Firma szkoleniowo-doradcza QUALTO s.c.

OFERUJEMY :

- Wdrożenie zasad dobrych praktyk: higienicznych (GHP) i produkcyjnych (GMP)
- Wdrożenie systemu bezpieczeństwa żywności HACCP
- Opracowanie dokumentacji HACCP, GMP, GHP
- Szkolenia i audyty wewnętrzne

A jeśli zależy Ci na osiągnięciu przewagi na rynku to pomożemy przygotować Twoja firmę do certyfikacji systemów:

- HACCP,
- zarządzania jakością (ISO 9001),
- zarządzania bezpieczeństwem żywności (ISO 22001),
- zarządzania BHP (OHSAS/PN-N 18001)

PAMIĘTAJ !

HACCP jest obowiązkowy we wszystkich przedsiębiorstwach sektora spożywczego. Zgodnie z obowiązującym stanowiskiem Państwowej Inspekcji Sanitarnej taki wymóg dotyczy również właścicieli małych sklepów spożywczych, punktów gastronomicznych i barów. Zgodnie z aktualnymi przepisami prawa, za brak systemu HACCP w sektorze przemysłu spożywczego można być ukaranym karą grzywny.

Przedstawiamy specjalną ofertę, która pozwoli przygotować Twój sklep, hurtownię, punkt gastronomiczny, restaurację do spełnienia obowiązujących przepisów prawa, a tym samym zapobiegnie kłopotom podczas kontroli Sanepidu, Inspekcji Pracy, czy Inspekcji Handlowej.