
Popis produktu

Audit plnění základních hygienických požadavků, zabezpečení podávání zdravotně nezávadných potravin (pokrmů) a úrovně zavedeného systému HACCP ve stravovacím provozu.

Audit provádějící odborník projde stravovací provoz, posoudí jeho stav, související dokumentaci a na základě svých zjištění vypracuje zprávu z auditu. Zákazník bude moci na základě zprávy uvést systém bezpečnosti potravin a HACCP do souladu s požadavky právních předpisů a předejít tak případným sankcím.

Audit je zaměřen zejména na následující oblasti

- posouzení provozu z hlediska dodržování platné legislativy (zejména nařízení č. 852/2004, zákon č. 258/2000Sb., v platném znění)
- posouzení úrovně SVHP a celého systému HACCP
- vypracování zprávy z auditu s doporučeními k nápravě

Audit Systému HACCP

Posouzení úrovně a funkčnosti zavedeného systému HACCP tzn. zejména:

- sledování v kritických bodech
- uplatňování nápravných opatření
- uplatňování ověřovacích postupů
- náměty na případná zjednodušení a zefektivnění systému

Typické užití

- jídelny mateřských, základních, středních a vysokých škol
- závodní jídelny

Cena auditu

6 000,- Kč + 10 Kč/km bez DPH