

Basic

- * Studie HACCP
- * Zavedení HACCP
- * Vypracování příručky HACCP a protokolů
- * Zaškolení do HACCP
- * Aktualizace HACCP v případě změny právních předpisů nebo změn v provozovně či sortimentu po dobu 12 měsíců
- * Využití horké linky ke konzultacím týkajícím se systému HACCP
- * ZDARMA obdržíte software FSI HACCP + zaškolení k obsluze

Cena od 6.500 Kč vč. DPH / rok

Standard

Balíček služeb Standard obsahuje nabídku balíčku Basic a je rozšířen o:

- * Vypracování sanitčního a provozního řádu v souladu s platnou legislativou. (Případně změny po dobu 12 měsíců provádíme zdarma)
- * Školení personálu v tzv. hygienickém minimu:
 - Hygiena potravin
 - Osobní hygiena + ochranné oděvy
 - Kontaminace potravin a nehygienické postupy
 - Alimentární onemocnění
 - Zásobování potravinami a jejich skladování
 - Příprava pokrmů, jejich uchovávání a regenerace
 - Čištění, desinfekce, ochrana před hmyzem a hlodavci
 - HACCP
 - Bezpečnost na pracovišti
- * Osobní konzultace a poradenství v oblasti hygieny, legislativních požadavků, potravinářských technologií a gastrotechniky
- * Výklad platné legislativy, informování o nové a připravované legislativě a její výklad
- * Kontrola značení surovin od dodavatele a jejich identifikace „Traceability“
- * Vytvoření systému nakládání s obaly, kontrola nezávadnosti a kvality obalu

Cena od 13.500 Kč vč. DPH / rok

Exclusive

Balíček služeb Exclusive obsahuje nabídku balíčku Standard a je rozšířen o:

- * Zastupování při jednání s příslušnými státními orgány hygienické služby, SZPI, veterinární služby a obchodní inspekce, atd.
- * Zastupování při kolaudacích z hlediska posouzení stavebních a dispozičních řešení provozu tak, aby odpovídal všem zákonným normám a případně jiným specifickým požadavkům
- * Odběr vzorků a jejich mikrobiologický a chemicko-fyzikální rozbor, posouzení výsledků z hlediska platné legislativy a navržení případných protipatření při zjištění neshody
- * Tvorba nových receptur, výpočet nutričních hodnot, poradenství v oblasti výživy

Cena od 18.500 Kč vč. DPH / rok

FSi
Food Safety Institute

www.foodsafetyinstitute.net

info@foodsafetyinstitute.net