



¿Cómo las certificaciones de inocuidad alimentaria protegen a los consumidores?

¿Por qué consideran importante contar con una certificación de inocuidad alimentaria? ¿Qué beneficios obtiene la organización y cuál es el aporte hacia el cliente o consumidor final?

Consideramos importante contar con una certificación de inocuidad alimentaria, ya que la gestión de la inocuidad de los alimentos contiene un conjunto de acciones y requisitos a cumplir a lo largo de toda la cadena alimentaria orientados a garantizar la máxima seguridad posible para los consumidores, brindando alimentos inocuos y saludables.

La empresa cumple, así, con un papel protagónico de alto valor en el ámbito de la responsabilidad social, el cual ejecutado adecuadamente contribuye de manera significativa a la mitigación de riesgos de salubridad en las poblaciones. Más, teniendo en cuenta que un gran número de nuestros consumidores son niños, adolescentes, adultos mayores o pacientes internados en distintas unidades hospitalarias.

Beneficios que obtiene la organización:

- *Orden en los procesos, que se traduce en eficiencia y eficacia de los mismos.*
- *Monitoreo de procesos a través de indicadores de desempeño, lo cual le permite tener mayor control y actuar anticipadamente sobre los mismos.*
- *Personal más preparado al gestionar sus competencias con capacitaciones continuas. Un trabajador preparado es más productivo.*
- *El ingreso a nuevos mercados y captación de nuevos clientes.*
- *Mayor competitividad, estabilidad y permanencia a largo plazo en el mercado gastronómico.*
- *Aumento de confianza en los consumidores.*
- *Reducción de costos por haber implementado controles y reducido riesgos.*

Consideramos que el aporte que la certificación brinda al cliente o consumidor final es la garantía y seguridad de que recibirán:

- *Alimentos inocuos y aptos para el consumo, que no puedan dañar la salud de los consumidores.*
- *Respuestas y acciones inmediatas ante sus quejas o sugerencias.*
- *Personal capacitado en inocuidad de los alimentos y así reducir el riesgo de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).*
- *Proveedores evaluados que cumplan con los requisitos legales y reglamentarios, así como productos de calidad.*
- *Una organización que cumple con su política de inocuidad de seguridad alimentaria establecida y sus objetivos.*
- *Mayor tranquilidad y confianza.*

La inocuidad es una responsabilidad compartida por todos los que forman parte de la cadena, ¿de qué manera colaboran Uds. desde su rol?

Colaboramos a través de:

- *El compromiso proporcionado por la Dirección y por toda la organización en el desarrollo y la eficacia de su sistema de inocuidad.*
- *La comunicación permanente con todas las partes interesadas.*
- *El cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios pertinentes.*
- *La capacitación continua a todo el personal en inocuidad alimentaria.*
- *Garantizando que los consumidores dispongan de la información necesaria, por todos los medios apropiados, incluyendo el etiquetado de los productos, de manera que entiendan y sepan fehacientemente cómo mantener la inocuidad de los alimentos y prevenir su contaminación, sobre todo de tipo biológico, ofreciendo directrices claras sobre su manejo (almacenaje, manipulación y preparación final).*
- *El establecimiento de todas las medidas de control necesarias para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad o para reducirlo a un nivel aceptable.*
- *Estableciendo un sistema adecuado para la verificación de todos los procesos.*
- *Validando las medidas de control utilizadas.*

¿Cuáles son las ventajas competitivas que les aporta la marca IRAM?

- *Agregar valor a los productos y procesos que la organización realiza, mejorando la imagen de comercialización de la firma.*
- *Promueve la confianza en la calidad, legalidad e inocuidad de los alimentos de parte de los clientes y demás partes interesadas, porque la empresa está certificada por un organismo reconocido y de prestigio.*
- *Diferenciarse de otros competidores a través del sello IRAM.*

Lic. Adriana Gabrielli

Representante de la Dirección, General de Abastecimiento