

QHIELO LOGRA RECERTIFICACIÓN DE NORMA HACCP EN TODAS SUS PLANTAS

La medida asegura que la compañía cumple con niveles de inocuidad para trabajar con productos alimenticios, logrando la certificación del *flow ice* y por primera vez del hielo escama.

Con el objetivo de asegurar la calidad de sus procesos y reafirmar su compromiso por la excelencia operacional, QHielo consiguió la recertificación de todas sus plantas de *flow ice* y hielo escama con la norma HACCP, medida que permite establecer un nivel de cumplimiento de inocuidad de los productos a todo evento.

En un proceso que inició el 2019, la compañía logró su objetivo de que al 2022 todas sus plantas de *flow ice* se acreditaran con la norma HACCP, iniciativa que además logró por primera vez la certificación del hielo en escamas, siendo al primera empresa del mercado en conseguir dicho hito.

“Estamos muy orgullos de haber alcanzado este objetivo, que nos permite reafirmar nuestro compromiso por la excelencia operacional y la inocuidad a todo evento. Este logro nos permite demostrar a cada cliente que entregamos un servicio y producto del más alto estándar, por lo que seguiremos trabajando para mejorar nuestro sistema de inocuidad y buscar nuevas normas que incorporen más aspectos de aseguramiento de calidad” señaló Juan Esteban Seguel, gerente de Calidad de QHielo.

La empresa ha desarrollado un largo y arduo trabajo para que todos los colaboradores de QHielo sean actores permanentes y activos en asegurar la inocuidad de sus productos, impulsando un importante trabajo en formación y capacitación, además de potenciar el software QHielo, el cual proporciona en línea información de cómo se va comportando el programa de aseguramiento de la calidad.

La norma, que es de carácter voluntaria, pero por decisión estratégica de la compañía se decidió su obligatoriedad para todas sus plantas, es entregada por la casa certificadora SGS Chile, entidad que vela por el cumplimiento de todos los requisitos indicados en el estándar internacional *HACCP Codes Alimentarius*. QHielo recibió la acreditación por tres años y seguimientos anuales.

QHielo es una empresa chilena con más de 19 años de historia, dedicada a la preservación de alimentos y su principal negocio hoy está en la industria del salmón mediante el servicio de enfriamiento por hielo líquido para la mantención de la cadena de frío del producto. La compañía cuenta con más de 20 plantas de *flow Ice* y sus principales clientes son AquaChile, Salmones Austral, Mowi, Cermaq, Australis, Abick, entre otros.

