



AUDITORIAS

INSPECCIÓN INSTALACIONES

PÚBLICO OBJETIVO Restaurantes y Servicios de Alimentación Colectiva

Las Buenas Prácticas de manufactura (BPM), son principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano.

Los restaurantes y cafeterías no son ajenos a la obligación de cumplir in las BPM, dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto sus productos y servicios, deben tener todos los atributos de calidad e inocuidad.

OBJETIVO

Esta inspección tiene por objeto analizar y verificar establecimientos, conductas, hábitos y procedimientos (documentados y no documentados) de higiene en lugar de trabajo y en manipuladores en empresas de restaurantes y las industrias de servicios de alimentación colectiva, detectando puntos débiles para ejercer acciones correctivas al respecto.

ALCANCE

Sistema para detectar puntos débiles dentro de las cadenas de alimentación colectiva, dentro e las instalaciones del cliente.



DESCRIPCIÓN

Aplicación de listado de verificación en terreno, a través de plataforma tecnológica, con envío de resultado inmediato, mediante informes que pueden verse desde la página web. Y sistemas de monitoreo programado con información de resultados de accesos en la web.

El checklist se basa en la legislación en vigente del Código Sanitario relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento Sanitario de los Alimentos D.S N°977/96, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

¿A quién va dirigido?

Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.

Ventajas

- ✓ Higiene en los procesos de elaboración, envasado, almacenamiento, expendio, transporte y distribución.
- ✓ Una adecuada disposición y manejo correcto de los residuos sólidos.
- ✓ La escasa o nula presencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), debido a que las fuentes de contaminación se controlan, los manipuladores aplican normas higiénicas de tipo personal y en los procesos de los alimentos hay una adecuada limpieza y desinfección, la presencia de vectores se minimiza y hay una adecuada disposición y manejo de los residuos sólidos.



ISOTools



- ✓ Permite una mayor satisfacción de los clientes y del empresario
- ✓ Alto nivel de capacitación, en todos y cada uno de los temas que componen las BPM. Esta capacitación se puede realizar mediante talleres, charlas magistrales, días de campo, avisos alusivos y estímulos por rendimiento.

Metodología de Trabajo.

Pondremos a su disposición un Consultor, el cuál trabajará en horario coordinado en las Instalaciones de la industria, quién llevará a cabo el levantamiento de información y diseño el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

Reportará la información mediante la plataforma de la página web, generando los informes necesarios.