

HIGIENE ALIMENTARIA

La Higiene Alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos.

Las empresas alimentarias están obligadas a crear, aplicar y mantener procedimientos o Sistemas de Autocontrol durante las diferentes etapas de producción, transformación y distribución de los alimentos, con el fin de preservar un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores.

HM SAN FRANCISCO le ofrece los siguientes servicios, de acuerdo a las necesidades y características específicas de cada empresa:

- Elaboración, Formación e Implantación de Sistemas de Autocontrol: Prerrequisitos Sanitarios.
- Elaboración, Formación e Implantación de Sistemas de Autocontrol basados en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).



MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Las empresas han de garantizar una formación y unos controles médicos analíticos adecuados de todos los trabajadores que tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, etc.

HM SAN FRANCISCO le ofrece los siguientes servicios, de acuerdo a las necesidades y características específicas de cada empresa:

- Formación de Manipuladores de Alimentos: presencial y a distancia.
- Certificados médicos de manipuladores de alimentos (Incluidos análisis clínicos).



Más información: HM SAN FRANCISCO – Servicio Prevención Ajeno de Riesgos Laborales.

Beatriz Sánchez Angulo: 987 20 35 05 – 660 91 22 55 bsanchezangulo@hmhospitales.com