

AENOR

EL CERTIFICADO AENOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

El certificado del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria de AENOR se basa en la norma ISO 22000, que establece los requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos en todo tipo de organizaciones de la cadena de suministro, con independencia de su tamaño o complejidad. ISO 22000 es la única norma que aplica a toda la cadena alimentaria.

Este certificado busca una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos con el objetivo último de ofrecer productos seguros a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final.

España es el décimo país del mundo y quinto de Europa por número de certificados de Calidad UNE-EN ISO 22000, con más de 600 reconocimientos, según el último informe de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

AENOR tiene vigentes más de 2.700 certificados al sector agroalimentario, que apoyan la competitividad, calidad y seguridad de las organizaciones del sector, al tiempo que contribuyen a generar confianza. Además, la Entidad dispone de AENOR Laboratorio, dirigido a todos los integrantes del sector de la alimentación. Abarca las tres principales áreas de análisis: físico químico, microbiológico y sensorial.