

## **Air Liquide renueva la certificación FSSC 22000 tras superar con éxito la auditoria de mantenimiento**

**En 2011 la compañía fue la primera empresa gasista en obtener esta acreditación en todos sus centros en la península Ibérica**

Air Liquide, líder mundial de los gases para la industria, la salud y el medio ambiente fue la primera empresa gasista en obtener en todos sus centros de producción de la península ibérica, la acreditación FSSC 22000 para el CO<sub>2</sub> líquido utilizado en alimentación en 2011. La compañía ha vuelto a superar con éxito, como ya lo hizo en 2012, la auditoria de mantenimiento anual que requiere esta certificación.

La FSSC 22000 es un esquema de certificación publicado para industrias que producen alimentos y que permite asegurar la protección del consumidor final y reforzar la seguridad alimentaria. La certificación está basada en la integración de la Norma ISO 22000 y la guía de pre-requisitos generales ISO TS 22002. El estándar ha sido promovido por la Confederación Europea de Industrias de Alimentación y Bebidas (CIAA), y aprobado por el GFSI (Global Food Safety Initiative) por lo que es reconocido a nivel internacional.

Desde 2010 Air Liquide cuenta con expertos que supervisan y coordinan las actividades del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) con el objetivo de seguir manteniendo la eficacia en su sistema.

Jorge Benítez, responsable de SGIA explica que: *“ser la primera compañía en obtener la certificación FSSC22000 en 2011 y superar con éxito las inspecciones de mantenimiento en nuestras instalaciones en 2012 y 2013, no hace más que confirmar nuestro compromiso responsable con la calidad y la seguridad. De esta manera se refuerza el posicionamiento de liderazgo de Air Liquide en el sector de la alimentación.”*

---