

## UNIDADES DE SERVICIOS

*Certificación de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos*

*Capacitación para Manipuladores de Alimentos*

*Laboratorio de Microbiología de Alimentos*

## NUESTRA MISIÓN

Acreditados por **SENCAMER** y el **MPPS** ofrecemos **Herramientas de Gestión** que facilitan el control de establecimientos de **alimentos**.



**SAFE**  
**INTERNATIONAL**  
FOOD MANAGEMENT SERVICES



*Único Organismo de Inspección y Certificación de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos acreditado por **SENCAMER** y el Ministerio de Salud*



Contáctenos  
[info@safeintl.com](mailto:info@safeintl.com)

[www.safeintl.com](http://www.safeintl.com)

## NOSOTROS

Safe International, empresa venezolana fundada en el año 2004 que se encarga de ofrecer soluciones que agregan valor a la Industria alimentaria en Venezuela.

Desde el año 2006 está acreditada ante el Ministerio de Salud para dictar el Curso Oficial para Manipuladores de Alimentos y hasta la fecha se han completado bajo la modalidad "In Company", más de 300 cursos donde se han capacitado a más de 4500 participantes. Además es la única empresa en Venezuela que ofrece la posibilidad de hacer este curso totalmente por Internet.

En el año 2010 Safe International comienza a funcionar bajo los requerimientos de la Norma ISO 17020. "Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan inspección", utilizada en todo el mundo para demostrar la competencia técnica de las entidades de inspección.

Un año más tarde se inicia el proceso de acreditación oficial como Organismo de Inspección ante SENCAMER y hoy podemos decir que somos el primer y único Organismo de Inspección de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos en Venezuela, que ha demostrado la competencia técnica de su personal; la aplicación de métodos eficientes de inspección y su compromiso con la integridad, la imparcialidad y la confidencialidad en beneficio de sus clientes.

Así también Safe International cuenta con un laboratorio de microbiología rápida de alimentos que cumple con los aspectos relevantes de la Norma ISO 17025 y que sirve para demostrar el control de calidad aplicado a los procesos de producción de nuestros clientes.

## CERTIFICACIÓN

Acreditados por SENCAMER ofrecemos una herramienta de gestión que facilita el control de establecimientos de alimentos



## CAPACITACIÓN



Capacitamos personal en su empresa y por Internet con el curso de manipulación de alimentos acreditado por el Ministerio de Salud

## LABORATORIO

Ayudamos a nuestros clientes a demostrar la calidad y la higiene de los alimentos y las aguas con ensayos microbiológicos



## GARANTIA DE SERVICIOS

Safe international garantiza que sus clientes recibirán los siguientes beneficios:

**CUMPLIRÁN LAS LEYES:** Al solventar las desviaciones reportadas en los informes de inspección, se cumple con las legislaciones alimentarias y se evitan multas o sanciones del Ente Fiscalizador. (Contraloría Sanitaria)

**AGILIZARÁN LA GESTIÓN:** Establecidas las necesidades y requerimientos en el informe de Inspección se deben asignar las responsabilidades para solventar las no conformidades.

**RECIBIRÁN UN CERTIFICADO DE CONFORMIDAD CON NORMAS:** Una vez cumplidos todos los requisitos del sistema se hace entrega de un Certificado de Conformidad con Normas avalado por SENCAMER que reconoce la diligencia debida en cuanto a las Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos.

**AGREGARÁN VALOR A SUS PRODUCTOS Y SERVICIOS:** Cuando las empresas pueden exhibir un Certificado de Conformidad con Normas la propuesta para los clientes se hace más sólida y por ende se incrementan los beneficios comerciales.

**MEJORARÁN LA CALIDAD E IMAGEN DE LA EMPRESA:** La aplicación de inspecciones regulares a su sistema de gestión de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) representa el compromiso y la preocupación de la empresa por el bienestar de sus clientes.

## ACREDITADOS POR

