

¿En que nos diferenciamos?

Al estar enmarcados dentro de FEGREPPA, la federación gremial de panadería y pastelería de la provincia de Valencia, somos interlocutores con las autoridades competentes. Recibimos de primera mano cualquier actualización sobre la normativa y estamos en contacto directo con la Conselleria de Sanitat.

Participamos en la elaboración y redacción de las Guías del Sector por lo que somos directamente conocedores de todo cuanto en ellas se recoge.

El personal al frente del Gabinete es titulado: Doctores en Tecnología de los Alimentos, Farmacéuticos y Graduados en Ciencias.

Conocemos en profundidad los procesos de panificación, repostería y confitería, así como los métodos de trabajo de los obradores artesanos.

Confía en nosotros para implantar y desarrollar la guía de sistemas de autocontrol con efectividad



www.fegreppa.es

Basada en el Reglamento Europeo CE N° 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Con la colaboración de:



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball

**"SOMOS EXPERTOS EN
SANIDAD Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA"**



· FEGREPPA Gabinete Técnico ·
Calidad · Seguridad Alimentaria · Salud



Gabinete Técnico



@sucre.farina

C/ Landerer, 1 · 46003 Valencia · INFO: 620 660 034
✉ seguridadalimentaria@fegreppa.com

Servicios para el cumplimiento de las
GUÍAS DE AUTOCONTROL
basadas en el APPCC en el
**SECTOR DE PANADERÍA
Y PASTELERÍA**



· FEGREPPA Gabinete Técnico ·
Calidad · Seguridad Alimentaria · Salud

ASISTENCIA FORMATIVA

Formamos a los responsables de la empresa para que ellos mismos puedan adaptar la guía a su establecimiento.

A través de un taller formativo específico enseñamos a los responsables de seguridad alimentaria de las empresas a aplicar los criterios que se recogen en la Guía.

La formación se realiza durante 6 sesiones de 3 horas cada una (18 horas) y se ofrece una sesión voluntaria de repaso de la documentación.

Al ser un taller, durante la formación se van explicando los documentos que pueden ser requeridos por la autoridad sanitaria y se practica con ellos.

A la vez que se va desarrollando el taller, los asistentes pueden ir personalizando la documentación a su empresa y realizar las consultas pertinentes al docente.

Al finalizar la formación le entregaremos un diploma acreditativo, obligatorio para el Responsable de Seguridad Alimentaria de la empresa, tal y como se recoge en el "Plan de Formación y Control de los Manipuladores de Alimentos".

NOTA: Los talleres se realizan con un mínimo de 5 alumnos por lo que si estás interesado deberás ponerte en contacto con nosotros para avisarte cuando haya grupo.

SERVICIO INTEGRAL

Adaptamos la guía al establecimiento, encargándonos de todo el proceso de implantación.

Nos desplazamos a la empresa y desarrollamos toda la documentación para implantar el sistema APPCC de forma totalmente personalizada.

El servicio incluye:

- Cuatro visitas presenciales a la empresa por parte del técnico.
- Emisión de informes.
- Intermediación con proveedores.
- Revisión de actas sanitarias.
- Realización de simulacro de trazabilidad.
- Verificación de equipos de medida
- Análíticas de superficies.
- Archivo de documentos y registros necesarios para el cumplimiento de la normativa.
- Consultas y dudas durante el proceso de implantación.

Cuéntanos tu situación y te asesoramos sobre cuál es la mejor opción para ti.

ANALÍTICAS Y CALIBRACIONES

Realizamos análisis de superficies y verificaciones de termómetros y balanzas.

Para cumplir con los controles anuales obligatorios disponemos de dos servicios:

Servicio Mínimo, que incluye:

- Análíticas de microorganismos en 3 superficies, con emisión y valoración de los informes.
- Verificación de termómetros en equipos de frío y calor.
- Verificación de balanzas electrónicas.
- Desplazamiento a la empresa.

Para aquellos que realizaron el servicio integral con nosotros ofrecemos un

Servicio Premium que además de lo anterior, incluye:

- Una revisión completa de todo el sistema APPCC por parte del Técnico.
- Un simulacro de trazabilidad.

