

TIENE PREOCUPACIONES.



“Mi empresa compra mariscos de proveedores extranjeros, por lo que la inocuidad alimentaria y la calidad de los productos son de vital importancia. Necesitamos un programa que controle la red de nuestro proveedor regularmente y nos presente nuevos proveedores de buena reputación que cumplan con nuestros requisitos”.

“Compramos una cantidad significativa de pescados y mariscos, pero no contamos con un departamento formal de control de calidad. Necesitamos un programa rentable, basado en el riesgo, que garantice la calidad y la consistencia de las compras”.

“Mis clientes están solicitando pescados y mariscos pero no somos expertos. Necesitamos ayuda para desarrollar las bases de un programa eficaz que abarque inocuidad alimentaria, calidad y valor”.

“Tenemos programada una auditoría reglamentaria en nuestras instalaciones. Debemos asegurarnos de estar bien preparados, teniendo en cuenta los nuevos requisitos de inocuidad alimentaria. Necesitamos que alguien revise nuestro programa y nuestras instalaciones de manera imparcial”.

“La educación de los empleados es clave para nuestro negocio. Necesitamos un programa rentable para mantener a los empleados capacitados en pescados y mariscos e inocuidad alimentaria”.



COMUNÍQUESE CON NOSOTROS

NSF SEAFOOD

4208 198th Street, SW, #206, Lynnwood, WA 98036 EE. UU.
t.: +1 603 726 0150 | c. e.: seafood@nsf.org | sitio web: www.nsfseafood.org

SEDE MUNDIAL DE NSF INTERNATIONAL

789 N. Dixboro Road, Ann Arbor, Michigan 48105 EE. UU.
t.: + 1 877 893 1325 | c. e.: seafood@nsf.org | sitio web: www.nsfseafood.org

UBICACIONES GLOBALES

LAS AMÉRICAS

Estados Unidos | Brasil | Canadá | Chile | Costa Rica | México | Perú

EUROPA Y ÁFRICA

Bélgica | República Checa | Francia | Alemania | Grecia | Israel | Italia | Países Bajos
Polonia | Sudáfrica | España | Suiza | Reino Unido

ASIA

China | India | Japón | Corea del sur | Taiwán | Tailandia | Turquía | Vietnam

ACERCA DE NSF SEAFOOD

NSF Seafood forma parte de la empresa ampliamente reconocida NSF International. Al trabajar con nosotros, obtiene acceso a importantes recursos en todo el mundo en lo que respecta a inocuidad alimentaria, asesoramiento, auditoría, capacitación y certificación.



SU PROVEEDOR GLOBAL DE SOLUCIONES DE PESCADOS Y MARISCOS



TENEMOS SOLUCIONES.

Como expertos en calidad e inocuidad alimentaria de pescados y mariscos, NSF Seafood puede ocuparse de sus inquietudes de manera sistemática y proporcionarle soluciones para impactar de manera positiva en los resultados de su empresa. Nuestros servicios incluyen:

Evaluaciones de productos

Asesoramiento

Auditoría

Capacitación



Valiéndonos de los muchos años de experiencia práctica que nuestro personal tiene en la industria pesquera, brindamos un nivel de servicio incomparable. Entendemos sus necesidades y nos esforzamos por convertirnos en un recurso valioso para su organización, proporcionándole información imparcial, objetiva y lógica para sus decisiones de gestión.

