

Servicios de Consultoría

Higiénico-Sanitaria

Técnico- científica

Calidad

Medio Ambiente

Seguridad y Salud Laboral

Seguridad Alimentaria

Auditorías de Sistemas de Gestión

Fichas de Seguridad

Clasificación de Preparados

Servicios de Asesoría

Registros Sanitarios

Mantenimiento de Sistemas

Consejeros de Seguridad

Peritajes de accidentes de trabajo

Consultoría Higiénico-Sanitaria



En los últimos años la sociedad ha tomado un gran interés en todo aquello que está relacionado con la seguridad alimentaria. De tal forma que los consumidores han pasado a tomar un papel activo, exigiendo a las industrias alimentarias que elaboren productos seguros. Esta exigencia ha sido recogida por los organismos internacionales en sus normas como pueda ser el Codex Alimentarius y que se refleja en el amplio abanico normativo que ha desarrollado la administración pública y que afectan directamente a todo el sector alimentario.

En estas normas se pone de manifiesto la necesidad de que para conseguir la completa inocuidad de los alimentos, las industrias alimentarias implanten un sistema de autocontrol que incluya prácticas correctas de higiene y un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control que, nos permitirá controlar los diferentes aspectos que pueden alterar la higiene de los alimentos, en cualquier fase de la cadena alimentaria. Este sistema de autocontrol documentado constituirá a su vez una prueba evidente del cumplimiento legal.

Aquellas empresas que no sólo se conformen con cumplir los mínimos legislativos a este respecto, pueden además implantar y certificar un sistema de seguridad alimentaria con el que garantizar a sus clientes la inocuidad y salubridad de los alimentos, manifestando su conformidad con la norma de referencia.

En MAPSOL le aportaremos la solución más eficaz para su empresa y le ofrecemos los siguientes servicios relacionados a este ámbito.

Carta de servicios

- Tramitación de Registros en los Ministerios de Sanidad y de Agricultura.
- Tramitación de la inscripción en el Registro de Establecimientos y servicios Plaguicidas.
- Tramitación del Registro de Productos Biocidas.

M.A. & Partners Solutions S.L.
Urb. Marina Golf, 8 -Añoreta-
29738 Torre de Benagalbón

info@mapsol.es
www.mapsol.es

Servicios de Consultoría

Higiénico-Sanitaria

Técnico- científica

Calidad

Medio Ambiente

Seguridad y Salud Laboral

Seguridad Alimentaria

Auditorías de Sistemas de Gestión

Fichas de Seguridad

Clasificación de Preparados

Servicios de Asesoría

Registros Sanitarios

Mantenimiento de Sistemas

Consejeros de Seguridad

Peritajes de accidentes de trabajo

- Tramitación del Registro de Productos de Piscina.
- Elaboración de Sistemas de Autocontrol.
- Elaboración de Planes Generales de Higiene.
- Elaboración de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
- Implantación de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (ISO 22000, IFS, BRC, etc.), tanto en el ámbito legal y reglamentario como en el voluntario.
- Auditorías Internas y mantenimientos del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Inspecciones y controles de mercancía en Comercio Internacional.
- Ensayos de materiales en laboratorios homologados.
- Servicio de Documentación e Información Científica.

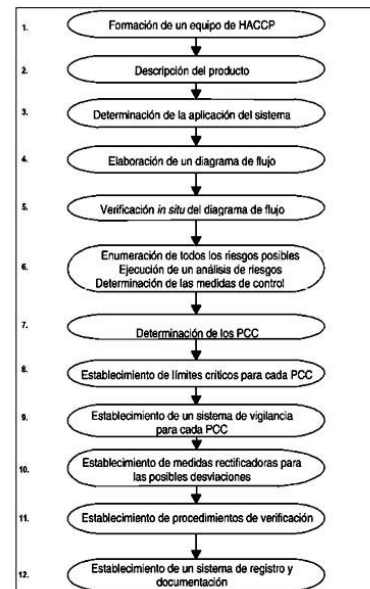


Fig. 1: Aplicación lógica del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Fuente: FAO. Comisión del Codex Alimentarius. (2005). Higiene de los Alimentos.

M.A. & Partners Solutions S.L.
Urb. Marina Golf, 8 -Añoreta-
29738 Torre de Benagalbón

info@mapsol.es
www.mapsol.es