



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



Experiencia, capacidad y compromiso



La Provincia

Las Palmas de Gran Canaria

Actualizada 20 Abr 2026 18:13



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

Alaska habla de su divorcio de Mario Viquez

2025-04-24



GENTE

Muere Marta Jiménez, colaboradora de 'El Hormiguero', durante...

2025-07-14



ACTIVOS

El precio de la luz sube este sábado un 47,8% y tendrá ocho horas...

2025-06-03



SOCIEDAD

No hay fronteras para la gestión del agua

Ofrecido por Aguila



VIDA Y ESTILO

El médico cordobés Antonio Escobedo, sobre el Ozempic: 'Tiene...'

2025-09-15



IDEAS

Nuevo Kia EV2, el crossover 100% eléctrico urbano más práctico...

Kia



Lo más leído

Lo último

1. El Gobierno de Canarias declara la presidenta por evento multitudinario ante la visita del papa León XIV

2. Quevedo anuncia el lanzamiento de su nuevo disco 'El Baño' en la playa de Las Canteras de Las Palmas de Gran Canaria

3. Un falso Quevedo desata la locura paseando por la zona de Las Canteras: tuvo que intervenir la policía

4. El Estrella sube a Tercera RFEF por el ex de la UD Las Palmas Ángel Sánchez: 'Va por ti, hermano'

5. El TJ/SC tumba el plan que regula el futuro de Gran Canaria tras tres años en vigor

6. El 'modelo Zubieta' como agua bendita para la UO Las Palmas: Copa, cantera y explotación de Ancoeta

7. Así es el chalet más lujoso de Gran Canaria: 3,48 millones de euros por un oasis en Maspalomas

8. El propietario 'fantasma' que no aparece en los papeles: su ausencia bloquea durante 28 años la finalización de un edificio de 30 viviendas en Ingenio

Cronicon

Thompson Madrid reinventa su pulso urbano | - El valor de la...



WOMAN

Lolita Flores (67 años) confiesa su gran secreto de belleza...

