

COES, primera firma de comedores escolares certificada en seguridad alimentaria por Aenor

- ▶ AENOR avala así el sistema de gestión de calidad alimentaria de la compañía alicantina con la entrega de la ISO 22000
- ▶ La empresa gestionada por los hermanos Botella es la primera que trabaja en el sector con esta norma

REDACCIÓN

■ Distinción de calidad y seguridad alimentarias en los centros escolares que trabajan con la empresa alicantina COES. Esto es lo que ha constatado la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) al distinguir el pasado mes de mayo a la compañía COES con la norma ISO 22000 que reconoce el trabajo realizado desde la compañía por implantar un sistema de seguridad alimentaria y de calidad. Un distintivo que, además, ha hecho que COES se convierta en la primera empresa española dedicada a comedores escolares que recibe esta distinción.

El acto de entrega de la certificación tuvo lugar en las instalaciones de COES. En él estuvieron la concejal de Educación y Sanidad del Ayuntamiento de Alicante, Mari Carmen Román, así como la responsable del centro de Salud Pública de Alicante, Leonor Herrero, quienes apoyaron con su presencia la entrega de esta certificación a la empresa alicantina. Por su parte, el encargado de dar la certificación ISO 22000 fue el director de Aenor en la Comunidad Valenciana, Roque Giner, quien destacó el trabajo realizado por la empresa y el esfuerzo de Maribel Botella y Maximiliano Botella, directores gerentes de COES, por lograr distinguirse del resto de compañías del sector a través de una oferta de calidad y seguridad alimentaria.

A la hora de conceder esta certificación, Aenor ha basado su decisión en cuatro pilares. En primer lugar, ha tenido en cuenta las buenas prácticas de fabricación, así como la infraestructura existente y los programas «prerrequisitos» que garantizan las condiciones higiénicas en la

La empresa alicantina «vigila» sus alimentos desde el inicio de la producción para garantizar la salud de sus clientes

elaboración de los alimentos. Asimismo, Aenor ha valorado el sistema existente en COES de análisis y puntos de control crítico, con el que los responsables de la empresa pueden identificar los posibles peligros de seguridad alimentaria en los productos. Este sistema permite a COES prevenir a través de unas exigentes medidas de control y vigilancia de los alimentos.

En la misma línea, el esfuerzo realizado por la empresa alimentaria para conocer el origen de un producto, su proceso de elaboración y dónde ha sido dirigido también queda garantizado por la norma ISO 22000. A estas medidas hay que sumar el propio sistema de gestión implantado en la empresa COES. Un método de trabajo que con esta norma «permite demostrar que los productos suministrados cumplen con los requerimientos de sus clientes, así como los requisitos reglamentarios que les son de aplicación en materia de seguridad alimentaria». Además de estas medidas, COES incluye la gestión de recursos, el control de productos no conformes y la aplicación de acciones correctivas para su verificación, validación y mejora continua.

Satisfacción de consumidores

Esta distinción no es sólo para la empresa. Es, sobre todo, para los clientes, ya que éstos cuentan con un certificado que demuestra con datos objetivos la correcta planificación, diseño, implantación, mantenimiento, verificación y actualización del sistema



Arriba, un instante de la entrega del sello ISO 22000. Abajo, las autoridades que asistieron al acto. ISABEL RAMÓN

de Gestión de Seguridad Alimentaria. De este modo, esta empresa netamente alicantina dedicada, desde 1978, a cocinar para centros educativos, empresas, centros residenciales y centros de día, eventos, escuelas de

verano, campamentos, entre otros, ha dado un paso más en su objetivo por incrementar y afianzar la confianza de sus clientes.

Esta confianza, ya contrastada en los años de andadura de la compañía en el ámbito nacional,

se ha fomentado gracias a su gestión y al ofrecer un servicio de cocina natural, artesana, equilibrada y saludable en la que sus principales ingredientes son: la calidad en las materias primas y la formación de los profesionales.

El asesoramiento de Covisal, clave en el sector agroalimentario

La firma se ha especializado en esta área para dar un servicio más profesional y personalizado

REDACCIÓN

■ La consecución de la norma ISO 22000 no hubiera sido posible sin un compromiso de COES y sin un grupo de trabajo especializado y comprometido con la calidad alimentaria y su importancia en la socie-

dad. Y en el plano del asesoramiento, la empresa Covisal ha jugado un papel relevante en el logro conseguido por la empresa dirigida por Maribel y Maximiliano Botella.

La empresa Covisal nació a principios de 2003 con la premisa de dar el mejor servicio de consultoría en el sector agroalimentario. Según explica la gerente de la mercantil, Montse Esteban Díaz, son pioneros en España en implantación, desarrollo y mantenimiento del Sistema ISO 22000 y líderes en

el asesoramiento de este Sistema de Gestión, además de otros estándares agroalimentarios como IFS, BRC, ISO 9000, APPCC, Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, etc.

De hecho, colaboran activamente con algunas de las compañías más importantes del ramo en la provincia de Alicante, obteniendo unos resultados ampliamente satisfactorios. Montse Esteban explica que la firma COES se ha certificado por la convicción de que la implantación de esta norma apor-

ta una mejora a su empresa.

Control

Con esta certificación y puesto que su negocio se dirige principalmente a comedores escolares, Montse Esteban considera que COES ha acreditado «que su sistemática de trabajo es válido y ha demostrado su capacidad para controlar la seguridad alimentaria, sirviendo día tras día, con el esmero y atención que ponen en sus platos, productos de calidad, seguros y nutricionalmente adecuados».



Montse Esteban Díaz INFORMACIÓN