

IMPLANTACIÓN o ADAPTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL APPCC

**"GUÍA UNIFICADA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DEL SECTOR DE
PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA"**

¿Quién se ve afectado?

Todas las actividades de elaboración, transformación, almacenamiento, envasado y distribución de productos de panadería, pastelería, bollería y confitería, con RGSEAA o establecimientos menores.

¿Qué exige?

- Implantar o adaptar un Sistema de Autocontrol APPCC según la nueva Guía del Sector.
- Realizar análisis y controles de superficies, alimentos, y aguas.
- Formación de personal en higiene alimentaria, alérgenos y APPCC.
- Verificación/Calibración de equipos de medida.

¿Cómo le podemos ayudar?

Somos un Laboratorio de Control y Asesoría técnico-sanitaria en temas de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria, prestando servicios de:

Consultoría

- IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC– GPCH
- AUDITORIAS APPCC

Formación

- MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- SISTEMAS APPCC — GPCH



Laboratorio

- ANÁLISIS DE SUPERFICIES, ALIMENTOS, AGUAS...

Calibración/Verif.

- TERMÓMETROS, CÁMARAS, BALANZAS, PESAS Y OTROS EQUIPOS...

Suministros

- TERMÓMETROS, DATA LOGGERS, KITS DE CLORO, FOTÓMETROS, PESAS, ...



Para mayor información:

Telf.: 965844586
info@siggo.es
www.siggo.es

