



En CSA trabajamos por tu tranquilidad y seguridad

**TE AYUDAMOS EN EL CONTROL  
DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA  
DE TU NEGOCIO**

[www.csaconsultores.com](http://www.csaconsultores.com)

## ¿Quiénes somos?

Llevamos en el mercado desde el año 1998 como **consultores en Seguridad Alimentaria**, nuestro principal objetivo es ofrecer a nuestros clientes un servicio de asesoramiento en materia de Seguridad Alimentaria, para proporcionarles los conocimientos, medios y metodología de trabajo, necesarios para **garantizar la seguridad de los alimentos y sus procesos**

**de producción**, garantizando el cumplimiento de las normativas vigentes en cada sector de actividad al que nos dirigimos.

Creemos que la seguridad Alimentaria es básica para cualquier negocio relacionado con la alimentación, sin seguridad Alimentaria, no habría negocio de alimentación.



# Nuestros Valores



## EXPERIENCIA

Llevamos 20 años asesorando a cientos de clientes satisfechos.



## CALIDAD

Todos nuestros procesos están avalados por AENOR con la ISO 9001:2015. Hemos comenzado el proceso de acreditación en UNE-ISO/IEC 17025 para nuestros laboratorios.



## COBERTURA NACIONAL

CSA tiene presencia técnica en 17 puntos de España, prestando servicios en cualquier parte del país.



## EQUIPO DE ALTO NIVEL

La preparación de todo nuestro equipo técnico se encuentra al más alto nivel del mercado nacional.



## LABORATORIO PROPIO

CSA cuenta con dos laboratorios propios microbiológicos y físico-químicos. Uno de ellos ubicado en nuestra central de Albacete y el otro en Murcia.



## ESTRUCTURA CSA

Nuestras instalaciones están preparadas para dar un servicio en menos de 48 horas, incluso en el mismo día en casos de urgencias.



*Deja la Seguridad Alimentaria en nuestras manos*

# ¿A qué sectores nos dirigimos?

Nuestros principales sectores de actividad se centran principalmente en:



- *Supermercados*
- *Horeca*
- *Residencia de mayores*
- *Industria Alimentaria*
- *Industria Cárnica*
- *Industria Láctea*
- *Industria Hortofrutícola*
- *Industria del Pescado*
- *Industria Panadera y Pastelera*
- *Industria de Bebidas*
- *Industria Vinícola*
- *Industria Ganadera*

*En CSA velamos constantemente por tu negocio*

## ¿Qué ofrecemos al mercado?

- **Servicio de Seguridad Alimentaria**
- **Servicio de Laboratorio Físico-Químico y Microbiológico**
- **Servicios Sanitarios**
- **Servicio Integral de Higiene en Industrias Agroalimentarias**



## ■ Servicio de Seguridad Alimentaria

Utilizamos distintos recursos y estrategias para asegurar que todos los alimentos sean seguros para el consumo.

### Consultoría Integral en Seguridad Alimentaria

CSA se estructura técnicamente en tres departamentos: departamento de documentación, departamento técnico visitadores y laboratorio. Los mismos están perfectamente coordinados.

Nuestra metodología de trabajo, nos permite asegurar una sistemática homogénea en todos los técnicos de nuestra empresa, con resultados adecuados a los requisitos solicitados por el cliente (cumplimiento de la legislación vigente y aptitud del sistema según criterios de autoridad competente).

El campo de aplicación vendrá en el contrato firmado por el cliente, donde se incluirán la Empresa, Centros y actividades objeto de estudio y para las cuales se establecerá un sistema programado de visitas al cliente cuyos objetivos principales son los siguientes:

- **Recopilación de datos** necesarios para la elaboración de la documentación correspondiente a los Requisitos Previos y al sistema APPCC.
  - Implantación progresiva de los **planes de actuación** y control establecidos en la documentación.
  - **Seguimiento y control** de los planes implantados. Supervisión del cumplimiento.
  - **Asesoramiento Sanitario Legal.**
  - **Auditoria del sistema implantado.**
- Servicio de Consultoría de Certificación en normas Internacionales IFS, BRC y ISO 22000:2005.
  - Servicio de Auditorías Internas y Externas.
  - Servicio de Creación protocolo APPCC a medida de cada cliente.
  - Servicio de Formación en Higiene y Seguridad Alimentaria.
  - Servicio de Creación Departamento Seguridad Alimentaria a Empresas Externas.

