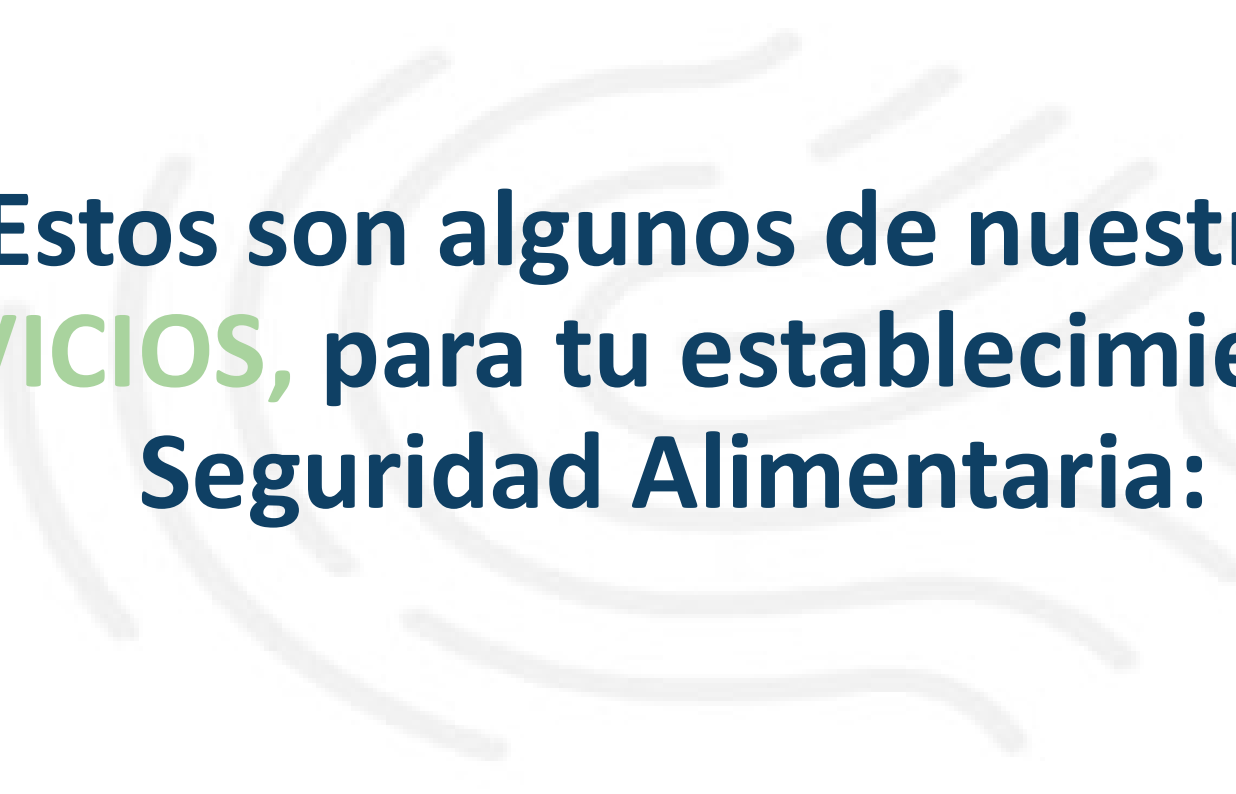


Seguridad Alimentaria



Soluciones profesionales para pequeños y grandes establecimientos de restauración y hotelería

- ✓ La Seguridad Alimentaria no es solo una obligación legal ,sino una garantía de **calidad, confianza y profesionalidad** frente a tus clientes. Te ayudamos a asegurar que tu establecimiento cumpla con la normativa vigente, minimice riesgos sanitarios y ofrezca productos seguros con sistema de control eficaces y adaptados a tu realidad operativa.



**Estos son algunos de nuestros
SERVICIOS, para tu establecimiento en
Seguridad Alimentaria:**

AUDITORIA INICIAL

Auditoría Inicial de Seguridad Alimentaria:

✓ Realización de evaluación de cumplimiento normativo en higiene alimentaria, instalaciones y documentación. Entrega de informe con hallazgo.

Tarifa Orientativa (€) : desde 80 €

AUDITORIA INTERNA

Auditoría Interna de la Seguridad Alimentaria:

- ✓ Realización de Auditoría completa. Entrega de informe.

Tarifa Orientativa (€) : desde 160 €

AUDITORIA INTERNA ISO22000:2018

Auditoría Interna ISO 22000:2018 / APPCC de la Seguridad Alimentaria:

✓ Realización de Auditoría completa conforme a estándares ISO 22000:2018, APPCC. Incluye checklist, informe y plan/es de acción.

Tarifa Orientativa (€) : desde 220 €

ASESORAMIENTO PRE y POST INSPECCIÓN

Asesoramiento PRE-Inspección Sanitaria:

- ✓ Revisión del establecimiento, documentación y procedimientos.

