



NORMA UNE-EN-AENOR 167014 LINEA FRIA

La primera directriz de Grupo roig en sus proyectos es el estricto cumplimiento de la normativa europea vigente.

Nuestro grupo a través de su consultora Innova Concept Ingeniería y de su director, ha sido precursor y promotor de la **Nueva Norma de Seguridad Alimentaria en Línea Fría AENOR UNE-EN 167014**. La Norma sido elaborada por el Comité Técnico **AEN/CTN 167 Servicios de Restauración** cuya **secretaría desempeña el ICTE**. Los trabajos se desempeñaron bajo la coordinación de Innova Concept con la participación de numerosos actores y empresas de restauración de colectividades, universidades, servicios de inspección veterinaria, así como los principales caterings presentes en el Estado Español entre otros.



Los Proyectos Innova concept ingeniería atienden rigurosamente a la doctrina marcada por la normativa y legislación alimentaria, especialmente el **"Paquete Higiene CE 1/1/2006"** del que dimanen todas las regulaciones que constituyen el paquete normativo más exigente del mundo en el ámbito alimentario.

El cumplimiento de la normativa comporta la necesidad de hacer las cosas bien, de planificar, pensar, diseñar y organizar el "Sistema" teniendo en cuenta hasta el más mínimo detalle, garantizando al gestor la tranquilidad derivada de eliminar-reducir los riesgos para los consumidores: clientes, comensales, usuarios o pacientes, sin perder de vista los aspectos financieros y de rentabilidad-ahorro-competitividad.

¿Seguridad o inseguridad alimentaria? Nosotros lo tenemos claro, ¿y usted?

BOE NORMA 167014: <https://www.boe.es/boe/dias/2014/06/10/pdfs/BOE-A-2014-6166.pdf>

REVISTA AENOR NORMA UNE: <http://santosgrupo.com/wp-content/uploads/2016/01/ART-AENOR-NORMA-UNE167014-JUN14.pdf>

COMPRAR NORMA: <http://www.aenor.es/aenor/normas/ediciones/fichae.asp?codigo=9431#V6WqA1OLTcv>