***"La mejor manera de predecir el futuro es crearlo"***  
***Peter Drucker***

## ■ Servicio de Laboratorio Físico-Químico y Microbiológico

Para verificar el buen funcionamiento del sistema APPCC y además cumplir con las normativas Legales vigentes europeas, nacionales y regionales, **en CSA contamos con dos laboratorios propios** repartidos por Albacete y Murcia. Todos ellos cuentan con capacidad para realizar todo tipo de analíticas, tanto de alimentos, aguas, superficies, manipuladores, etc.

Nuestro equipo Técnico en sus visitas de control, es el responsable de remitir las muestras a nuestros laboratorios diariamente. **Los resultados de las mismas se remitirán en un plazo de 24 horas** una vez obtenidos los resultados.

Todos los procesos de Análisis y de funcionamiento en general de nuestros laboratorios están **certificados con la norma Iso 9001:2015** por la Entidad de certificación **AENOR** con el registro ER-0502:2007.

Cabe destacar, que hemos comenzado el proceso de acreditación en UNE-ISO/IEC 17025 para nuestros laboratorios.



***Innovamos con nuevos servicios para velar constantemente por la seguridad alimentaria de su negocio***

## ■ Servicios Sanitarios

### Desinfección, Desinsectación y Desratización

Según la definición dada por la OMS en 1988. **Las plagas urbanas son aquellas que causan daño a la salud pública y al bienestar de la población**, así como daños económicos inherentes a su propia acción. Esta definición va referida a aquellas especies implicadas en la transmisión de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar humano.

En CSA, ofrecemos este servicio a nuestros clientes ya que **su control es muy importante para la seguridad alimentaria** en general.

Nuestra Empresa está autorizada por el Ministerio de Sanidad con el número de registro S-02008-GL. Además, todos los productos utilizados cumplen totalmente la normativa vigente.



### Tratamiento de Legionella

La Legionella es una bacteria que en los últimos años ha provocado la muerte de un número elevado de personas en todo el mundo, por lo que **es de vital importancia tener controlados, libres de dicha bacteria, los lugares habitualmente que habitualmente habita**.

En este apartado ofrecemos dos tipos de tratamientos, **Legionella en sistemas de agua sanitaria fría y caliente y Legionella en Torres de Refrigeración**.

Nuestro número de registro sanitario es S-02008-GL.

***El que es astuto sabrá, que cualquier lugar hay que cuidar***

## ■ Servicio Integral de Higiene en Industrias Agroalimentarias

Siguiendo con nuestra política para garantizar y velar la seguridad alimentaria de su negocio lanzamos al mercado el servicio Integral de Higiene en Industrias Agroalimentarias.

### ¿En qué consiste nuestro servicio?

En ofrecer al mercado un servicio global en higiene y seguridad alimentaria, abarcando desde la implantación de APPCC, IFS, BRC, 22000, su posterior seguimiento, los tratamientos D.D.D. y legionella, analítica de laboratorio (Alimentos, aguas, superficies, etc.), hasta la venta y distribución de productos y sistemas integrales de higiene y desinfección.

### ¿Por qué ofrecemos este nuevo servicio?

1. Conocemos y dominamos todo lo necesario en seguridad alimentaria, procesos de producción, etc., de la mayoría de los sectores en la industria agroalimentaria (Sector cárnico, lácteo, conservero, pescados, hortofrutícola, panadería y pastelería, bebidas, vitivinícola, mayorista y minorista de alimentación, ganadero).
2. Contamos con gran credibilidad en nuestros clientes actuales y en las propias administraciones públicas sanitarias.
3. Conocemos los procedimientos de limpieza de gran parte de los sectores agroalimentarios.
4. Disponemos de la infraestructura necesaria ya que contamos con almacenes con más de 3.500 palets de capacidad, vehículos de reparto, servicio de asistencia técnica para equipos, así como personal necesario para ofrecer el mejor servicio logístico y post-venta.
5. Existe un hueco en el mercado, la competencia cada vez es más especialista en productos químicos, no tanto en seguridad alimentaria. Nosotros somos especialistas en ambos aspectos.
6. Formamos un triángulo perfecto, líderes en servicios de seguridad alimentaria, líderes en servicios logísticos y post-venta y líderes en productos y sistemas de higiene en la industria agroalimentaria.
7. Contamos con el apoyo del principal fabricante de sistemas y productos de higiene a nivel internacional ECOLAB, con más de 80 años en el mercado y presente en más de 160 países. ECOLAB es líder del mercado.



