

GESTIÓN HIGIENE ALIMENTARIA

“Más de 20 años aportando valor en seguridad alimentaria”



¿QUÉ OFRECEMOS?



Planes autocontrol y APPCC

Realizamos planes ajustando a lo que necesita cada empresa según Normativa vigente, para proteger la salud de los consumidores.



Auditorias

Mediante auditorias de control obtenemos información sobre el estado del negocio, los procesos y la verificación de las buenas prácticas.



Analíticas

Obtenemos muestras según actividad y normativa para analizar los posibles riesgos potenciales de los alimentos.



Dietética y Nutrición

Elaboramos y revisamos los menús, etiquetaje de producto, cálculos calóricos y valores nutricionales. Confeccionamos menús para intolerancias alimentarias y alergias.



Formación

Manipulación de alimentos y gestión de alérgenos específico para cada sector.



Registro sanitario

Altas nuevas o ampliaciones. Asesoramiento previo, cumplimiento de la documentación, memoria de la actividad, tramite de expediente y asistencia en la inspección de sanidad.



Certificados de Calidad

Ecológico, IFS FOOD, BRC food , ISO 9001 / 22000

Contacto



luisjover@ghalimentaria.com



607 33 41 46



WWW.GHALIMENTARIA.COM