



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



## Serhs Food, primera empresa en obtener la certificación internacional FSSC 22000

13-05-2019

Serhs Food ha obtenido la *Food safety system certification 22000* (FSSC 22000), otorgada por Intertek, en su Cocina de Alto Rendimiento (CAR) de Mataró (Barcelona); una certificación que aporta un gran valor en clave de futuro por las garantías que ofrece en seguridad, *food defense* y fraude alimentario.

Serhs Food, empresa de restauración colectiva, responsable de la gestión de la restauración en centenares de escuelas, hospitales, residencias y empresas y pionera en la elaboración de platos cocinados de quinta gama para la restauración tanto colectiva como comercial, ha obtenido la *Food safety system certification 22000* (FSSC 22000), otorgada por Intertek, en su Cocina de Alto Rendimiento (CAR) de Mataró (Barcelona). Con esta certificación, la compañía refuerza su compromiso con la calidad y el rigor en la elaboración de platos cocinados, en los que la experiencia de más de 30 años les posiciona como líderes indiscutibles en variedad y especialización para este tipo de productos en la restauración colectiva.

La FSSC 22000 tiene como objetivo garantizar la protección del consumidor, disponiendo de un sistema estandarizado para asegurar la integridad y la seguridad de cada eslabón dentro de la cadena alimenticia. La certificación aporta un gran valor en clave de futuro por su reconocimiento internacional y por las garantías que ofrece en seguridad, *food defense* y fraude alimentario.

Desarrollada por la Fundación para la Certificación de la Seguridad Alimentaria, el sello FSSC 22000 representa un nuevo enfoque sobre la gestión de riesgos de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro y está reconocido por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), compuesta a su vez por los líderes mundiales expertos en la industria alimenticia.

Serhs Food se convierte en la primera y única empresa de restauración colectiva a nivel estatal, en ser reconocida mediante esta certificación, que está diseñada para impulsar la armonización internacional y la transparencia en las normas de seguridad alimentaria. Como indica **Raimon Bagó**, director general de Serhs Food, *“esta certificación avala nuestra mejora continua en cuanto a sistemas y procesos, y demuestra que Serhs Food tiene un enfoque proactivo sobre la seguridad alimentaria con vocación internacional”*.

La FSSC 22000 junto al resto de certificaciones con las que cuenta Serhs Food, avala la compañía en su camino hacia la excelencia en la producción de alimentos y servicio al cliente.

Contacta con **Serhs Food** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

#### **Noticias Relacionadas**

- Serhs Food firma un acuerdo con el Instituto de Investigación Biomédica de Lleida
- Serhs Food gestiona el 'Servicio comidas en compañía' de cuatro distritos de Barcelona
- Serhs Food Educa lanza nueva web para afianzar su relación con las familias y centros
- Serhs Food inaugura una nueva cocina de alto rendimiento y oficinas centrales en Mataró