

De acordo com o Regulamento (CE) nº 852/04 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29/04/2004, todas as empresas do sector alimentar são obrigadas a implementar um Sistema de Segurança Alimentar, designado por HACCP, de modo a garantirem a segurança dos seus produtos.

A **CRS** apresenta-lhe uma vasta gama de serviços que poderão ajudá-lo a cumprir com as suas obrigações legais.

Apostámos na Qualidade dos nossos serviços para ajudá-lo a alcançar a Qualidade e Segurança dos seus produtos/serviços.

A Segurança Alimentar não é um custo adicional mas sim um investimento com retorno.

Aposte na QUALIDADE!



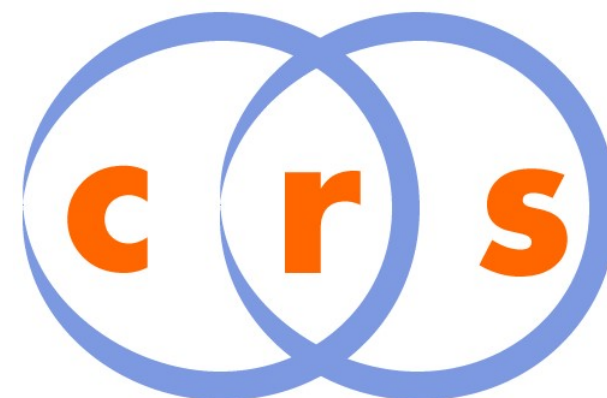
c r s
Higiene e Segurança Alimentar

Avenida Calouste Gulbenkian, Lote 5,
Loja 28 (Centro Comercial Primavera)
3000-090 COIMBRA

Representação em Vila Nova de Gaia

Telemóveis:
919591187/919666026/910538615
email: apoiocliente.crs@gmail.com

**Serviços de
Qualidade
ao Serviço da
Qualidade**



Higiene e Segurança Alimentar

Soluções de Qualidade

HACCP

Implementação e manutenção do Sistema HACCP, utilizando os moldes definidos na legislação em vigor, no Codex Alimentarius e na ISO 22000.

Utilizamos as seguintes etapas:

- ✓ Auditoria de diagnóstico,
- ✓ Elaboração da documentação,
- ✓ Auditoria de acompanhamento,
- ✓ Controlo laboratorial (quando contratado),
- ✓ Revisão/Manutenção do Sistema.



Pest-Control

Realização de inspecções e tratamentos regulares para o controlo de pragas mediante a utilização de compostos aprovados pela Direcção Geral de Saúde.



Proposta Serviço

Sistema HACCP

Implementação/Manutenção: ___visitas/ano

Formação: ___/ano

Controlo Analítico: ___análises/ano

Custo: € _____(S/Iva)/ano

Pest-Control

Desratização Desbaratização

Intervenções: ___visitas/ano

Custo: € _____(S/Iva)/ano

Comercial: _____

Controlo Laboratorial

Realização de colheita de amostras e encaminhamento das mesmas para laboratório externo acreditado.

- ✓ Controlo microbiológico de superfícies e equipamentos,
- ✓ Controlo microbiológico de manipuladores,
- ✓ Controlo microbiológico de alimentos,
- ✓ Controlo de rotina da água (R1 e R2),
- ✓ Outros ensaios de rotina.



HSST

Organização e manutenção dos serviços de medicina no trabalho, por empresa credenciada:

✓ Medicina no Trabalho

✓ Higiene e Segurança.

Dispomos de unidades móveis.



Consumíveis

Comercialização de todo o material necessário para as operações de controlo e para o cumprimento dos requisitos legais inerentes à Segurança Alimentar.

Todo o material é seleccionado e adaptado às necessidades de cada estabelecimento.



Formação

Formação específica em Higiene e Segurança Alimentar e no Sistema HACCP.

Formação adaptada às necessidades e realidade do Cliente.

