



ALBI refuerza su compromiso con la seguridad alimentaria con un modelo certificado, reforzado y por encima de la normativa



Experiencia, capacidad y compromiso



Las Palmas de Gran Canaria Actualizado 25 ABR 2026 16:13



En restauración colectiva, la seguridad alimentaria no es un añadido: es la base de todo. En Albi, forma parte del día a día y se trabaja con una visión clara: anticiparse, reforzar y garantizar la tranquilidad de centros, instituciones y usuarios.

Más allá de cumplir con lo que exige la ley, en Albi se ha desarrollado un modelo propio que va un paso por delante de los estándares normativos, incorporando controles adicionales y sistemas de verificación que refuerzan cada fase del servicio.

Certificaciones que avalan el modelo

El sistema de seguridad alimentaria de Albi cuenta con certificaciones internacionales como la ISO 22000 en Seguridad Alimentaria y la ISO 9001 en Gestión de la Calidad, que respaldan sus procesos y garantizan un control integral.

En el ámbito hospitalario, además, dispone de la certificación Allergy Protection, una acreditación especialmente exigente que refuerza los protocolos de prevención y gestión de alérgenos en entornos donde la sensibilidad y el riesgo son mayores.

Un doble sistema de auditorías que marca la diferencia

Uno de los puntos fuertes del modelo de Albi es su sistema de control reforzado.

Albi se somete a auditorías externas realizadas por entidades certificadoras independientes, pero además cuenta con un sistema propio de auditorías internas, completamente independiente del proceso externo. Este doble control permite revisar, mejorar y anticiparse de forma continua, aportando un nivel extra de garantía.

Estructura técnica propia

La seguridad alimentaria en Albi está liderada por un equipo técnico especializado de bromatólogos, responsables del control y la prevención de riesgos alimentarios. Este departamento trabaja de forma coordinada pero diferenciada del área de nutrición, encargada del diseño de menús y la correcta gestión de alérgenos. Contar con ambas áreas especializadas permite ofrecer un servicio más sólido, profesional y completo.



Seguridad alimentaria en cada proceso. / LP

Un modelo que va más allá del mínimo exigido

Desde la elaboración hasta el transporte y el servicio, cada fase está supervisada bajo protocolos estrictos y técnicas avanzadas de conservación y control de temperatura.

En paralelo, la compañía exige certificaciones y homologaciones a sus proveedores como parte de su política de calidad, asegurando que cada paso del proceso esté alineado con su nivel de exigencia.

Para Albi, la seguridad alimentaria no es solo una cuestión normativa, sino una responsabilidad directa con las personas. Por eso invierte en formación continua, refuerza sus controles y mantiene una estructura técnica sólida que le permite trabajar con rigor, cercanía y transparencia.

En un sector cada vez más exigente, Albi consolida así un modelo de seguridad alimentaria reforzado, certificado y orientado al bienestar y la armonía real de quienes confían cada día en su servicio.

Para más información, visite <https://albi.es/>

TEMAS [SEGURIDAD ALIMENTARIA](#) [CANARIAS](#) [NUTRICIÓN](#) [MAYORES](#) [RESTAURACIÓN](#)

Ver comentarios

Te puede interesar

GENTE
Las malas noticias obligan a Kate Middleton y el príncipe William...
2025-06-04



GENTE
La actriz Ruby Rose acusa a Katy Perry de agredirla sexualmente...
2026-04-13



ACTIVOS
El precio de la luz repunta este domingo a 10,98 euros/MWh pero...
2025-04-27



SOCIEDAD
No hay fronteras para la gestión del agua
Otorgado por Aqualia



VIDA Y ESTILO
Así funciona la mopa de vapor que está formando colas en Lidl...
2025-11-06



IDEAS
Tras la DANA, hay una forma diferente de reconstruir Valencia...
Naturgy



Lo más leído

Lo último

1. La visita del papa León XIV a Tenerife el 12 de junio obliga a cerrar la autopista del Norte en horas punta
2. Llega a Santa Cruz de Tenerife desde China el primer muelle flotante de Canarias para reparar grandes barcos fuera del agua
3. La UE lo hace oficial: a partir de 2027 los tinerfeños ya no tendrán que cambiar el móvil a menudo por culpa de la batería
4. El plan de reforma de la avenida de La Trinidad, en La Laguna, se retrasa por el carácter privado de sus soportales
5. Iker Casillas se deja ver en Tenerife con una visita a un conocido guachinche de La Orotava
6. La Justicia tumba el recurso del Cabildo y confirma la caducidad ambiental del Circuito del Motor de Tenerife
7. El Puerto de Santa Cruz de Tenerife se queda solo: el Ministerio de Cultura avala salvar el silo por sus valores de gran relevancia
8. La Aemet prevé lluvias este martes en Tenerife, aunque seguirá la calma

Gentleman

Thompson Madrid redefine su sello | Si valor de la elegancia...



Woman

Karlos Argüñano (77 años): 'A mí lo del café me parece de estudiante...'