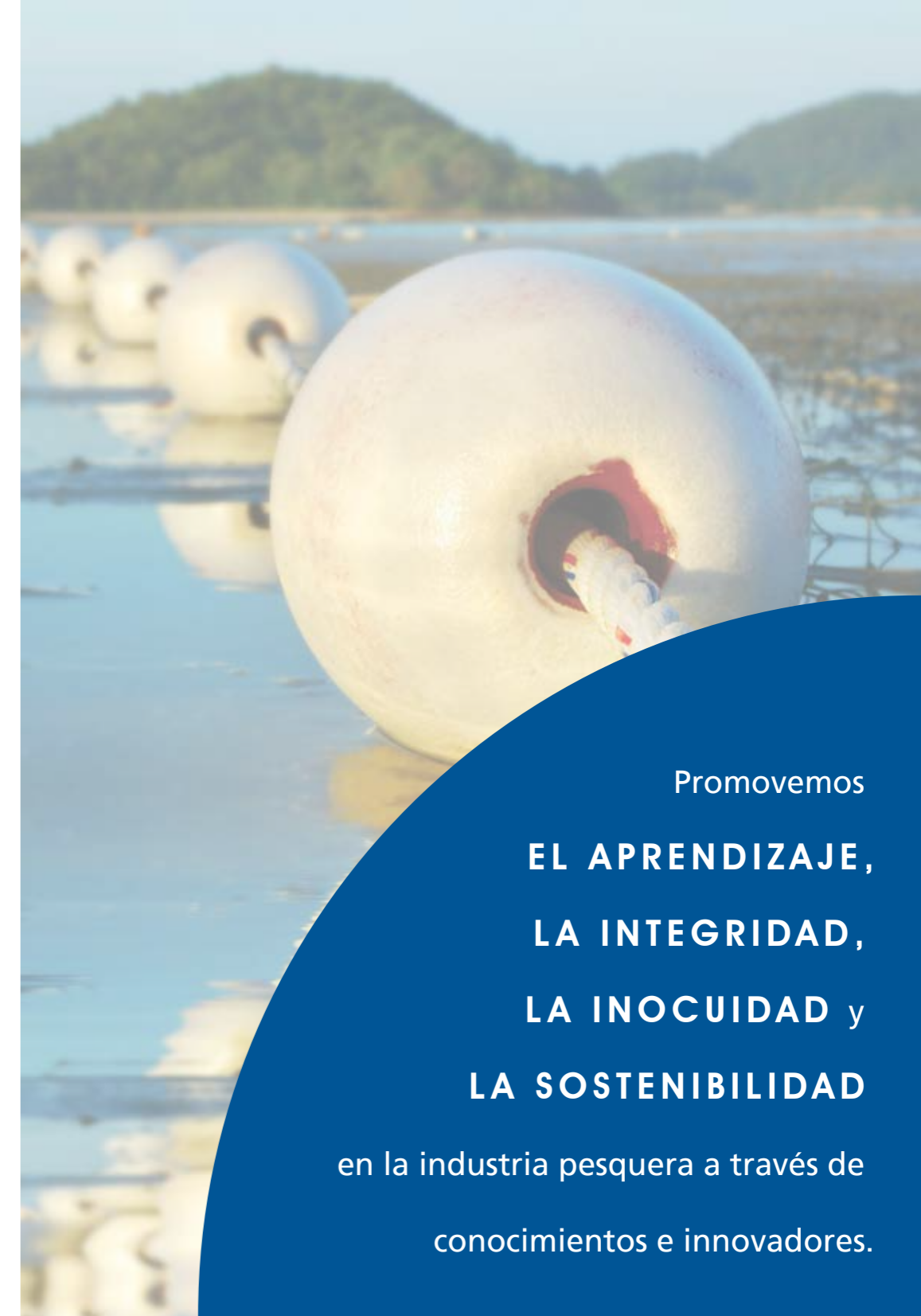
TESTIMONIOS DE CLIENTES

Trident Seafoods ha utilizado los servicios de NSF Seafood desde 1991. Desde entonces, nos han brindado un servicio profesional, confiable y consistente en una variedad de frentes. Consideramos que NSF Seafood es minuciosa, profesional y receptiva. Nuestros clientes confían en ellos, y nosotros también.

*John van Amerongen, director de sostenibilidad
Trident Seafoods Corporation*

Tradex Foods se ha beneficiado de los servicios de inspección de productos de NSF Seafood en Bellingham, Dutch Harbor, Corea y Vietnam durante más de 15 años y, al igual que la mayoría de nuestros clientes de todo el mundo, consideramos que los informes representan completamente la calidad y siempre nos dan la confianza de saber qué es lo que estamos (o no estamos) comprando. NSF Seafood es un grupo de inspección tercerizado confiable que no dudaría en recomendar.

*Michael Warren, vicepresidente y director de Gestión de Control de calidad
Tradex Foods, Victoria, BC, Canadá*



Promovemos
**EL APRENDIZAJE,
LA INTEGRIDAD,
LA INOCUIDAD y
LA SOSTENIBILIDAD**
en la industria pesquera a través de
conocimientos e innovadores.