



## MISIÓN

NSF es el único proveedor de soluciones en inocuidad alimentaria cuya misión es la protección de la salud pública.

## VISIÓN

Durante siete décadas, el nombre NSF ha sido sinónimo de calidad, integridad y experiencia en la industria alimentaria. Al día de hoy, proteger y mejorar la salud pública y la inocuidad sigue siendo nuestra misión y es la piedra angular de todo lo que hacemos.

NSF ha sido líder en el desarrollo de nuevos estándares y tecnologías que respaldan la inocuidad, la salud pública y la calidad alimentaria, manteniendo firmes vínculos con agencias reguladoras como USDA, FDA y EPA.

El compromiso de NSF con la salud pública, la integridad y la experiencia es la razón por la que es La Marca de Más Confianza en Inocuidad Alimentaria™ y su elección correcta como proveedor de soluciones integrales para la industria alimentaria.

Para más información,  
contáctame:

**Eleni Demerutis**

Business Development Manager

T: +52 (442) 242 2926

C: +52 1 (442) 359 2961

E: [edemerutis@nsf.org](mailto:edemerutis@nsf.org)



**NSF International**

Carr. Campo Militar 305, San Antonio de la Punta  
Querétaro, Qro., C.P. 76135, México  
[www.nsf.org](http://www.nsf.org)



## SERVICIOS



## PARA EMPRESAS AGRÍCOLAS



## GFSI

### CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Con más de 60,000 certificaciones otorgadas anualmente, NSF permite a empresas de todo el mundo demostrar su cumplimiento con los estándares de inocuidad más exigentes. Somos el organismo de certificación con mayor oferta de certificaciones homologadas con la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI):

**GLOBALG.A.P.**

**CANADAGAP**™

**primus** **GFS**™ **SQF**

**BRC** **GLOBAL STANDARD**  
FOR FOOD SAFETY

## AUDITORÍAS

Las auditorías desempeñan un papel importante en el entorno actual para asegurar la protección de su marca, y NSF apoya sus objetivos mediante la oferta de una amplia gama de servicios de inspección y auditoría de segunda y tercera parte.

### LINKING ENVIRONMENT AND FARMING (LEAF MARQUE)

Estándar ambiental que promueve la sustentabilidad con el manejo integrado de la producción agrícola.

### COMMODITY SPECIFIC FOOD SAFETY GUIDELINES FOR THE PRODUCTION AND HARVEST OF LETTUCE AND LEAFY GREENS (LGMA)

Prácticas de inocuidad aceptadas por el LGMA Advisory Board sobre lineamientos científicos específicos para la producción y cosecha de cultivos de hoja verde.

### TOMATO FOOD SAFETY PROTOCOL

Estándares armonizados de inocuidad para la cadena de suministro de tomate fresco en cada tipo de operación: campo abierto, invernadero, cosecha, empaque en campo, empaque, re-empaque y distribución.

## HARMONIZED FOOD SAFETY STANDARDS

Estándares desarrollados a través de la Produce GAPs Harmonization Initiative, para operaciones de campo con cosecha y post-cosecha.

### SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN

Medidas y procedimientos voluntarios establecidos por SAGARPA/SENASICA para bienes de origen agrícola.

## CAPACITACIÓN

NSF cuenta con programas de capacitación que incluyen una amplia gama de cursos públicos y personalizados para satisfacer las necesidades específicas del cliente; con oferta de cursos presenciales o formación virtual a través de educación electrónica en directo y bajo demanda.

## CONSULTORÍA

Nuestro equipo de servicios técnicos y consultoría puede ayudarle a reducir riesgos, mejorar la confianza en sus sistemas y procedimientos de inocuidad alimentaria y cumplir con las regulaciones locales, estatales y federales.