Tarifa Orientativa (€) : desde 300 €

POST-Inspección Sanitaria :

- ✓ Análisis del acta y acompañamiento en resolución de No Conformidades.

Tarifa Orientativa (€) : desde 200 €

IMPLANTACIÓN DE SISTEMA APPCC

FASE 1: Diagnostico Inicial y Planificación

✓ Visita técnica al establecimiento, análisis sobre el desarrollo del Sistema APPCC. Entrega de informe diagnostico.

Tarifa Orientativa (€) : desde 180 €

FASE 2: Diseño, Desarrollo e Implementación

✓ Diseño y elaboración del Sistema APPCC personalizado. Formación e Implementación del sistema APPCC.

Tarifa Orientativa (€) : desde 350 €

FASE 3: Seguimiento y Verificación del Sistema APPCC

✓ Realización de primera auditoría interna para su verificación, correcciones o ajustes después de puesta en marcha.

Tarifa Orientativa (€) : desde 220 €

IMPLANTACIÓN LIBRO AZUL

Implantación LIBRO AZUL para Restaurantes:

✓ El **libro azul** es un sistema práctico y estructurado de gestión de la higiene y seguridad alimentaria; Diseñado especialmente para restaurantes y negocios de hostelería. Este servicio incluye la elaboración de documentación técnica personalizada, la integración de los principios del sistema APPCC y entrega de manual de buenas prácticas adaptado al tipo de cocina y operación del establecimiento.

Tarifa Orientativa (€) : desde 450 €

FORMACIÓN DEL EQUIPO

Formación básica obligatoria del equipo:

- ✓ Formación básica obligatoria en higiene alimentaria y gestión de alérgenos, conforme al Reglamento UE 1169/2011.
- ✓ Formación adaptada a la normativa higiénico-sanitaria vigente según actividad específica del cliente (restauración , cocina central, catering, ..etc.)
- ✓ Formación especializada (según servicio contratado): Libro Azul , APPCC, Trazabilidad, Limpieza y desinfección L+D,

Tarifa **Formación básica Individual** (€) :
desde 45€/persona

Tarifas especiales para **Formación básica de Equipos** :
Equipos de dos o más personas: a consultar (€)

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE

MBPH (Manual de Buenas Prácticas de Higiene) :

✓ Elaboración de un MBPH personalizado, según la actividad del establecimiento, garantizando el correcto conocimiento y aplicación de las medidas higiénico sanitarias requeridas por las Normativas vigentes.

Tarifa Orientativa (€) : desde 120 €

PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELLA

Elaboración del Plan de Prevención y Control de Legionella:

✓ En cumplimiento del **Real Decreto 487/2022**, elaboramos el **Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL)**, adaptado a las instalaciones del establecimiento, garantizando el cumplimiento normativo y la seguridad sanitaria. Visita técnica inicial para evaluar y diseño de registros obligatorios para documentar las operaciones de control y mantenimiento.

Tarifa Orientativa (€) : desde 350 €

Tarifas de Servicios Adicionales :

Ejecución de Operaciones Menores (€):	desde 50 €
Diseño de Registros Obligatorios (€):	desde 80 €

¿Por qué elegir nuestros servicios?

- Profesional acreditada como Auditora ISO 22000:2018 POR CQI-IRCA.
- Certificada por Bureau Veritas en Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, Norma ISO 22000:2018.
- Asesoramiento personalizado y acompañamiento real.
- Conocimiento actualizado de la/as normativa/as de las Illes Balears, nacional (España) y europea.
- Certificada en Operaciones Menores en Materia de Prevención y Control de Legionella.

NAT Para seguridad Alimentaria



En **NAT-Asesoría** sabemos que cada negocio de hostelería es único.

Si lo que necesitas no encaja al 100% con lo que te hemos contado, **no pasa nada**: estamos aquí para escucharte y adaptarnos a ti.

- Cuéntanos tu caso y diseñaremos juntos la solución que mejor se ajuste a tu establecimiento.



Aviso de Confidencialidad

La información contenida en esta presentación es propiedad exclusiva de **NAT-Asesoría**. Se facilita de manera confidencial con el único propósito de dar a conocer nuestros servicios a la persona o entidad receptora.

Queda **totalmente prohibida** su reproducción, distribución, cesión o uso no autorizado, total o parcial, sin el consentimiento expreso y por escrito de **NAT-Asesoría**.

Cualquier incumplimiento podrá dar lugar a responsabilidades legales.

Aviso Legal: La información contenida en este mensaje es confidencial y puede incluir datos de carácter reservado. Esta información va dirigida únicamente a su destinatario. El acceso o su uso por parte de otra persona no autorizada puede ser ilegal. Si no es usted la persona de destino, por favor, borre su contenido.