



Albi impulsa un modelo avanzado de seguridad alimentaria certificado y reforzado por encima de la normativa

31 de marzo, 2026  Actualidad 0Compartir:      

< Volver

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 de seguridad alimentaria** 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**.

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**, garantizando la confianza de quienes cada día utilizan sus servicios.