

Proyecta ofrece soluciones y asesoramiento en el cumplimiento de la normativa medioambiental y agroalimentaria a sus clientes para que puedan comenzar o continuar desarrollando su actividad, cumpliendo con la legislación, el respeto hacia el medio ambiente y, como no, el compromiso con sus propios clientes, que es el nuestro.

En el marco del sector agroalimentario, las empresas deben cumplir con un conjunto de requisitos obligatorios en el ámbito de la seguridad alimentaria que garanticen la inocuidad y salubridad de los alimentos. Para ello, tienen que incorporar a sus procedimientos de trabajo, equipos, personal e instalaciones, unas medidas de control y adecuación para cumplir con los requisitos legales que determina la legislación internacional, europea, estatal y, en su caso, autonómica, además de los registros y autorizaciones que tienen que llevar a cabo ante las autoridades competentes.

Proyectamos calidad y diferenciación

¿Qué es lo que ofrece Proyecta Consultoría y Formación en la industria agroalimentaria?

Empresas con sede en territorio español

- ⇒ Registro Sanitario de Empresas Alimentarias (RSI)
- ⇒ Registro de Comerciantes
- ⇒ Elaboración del documento de Sistema de Autocontrol (obligatorio para toda empresa alimentaria según normativa vigente), compuesto por los Planes Generales de Higiene (PGH) y Plan de Análisis y Peligros de Puntos de Control Críticos (APPCC)
- ⇒ Asesoramiento y control de los requisitos específicos de aplicación al sector en concreto (hostelería, catering, industrias aceiteras, almazaras, frutas, verduras y derivados, condimentos y especias, azúcares y derivados, harinas y derivados, industria pastelera, panificadoras, industrias lácteas, productos de la pesca y el marisco, industrias cárnicas y agrícolas, bebidas, etc.)
- ⇒ Control y gestión de análisis clínicos (en caso de necesitarlos)
- ⇒ Control periódico y revisión del cumplimiento de las actividades e instalaciones, y actualización a novedades legislativas.
- ⇒ Certificación de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria según los criterios de la norma ISO 22000, el Modelo BRC, el Protocolo IFS, GlobalGAP...

Empresas que importen a España

Asesoramiento en las autorizaciones y trámites pertinentes administrativos.

Información y asesoramiento en el cumplimiento de los requisitos de la normativa general alimenticia (europea, estatal y autonómica), y de los específicos del sector al que pertenezca el producto.

Empresas que exporten desde España

Asesoramiento en las autorizaciones y trámites pertinentes administrativos.

Información y asesoramiento en el cumplimiento de los requisitos de la normativa alimenticia en España y en el país de destino.

A su disposición en:

www.proyectosoluciones.es

600.684.733 | 647.606.001

info@proyectosoluciones.es

Proyectamos soluciones en el presente y para el futuro