

Asegurar la limpieza de los productos alimenticios y el autocontrol, según el método HACCP, es obligatorio para todas las empresas agro-alimentarias así como determina el Reglamento CE 852/2004 y sus modificaciones e integraciones siguientes,

aceptadas en la

normativa nacional (italiana) con el DL.vo 193/2007. Os asistamos en la actuación del sistema de calidad de manera muy simple y eficaz por medio de:

- Check-up empresarial
- Análisis del ciclo de elaboración y de los productos
- Análisis de los riesgos (HA) e identificación de los puntos críticos (CCP)
- Realización del plan de control de los puntos críticos
- Redacción del manual
- Verificación y validación del sistema de autocontrol
- Formación y sensibilización de los aplicados