



## La cocina central de Seruni3n en Vigo obtiene la certificaci3n ISO 22000

30-06-2015

**La cocina central de Seruni3n en Vigo ha obtenido la certificaci3n EN ISO 22000:2005. Es la cuarta instalaci3n de la compa1a que lo consigue y con ello se elevan a los m1ximos niveles de exigencia el control de sus procesos y la seguridad alimentaria.**

La cocina central de Seruni3n ubicada en Vigo ha obtenido la certificaci3n EN ISO 22000:2005 (Sistema de calidad de la inocuidad de los alimentos) siendo ya la cuarta cocina central de la compa1a en alcanzar esta ambiciosa certificaci3n en seguridad alimentaria, despu3s de lograrlo en las cocinas de M1laga, Sevilla y Lleida. Esta certificaci3n eleva a los m1ximos niveles de exigencia el control de sus procesos y las garant1as de la seguridad alimentaria en esta cocina.

En la cocina central de Vigo se elaboran cada d1a los men1s que Seruni3n suministra diariamente en colegios, escuelas infantiles, empresas y centros socio-sanitarios de Galicia. En la obtenci3n de la certificaci3n han participado y se han involucrado activamente los 30 trabajadores de esta cocina, el equipo de Calidad y los m1s de 20 proveedores locales y regionales que forman parte del programa de apoyo a las econom1as locales que promueve Seruni3n. 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 Seruni3n en Vigo se ha sometido durante los 1ltimos meses a las estrictas auditorias de entidades independientes, las cuales analizaron toda la actividad de la cocina central, desde la llegada y la selecci3n de la materia prima hasta el reparto al cliente final. Asimismo, se revisaron todos los procesos contemplados en el documento de autocontrol An1lisis de Peligros y Puntos Cr1ticos de Control (APPCC), as1 como la comprobaci3n en cocina de cada uno de los puntos de control cr1tico.

De este modo, Seruni3n ha reforzado sus controles en la trazabilidad de los alimentos, la limpieza y la desinfecci3n de espacios y herramientas, as1 como la formaci3n del personal, la homologaci3n de proveedores, las buenas pr1cticas de manipulaci3n y de monitorizaci3n de temperatura del proceso, desde la elaboraci3n hasta la llegada al cliente final, controlando tambi3n, de manera especial, el transporte. Otro de los puntos importantes es el trabajo que se realiza en la gesti3n de al3rgenos y el dise1o de platos

para personas con alergias y/o intolerancias.

Durante el acto de entrega de la certificaci3n, al que asistieron clientes, empleados, proveedores y representantes de la administraci3n, **Carlos Varela**, como Director Regional de Seruni3n en Galicia, declar3 que *“dentro del plan de calidad de la compa1a no solamente queremos hacer las cosas de la mejor forma posible, sino que apostamos siempre por la verificaci3n externa de nuestros procesos a trav3s de organismos de certificaci3n independientes que avalan el buen hacer de nuestros equipos, siempre por encima de los requisitos est3ndar”*.

[www.serunion.es](http://www.serunion.es)