

La Unión Europea hace preceptiva la implantación de sistemas continuos de autocontrol basados en el APPCC y lo exige de forma general mediante los Reglamentos Comunitarios del denominado “Paquete higiene”, Reglamento CE/852/2004, sobre higiene de los productos alimentarios, exige la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico a todas aquellas industrias del sector alimenticio, ya sea públicas o privadas, que lleven a cabo cualquiera de las operaciones siguientes: Preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios; para su completa implantación es obligatorio formar a todos los trabajadores en higiene alimentaria.

*Auditar Calidad Consultores cuenta con profesionales cualificados y con gran experiencia en la formación de trabajadores de la industria alimentaria, en todos los sectores productivos, pudiendo adecuar la formación a las condiciones de trabajo de cada empresa.*

*Además, el Grupo ANALIZA CALIDAD ofrece a sus clientes la posibilidad de asesorar e implantar un sistema APPCC, en todas sus fases como la elaboración de la Guía, desarrollo de todos los prerrequisitos hasta la evaluación de peligros e implantación de procedimientos que se desarrolla en su faceta de prevención como de corrección.*



*Auditar Calidad Consultores, empresa del Grupo ANALIZA CALIDAD, les ofrece la posibilidad de formar a los manipuladores de alimentos de su empresa en los conceptos de Higiene y Seguridad Alimentaria según establece la legislación. Dichos cursos pueden hacerse a medida de los solicitantes o incluirlos dentro de la programación de cursos que ofrece el Departamento de Formación de ANALIZA CALIDAD.*

