



Calidad en alimentos

Empresas, 02/08/2020



En donde han empujado fuerte y con razones es en el sector alimenticio, ya que diversas firmas productoras hicieron un llamado al gobierno federal para que la

higiene y salubridad sean considerados esenciales en la fabricación, distribución y entrega de alimentos, siendo un elemento fundamental para combatir la pandemia.

Y no lo piden en vano, ya que la industria ha desarrollado los más altos estándares de calidad para garantizar la seguridad e higiene en los alimentos, esto se refleja a través de las normas y certificaciones ISO 9001, 14001, 22000 FSSC 22000 e ISO 28000, mismas con las que cumplen empresas como [El Sardinero](#), de [Jorge Carlos Fernández Francés](#).

La empresa dirigida por [Fernández Francés](#) tiene más de 90 años de experiencia en surtir programas alimenticios públicos y privados a nivel nacional, por lo que, frente a la emergencia del COVID-19, su participación se vuelve vital para abastecer a diferentes instituciones clave como lo son hospitales, penales y comedores industriales, garantizando la calidad en el servicio.