

## QHIELO RECERTIFICA TODAS SUS PLANTAS CON NORMA HACCP

**Esta medida demuestra que la empresa cumple con un sistema de gestión robusto y serio en la producción de flow ice y hielo en escama.**

---

La empresa de preservación de alimentos QHielo acreditó el manejo responsable y su inocuidad en todas sus plantas de flow ice y hielo escama con la norma HACCP, medida que le permite asegurar la calidad de sus procesos y reafirmar así su compromiso con la excelencia operacional y confianza con sus clientes.

La compañía cuenta con certificación HACCP desde el 2019 cuando acreditó sus primeras cinco plantas. Esta norma tiene un período de vigencia de tres años en el cual se realizan auditorías anuales de seguimiento para la re-certificación del sistema de gestión de calidad e inocuidad y que el 2023 se extiende a 18 instalaciones de flow ice y hielo escama.

“Esta certificación es parte de nuestro compromiso como compañía de ser líderes y referentes en el área y producir el mejor flow ice para la preservación de proteína animal. Esto no sería posible sin el esfuerzo de todos quienes conforman QHielo, y que gracias a ellos hoy podemos contar con un sistema de calidad e inocuidad, que está en continua evolución y mejora para lograr el mejor servicio en cada una de nuestras plantas para una mejor experiencia de nuestros clientes” señaló Carolina Ojeda, encargada Aseguramiento Calidad en QHielo.

La empresa ha impulsado un importante trabajo en formación y capacitación para así fortalecer la cultura de la inocuidad e implementar herramientas de mejora continua, por lo que el desafío para los próximos años es implementar un nuevo sistema de gestión de inocuidad y seguridad alimentaria que se sume al HACCP.

La certificación es otorgada por la casa certificadora SGS, organismo que cuenta con la acreditación y competencias para llevar a cabo el proceso por medio de auditorías en terreno, las cuales se realizaron entre el 13 y el 16 de diciembre 2022, donde SGS revisó nuestro sistema de gestión de calidad e inocuidad completo, proceso de revisión que demostró cumplir con todos los requisitos.

QHielo es una empresa chilena con más de 20 años de historia dedicada a la preservación de alimentos. Su principal negocio hoy está en la industria del salmón mediante la elaboración de hielo líquido (*Flow Ice*) para la mantención de la cadena de frío del producto. La compañía cuenta con más de 20 plantas de Flow Ice y nuestros principales clientes son AquaChile, Salmones Austral, Mowi, Cermaq, Australis, entre otros.

