

A close-up photograph of a petri dish containing a red agar medium. The surface is covered with a dense, golden-brown bacterial culture, likely a yeast or mold, which has formed a thick, textured layer. The petri dish is circular and has a white rim. The background is a plain, light-colored surface.

# Qualidae

environment · quality · food safety

catálogo de servicios  
seguridad alimentaria  
2017



## · seguridad alimentaria ·

### ✓ Asesoría técnica alimentaria

- Tramitación de altas en el Registro Sanitario de Alimentos.
- Gestión de alérgenos.
- Obtención y mantenimiento de autorizaciones administrativas. Trámites administrativos.
- Tramitaciones de registros legales (Registros Sanitarios de funcionamiento, ampliaciones de actividad, cambio de titular o domicilio...).
- Actualización legal.
- Elaboración de planes de higiene.
- Asesoramiento en expedientes administrativos.
- Certificaciones técnicas, visados por Colegio Profesional.
- Gestión de crisis. Procedimientos de actuación
- Diseño de plan y procedimiento de gestión de crisis.
- Asesoramiento en el manejo de situaciones de crisis. Gestión de la comunicación y asesoría permanente durante situaciones de crisis.
- Asesoramiento en el etiquetado comercial de productos según legislación vigente. Revisión del etiquetado.
- Asesoramiento, elaboración y revisión de Fichas Técnicas de productos.
- Asesoramiento en cuestiones relativas a ingredientes y aditivos.
- Validación de procesos de limpieza y desinfección.
- Estudios de vida útil.
- Evaluación y homologación de proveedores.
- Validación de la ausencia de contaminaciones cruzadas en el proceso.
- Planes de calidad como soporte a contratos de venta de productos o líneas de productos.
- Planes de calibración de equipos de inspección y ensayo.
- Sistemas óptimos de planificación de la producción.
- Diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones.

### ✓ Auditoría

- Auditorías sistemas de seguridad alimentaria (APPC, ISO-22000, IFS, BRC, Eurepgap, entre otros).
- Auditorías Higiénico – Sanitaria.
- Auditorías de 2ª parte para seguimiento u homologación de proveedores del cliente.
- Auditorías a proveedores.
- Auditorías en establecimientos de producción.
- Auditorías de cadenas de distribución.
- Auditorías en establecimientos propios.
- Auditorías en establecimientos franquiciados.
- Auditorías o inspecciones de mercancías potencialmente deterioradas.

### ✓ Implantación, mantenimiento y mejora de Sistemas de Gestión

- Sistemas de calidad y seguridad alimentaria: Diseño, validación e implantación de Sistemas APPCC, ISO-22000, IFS, BRC, Eurepgap, entre otros.
- Seguridad alimentaria en puntos de venta y centros de distribución.

- ✓ Externalización de servicios
  - Externalización de servicios de homologación y seguimiento de proveedores (selección, seguimiento, proceso de homologación).
  
- ✓ Control de Calidad. Gestión de muestras
  - Diseño de planes de control analítico.
  - Control de calidad de producto de fabricante.
  - Control de calidad de productos manipulados y comercializado en puntos de venta, hipermercados y centros de distribución.
  
- ✓ Paneles de cata
  - Cata técnica.
  - Cata consumidor.
  
- ✓ Formación y divulgación
  - Organización, diseño y ejecución de acciones formativas en las áreas anteriormente mencionadas.
  - Formación reglada a manipuladores de alimentos.
  - Formación para colectivos profesionales (colegios profesionales, asociaciones, fundaciones).
  - Formación interna a empresas.
  - Organización y ejecución de cursos y otras actividades docentes y divulgativas.
  - Edición de material técnico y didáctico.
  - Congresos seminarios , conferencias, jornadas técnicas.
  - Documentos divulgativos.
  - Información al público.



# Qualidae

environment · quality · food safety

