un claro valor añadido para Combi Catering; además de ser la única norma que es de cumplimiento en todos los eslabones de la cadena alimentaria de los alimentos preparados, su obtención fortalecerá más, si cabe, la confianza de sus clientes en la calidad y seguridad de la comida que salen de su cocina central de Cuarte de Huerva, además de mejorar la transparencia y la comunicación entre Combi Catering y los proveedores, empresas, e instituciones que confían día a día en su comida preparada.

www.comerbien.es