

ALCANCE GEOGRÁFICO: ECUADOR\

Matriz: Isla Genovesa N42-106 y Tomás de Berlanga **Teléfono:** (02) 511 5189

ACREDITACIÓN NÚMERO: SAE CSIA 23-001		CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		
NORMA DE ACREDITACIÓN	SISTEMA / ESQUEMA A CERTIFICAR	GRUPOS	CATEGORÍAS	SUBCATEGORÍAS
<p><i>Norma NTE INEN ISO/IEC 17021-1:2017 equivalente a la norma ISO/IEC 17021-1:2015. Evaluación de la conformidad. Requisitos para los organismos que realizan auditorías y certificaciones de sistemas de gestión.</i></p> <p><i>La norma internacional ISO 22003-1:2022. Parte 1: Requisitos para los organismos que realizan auditorías y certificaciones de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>Norma NTE INEN-ISO 22000:2019, equivalente a la norma ISO 22000:2018. - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos – requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.</i> <i>Esquema HACCP según las normas del Codex Alimentarius CXC-1-1969 2020.</i> 	<p>1. <i>Procesamiento de alimentos para humanos y animales</i></p>	<p>C. <i>Procesamiento de alimentos, ingredientes y alimentos para mascotas</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>C0 Animal – Transformación primaria</i> <i>C1 Procesamiento de productos perecederos de origen animal</i> <i>CII Procesamiento de productos perecederos de origen vegetal</i> <i>CIII Procesamiento de productos perecederos de origen animal y vegetal (productos mixtos)</i> <i>CIV Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente</i>