



Domingo García
Director de Calidad y
Medio Ambiente
[Campofrío](#)

Gestión del riesgo alimentario

La planta de elaborados cárnicos de Villaverde en Madrid fue, en 1995, la primera del grupo Campofrío que certificó su sistema de gestión de la calidad según ISO 9001. Se convertía en una de las primeras industrias cárnicas en obtener esta certificación. Desde entonces encontramos en las distintas certificaciones una potente herramienta de ayuda en la gestión del riesgo, evaluación de nuestros procesos, gestión de la calidad de nuestros productos a todos los niveles, así como de mejora continua en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Hoy todas las plantas de producción de Campofrío Food Group tienen implantados sistemas de gestión de seguridad alimentaria de acuerdo a distintos estándares, como ISO 22000, BRC e IFS, todos reconocidos por Global Food Safety Initiative, que suman 37 certificados.

Todos ellos nos ayudan a identificar los requisitos legales relativos a la seguridad alimentaria, facilitando así su cumplimiento. Igualmente, a través del análisis de los peligros razonablemente previsibles y el control de los mismos a través de prerrequisitos y puntos de control crítico nos ayudan a establecer métodos y criterios claros de seguridad alimentaria. También contribuyen a que realicemos una evaluación de los riesgos de una forma sistemática a lo largo de toda la cadena de suministro, desde los proveedores hasta el cliente final. Y facilitan la implicación de la Dirección, y del conjunto del personal, con la seguridad alimentaria.

Todo este largo camino lo hemos recorrido de la mano de AENOR, siendo nuestra certificadora desde aquellos primeros momentos. La rigurosidad de sus procedimientos internos, así como la profesionalidad del personal auditor nos ha sido de gran ayuda para conseguir los más elevados estándares de calidad y seguridad alimentaria de nuestras instalaciones y productos.