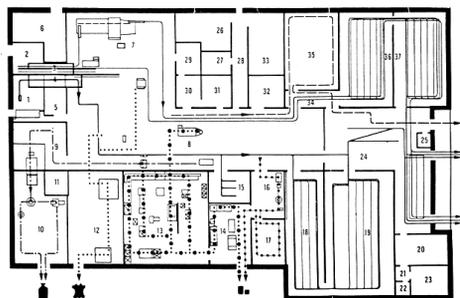


Según los principios del Codex Alimentarius, la falta de un adecuado diseño de instalaciones teniendo en cuenta criterios de higiene, encarece los procesos y facilita diferentes problemas de gestión (acumulación de suciedad, falta de espacio útil, persistencia de plagas en las instalaciones, etc.).

Auditar Calidad Consultores, empresa del **Grupo ANALIZA CALIDAD** cuenta con profesionales cualificados para asesorar a sus clientes en el diseño de plantas industriales, locales de restauración, servicios de catering, etc.

Trabajamos con el cliente en el diseño inicial de la planta industrial, cocina o local comercial, logrando un equilibrio entre las necesidades de venta y producción y las condiciones de higiene más adecuadas para facilitar el desarrollo de los procesos de forma óptima.



Este tipo de requisitos higiénicos y mejoras en las instalaciones se suelen plantear tras la construcción de la planta, produciendo demoras en la puesta en marcha de la actividad y costes extras.

Además, **AUDITAR CALIDAD CONSULTORES** ofrece a sus clientes la posibilidad de asesorar e implantar el sistema APPCC junto a la obtención de la autorización sanitaria, participando en el proceso para una implantación efectiva del sistema de Calidad obligatorio.

AUDITAR CALIDAD CONSULTORES tiene una amplia experiencia en el sector de la industria alimentaria, siendo capaces de responder a los requisitos sanitarios solicitados a nuestros clientes con eficacia y rapidez.

