

Las empresas del sector de restauración tienen la obligación legal de implementar un conjunto de programas y medidas dirigidas a la seguridad alimentaria que conforman el Plan General de Higiene. Nosotros ofrecemos un paquete de productos especializados para que su empresa pueda centrarse en crecer mientras le ayudamos a cumplir todas las normativas.

Diseñamos un plan acorde con las necesidades y la realidad de su empresa. Realizamos una adecuada implantación práctica que permite mantener bajo control peligros que afectan a distintas fases de la actividad alimentaria.

Normativa vigente

Ley 17/2011 del 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Sanciones

Leves

Multas hasta 5.000€

Graves

Multas entre 5.001€ - 20.000€

Muy graves

Multas entre 20.001€ - 600.000€
y/o cierre temporal de 5 años

Obligatoriedad

Establecimientos que ofrecen comidas o alimentos sin envasar.

Establecimientos que venden o suministran alimentos sin envasar y/o envasan alimentos.

Venta ambulante de alimentos.

Servicios

Plan General de Higiene compuesto por:

- Plan de Control de Temperaturas.
- Plan de Limpieza y Desinfección.
- Plan Formación de Manipuladores.
- Plan de Trazabilidad.
- Plan de Control de Plagas.
- Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos.
- Plan de Control del Agua para Consumo Humano.
- Plan de eliminación de Residuos.
- Plan de Especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores.