

CERTIFICADO Nº F180701

SISTEMAS Y PROCESOS DE GESTIÓN, CERTIFICACIÓN, S.L. certifica que el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria de

ÁGORA CATERING, S.L.

ha sido auditado y encontrado conforme con las exigencias de las normas:

UNE EN ISO 22000:2005

El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria se aplica a:

Servicios de catering, cocinas y comedores colectivos

Desde su oficina central en:
Ctra. Santa Creu Calafell, 35 Baixos
08850 GAVÀ (Barcelona)

Y su cocina central en:
COLEGIO SANT PAU APOSTOL
Passatge de la Torroja s/n
43007-Tarragona



Ha superado la auditoría que estimula resultados

**ISO 22000
SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

C/ Pielat 12, Pta. 1.^a
08001 Barcelona
(ESPAÑA)

Fecha de Emisión 1^o ciclo:
24 de julio de 2018

Fecha de caducidad:
24 de julio de 2021

Este certificado se mantendrá vigente hasta la fecha de caducidad, siempre y cuando se realicen las auditorías de seguimiento anuales en las fechas siguientes:

Julio de 2020. Pendiente realizar

SISTEMAS Y PROCESOS DE GESTIÓN, CERTIFICACIÓN, S.L.
C/ Pielat 12, Pta. 1.^a
08001 Barcelona
El Director Técnico

Fecha de emisión actual: 29 de julio de 2019

√ ISO 22.000 es un conjunto de normas internacionales de sistemas de gestión de seguridad alimentaria por la totalidad de la cadena de suministros, desde los agricultores y ganaderos a los procesadores y envasados, transporte y punto de venta.

La actividad que Ágora Catering, considera conformes a la calidad exigida según I.S.O 22000 es el de:

Servicios de catering y soporte para el sector de la hostelería, cocina y comedores colectivos

La declaración de la Política de Inocuidad y Seguridad Alimentaria recoge como líneas maestras:

- Satisfacer las exigencias, requisitos y expectativas de nuestros clientes, suministrando productos de calidad e inocuos.
- Difundir en todos los niveles de nuestra estructura los objetivos, metas y programas y criterios de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Diseñar procesos que reduzcan los riesgos en cuanto a seguridad alimentaria en nuestros productos y evaluar anticipadamente, los riesgos alimentarios en todas las fases de nuestros procesos productivos.
- Reducir al mínimo la contaminación y la producción de residuos y gestionarlos adecuadamente.
- Desarrollar los programas de formación continuada tendentes a la mejor cualificación de nuestros trabajadores, implicando así a todo el personal en la consecución de todos los objetivos establecidos en el presente documentos.
- Consolidar el proceso de mejora continuada en el desempeño de todos los productos y las actividades realizadas por Ágora Càtering S.L
- Fomentar y conseguir el ambiente estimulante y motivador de todos los miembros de la empresa.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios, y satisfacer las exigencias, requisitos y explícitas e implícitas de nuestros clientes, realizando para ello la evaluación y aplicación de dichos requisitos.

La Dirección hace esta política accesible y la pone a disposición de sus clientes, todos sus empleados, proveedores y para el público en general.

La Política se mantiene al día mediante revisiones periódicas, coincidiendo con las revisiones del sistema por parte de la dirección, con el fin de que tenga en cuenta los cambios en las condiciones del entorno y la información recibida. En ese sentido la dirección proporciona y proporcionará todos los medios humanos, técnicos y económicos necesarios para alcanzar los objetivos y metas que se establezcan programada y periódicamente.

La Dirección
Enero 2018

Edición 02