

APPCC

El sistema de autocontrol APPCC es de obligado cumplimiento para las empresas españolas en cumplimiento del RD 2207/1995 para todo tipo de Industrias alimentarias (lácteas, cárnicas, bebidas, pastelería industrial, etc.), Restauración colectiva (bares, restaurantes, salones, caterings, colegios, guarderías, residencias, albergues, campings, hospitales, etc) y Sector Minorista (fruterías, panaderías, carnicerías, pescaderías, pastelerías, etc.) El sistema APPCC es un método científico para abordar el control y disminuir los riesgos en los productos alimenticios, que se basa en unos principios bien definidos a nivel internacional y que permite a las empresas tener un control más detallado y sistemático de sus diferentes etapas y procesos de producción, logrando un mejor aprovechamiento de sus recursos, siempre limitados y dar una respuesta más rápida y eficaz ante posibles eventualidades. Es también un sistema vivo que permite hacer frente a los nuevos riesgos derivados de la aparición de patógenos emergentes y toxiinfecciones alimentarias derivadas de los cambios en los hábitos y formas de consumo. Nuestros profesionales le ayudarán a implantar y mantener los sistemas APPCC y elaborar Guías de Correctas Prácticas de Higiene de una forma sencilla y económica para que no llegue a ser un puro trámite sino una inversión en Seguridad y Calidad alimentaria. Contacte con nosotros y le elaboraremos un presupuesto sin compromiso acorde a sus necesidades.