

Seguridad Alimentaria		
<b>Plan de Autocontrol - Planes de Higiene y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)</b>	Obligatorio para todas las empresas alimentarias	<b>Análisis y toma de datos</b> de los procedimientos de la empresa en relación a : Agua de consumo humano, limpieza y desinfección, control de plagas, mantenimiento de las instalaciones y los equipos, mantenimiento de la cadena de frío, trazabilidad de los alimentos, formación de manipuladores de alimentos, la gestión de residuos y el control de los alérgenos. <b>Redacción y puesta en marcha de planes de higiene</b> adecuados a la actividad de la empresa. En casos específicos definidos por la normativa estos planes de higiene se han de complementar con <b>documentación y procedimientos mas amplios incluidos en el sistema APPCC. En Industria y en empresas certificadas el APPCC es siempre obligatorio.</b>
<b>Externalización del departamento de calidad y seguridad alimentaria</b>	Recomendado para todas las empresas con certificaciones de seguridad alimentaria que quieran tener en todo momento el sistema en funcionamiento. Las auditorias anuales serán NO anunciadas una vez cada 3 años.	Servicio <b>mensual</b> de control y asistencia a empresas alimentarias certificadas. Incluye auditorias internas anuales a cargo de auditores externos.
<b>Implantación de normas de calidad y seguridad alimentaria reconocidas a nivel mundial.</b>	Necesario para la introducción del alimento en las grandes cadenas de distribución y en minoristas a nivel europeo y mundial. Obligatorio para ser proveedores de empresas certificadas.	<b>BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, Global GAP.</b> La certificación de una empresa alimentaria obliga a sus proveedores a cumplir con los requisitos específicos de la norma.
<b>Auditorias internas</b>	Revisión puntual del cumplimiento de la normativa, y en su caso del cumplimiento de los requisitos de las certificaciones en seguridad alimentaria. Es un procedimiento común que se externaliza al departamento de calidad de una empresa alimentaria	<b>El alcance depende del objetivo.</b> En empresas que auditan los planes de autocontrol, se incluyen tomas de muestras y análisis de laboratorios con informes completos específicos. Para los certificados se audita el sistema completo.
<b>Auditoria de proveedores</b>	Obligatorio para certificar la trazabilidad en las normas de seguridad alimentaria internacionales.	Para proveedores de empresas certificadas en normas de calidad y seguridad alimentaria que no dispongan de una <b>certificación reconocida por la GFSI ( IFS, BRC, FSSC y Global GAP )</b> . Anual, al igual que la certificación de la norma.
<b>Etiquetado de los alimentos</b>	Obligatoriedad de cumplir la normativa europea - nacional - local - de producto y del país de venta.	El etiquetado erróneo por acción u omisión es la primera causa de <b>Fraude alimentario</b> , que es un delito y está muy perseguido. La correcta información al consumidor es uno de los campos con mayor control a nivel normativo europeo.
<b>Certificado de productos</b>	Obligatoria para poder utilizar denominaciones de alimentos protegidas por la normativa local - nacional y europea. Equivalencias entre denominaciones UE - USA de ecológico, biológico y orgánico.	<b>AOVE, Ibérico, Ecológico, Biológico, Orgánico, Jamón Serrano, Halal, Kosher, Denominación de Origen Protegida DOP, Indicación Geográfica Protegida IGP, Especialidad Tradicional Garantizada ETG.</b>
<b>Certificados de responsabilidad animal</b>	Obligatorios en algunos casos para la comercialización de marca blanca en la distribución, y para proveer a empresas con la certificación.	<b>Bienestar animal</b> para carne de porcino, bovino, pollo y conejo; también a la leche y los huevos de gallinas de puesta. de <b>Marine Stewardship Council de pesca Sostenible MSC.</b>
<b>Formación presencial y online en Seguridad Alimentaria, incluida formación bonificada por FUNDAE</b>	Obligatoria. Bretema es además empresa organizadora y formadora de formación bonificada por FUNDAE, antigua Fundación tripartita.	La formación de los trabajadores es <b>obligatoria en empresas alimentarias</b> con planes de higiene y APPCC, y en empresas certificadas en normas de seguridad alimentaria.
<b>SAE y requisitos legales para la exportación</b>	Obligatorio para exportar alimentos de origen animal a países que exigen requisitos adicionales a los incluidos en la Unión Europea.	Las empresas interesadas en <b>exportar alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal</b> a terceros países que exigen requisitos adicionales a los aplicables para los intercambios dentro de la Unión Europea, deberán implantar un <b>sistema de autocontroles específicos (SAE)</b> que garantice el cumplimiento de estos requisitos adicionales.
<b>Importación a la UE</b>	Obligatorio para todas las empresas alimentarias que quieran importar alimentos a la UE desde terceros países.	Estudio de la <b>normativa vigente</b> de aplicación al alimento de referencia en relación al comercio con el tercer país desde la UE, adecuación documental a la <b>normativa UE de higiene de los alimentos, criterios microbiológicos y etiquetado</b> susceptible de fraude alimentario, y gestiones con Sanidad Exterior en el punto de control fronterizo designado.
Calidad & Medio Ambiente & RSC		
<b>Implantación de normas de calidad y medio ambiente, responsabilidad social y turismo</b>	Competencias incluidas en el equipo técnico de Brétema.	ISO 14001, ISO 14001, Cálculo de la huella de carbono e hídrica, Modelo EFQM : modelo europeo de excelencia empresarial. Q-Turística, Certificado SAFE TOURISM del ICTE, Certificados EMAS : Declaración Ambiental Europea, Bienestar animal, FSC para la cadena de custodia de madera- papel