***Reunirse es un comienzo, permanecer juntos es el progreso y trabajar juntos es el éxito***



## Nuestra última incorporación al mercado

**Servicio de Higiene total en pequeñas Industrias Alimentarias**  
Supermercados, Hipermercados, obradores carnicería, pescadería, etc.

A lo largo de estos 20 años hemos ido incorporando nuevos servicios, siempre con el enfoque de protección de la seguridad Alimentaria de nuestros clientes.

Con este último lanzamiento de Higiene Total en pequeñas Industrias alimentarias, ayudamos a proteger dos de los factores que producen el porcentaje más alto de contaminaciones alimentaria:

1. La limpieza e higienización de manos de manipuladores.
2. La limpieza e higienización de las instalaciones.



## Productos y sistemas de aplicación innovadores para el sector.

- Sistemas de dosificación automática de producto.
- Sistema de aplicación mediante **mochilas de espuma**, como en la gran industria alimentaria.
- Productos de gran poder de limpieza e higienización.
- Higienización con amonios cuaternarios y clorados, alternando la materia activa de higienización.
- Jabones higienizantes de manos de manipuladores.
- Higienización de manos de manipuladores por espuma hidro-alcohólica.
- Fórmulas propias.

## Fases del servicio (*único en el mercado*)

1. Elaboración de un Protocolo L+D para cada establecimiento, el cual incluye: Protocolo de actuación a medida, cartelería de utilización, fichas técnicas y de seguridad de todos los productos, plan de analíticas, etc. Todo ello en una carpeta personalizada y perfectamente ordenada.
2. Instalación gratuita en todas las secciones de los sistemas de dosificación automática de productos.
3. Instalación gratuita de puntos de desinfección de manos de manipuladores por todo el establecimiento.
4. Mochilas de espuma gratuitas en las secciones de pescadería, obradores de carnicería, y donde haya desagües que lo permitan.
5. Un Técnico de CSA le visitará mensualmente.
6. Revisará que todos los equipos funcionan correctamente, en caso de mal funcionamiento o avería lo sustuiremos gratuitamente.
7. Dará formación y aclarará dudas a todo el personal que utilice los productos.
8. Cogerá analíticas de superficies para nuestro laboratorio, para comprobar que existe una correcta higienización
9. Dejará en la misma visita el producto necesario para el próximo mes, nunca que quedarán sin producto.
10. Por último, dejaremos un informe detallado de las actuaciones realizadas en dicho servicio.



**1. INSTALACIÓN**



**2. FORMACIÓN**



**3. REVISIÓN**



**4. LABORATORIO**



**5. INFORME**

## **CRISTAL**

*Un servicio diferente, eficaz, rápido, sencillo y económico.*

**Entra en este enlace  
para ver nuestro video sobre productos Cristal**

*<http://bit.ly/VideoCristal>*

**o bien escanea este QR desde tu móvil**



# Contacta con nosotros

Somos consultores en Seguridad Alimentaria desde 1998, nuestro principal objetivo es ayudar a nuestros clientes en materia de Seguridad Alimentaria.

## Visita nuestra oficina

Polígono Industrial Romica, C/IV Bis Parcela 53C 02080 (Albacete)

## Llámanos por teléfono

902 195 597

## Máندانos un email

[informacion@csaconsultores.com](mailto:informacion@csaconsultores.com)

## Síguenos





CONFÍA EN EXPERTOS  
LA **SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
DE TU NEGOCIO

[www.csaconsultores.com](http://www.csaconsultores.com)