



## **GRUPO ACMS Consultores**

Importancia de consumir alimentos seguros



**(ER-0772/2013)**

**Alcance ISO 9001**

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

**Alcance ISO 27001**

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



**(SI-0021/2020)**

Publicada el 04/06/2024

## **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**

El 7 de junio, se celebra el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, una fecha dedicada a promover la sensibilización y la acción en favor de la seguridad alimentaria.

Este día nos brinda la oportunidad de destacar la importancia de consumir alimentos seguros y cómo la inocuidad alimentaria contribuye a la salud, el bienestar y la economía global.

Este año, el tema es "Prepararse para lo inesperado", subrayando la importancia de estar preparados para enfrentar incidentes de seguridad alimentaria, desde pequeños contratiempos hasta graves amenazas para la salud pública.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año, casi 600 millones de personas en todo el mundo enferman después de consumir alimentos contaminados, y aproximadamente 420,000 de estas personas fallecen.

Los niños menores de 5 años soportan el 40% de la carga de enfermedades transmitidas por alimentos, resultando en 125,000 muertes anuales.

Además, la seguridad alimentaria está intrínsecamente ligada a la seguridad y nutrición alimentaria, ya que los alimentos inseguros pueden causar más de 200 enfermedades, desde diarreas hasta cánceres.

Cada año, las enfermedades transmitidas por alimentos causan la pérdida de 33 millones de años de vida saludables (DALYs) y pérdidas económicas de aproximadamente 110,000 millones de dólares en productividad y gastos médicos, principalmente en países de ingresos bajos y medios. Fuente? (World Health Organization(WHO))

## **Somos consultores en Seguridad Alimentaria**

En Grupo ACMS Consultores contamos con más de 25 años de experiencia ofreciendo soluciones para la implementación de sistemas de seguridad alimentaria. Estamos reconocidos como "Consultores reconocidos por IFS", y proporcionamos asesoramiento experto para cumplir con normas como IFS, BRC, ISO 22000, SAE Exportación, Global GAP, Qualimat, Fami-QS, ISO 28000, entre otras.

Además, ofrecemos formación 100% online para profesionales del sector. Actualmente, tenemos cursos que pueden ser de gran interés, como el "Curso de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) en Restauración Hospitalaria" y el "Curso de APPCC y Prerrequisitos". Estos programas están diseñados para garantizar que nuestros clientes puedan implementar y mantener los más altos estándares de seguridad alimentaria en sus operaciones.

En este Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, reafirmamos nuestro compromiso con la seguridad y calidad alimentaria, trabajando incansablemente para ayudar a las empresas a proteger la salud pública y mejorar sus procesos. Para más información sobre nuestros servicios y cursos, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

## **Celebrando la gestión efectiva de los riesgos alimentarios**

Diversas empresas, entidades y asociaciones crearán eventos muy interesantes para sensibilizar sobre este tema, como por ejemplo la OMS Organización Mundial de la Salud, FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Comunidad de Madrid, entre otras. Le animamos a que participe y ponga su granito de arena.

### **Descargue nuestro manual práctico sobre riesgos**

En el siguiente artículo donde hablamos de las estadísticas sobre riesgos alimentarios en España y discutimos los beneficios de implementar un sistema de seguridad alimentaria, puede descargarse el manual práctico para la gestión de riesgos alimentarios.

Este manual ofrece información detallada y práctica para identificar, evaluar y controlar los peligros alimentarios en la empresa.



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)