

Las empresas del sector de restauración tienen la obligación legal de implementar un conjunto de programas y medidas dirigidas a la seguridad alimentaria que conforman el Plan General de Higiene. Nosotros ofrecemos un paquete de productos especializados para que su empresa pueda centrarse en crecer mientras le ayudamos a cumplir todas las normativas.

Diseñamos un plan acorde con las necesidades y la realidad de su empresa. Realizamos una adecuada implantación práctica que permite mantener bajo control peligros que afectan a distintas fases de la actividad alimentaria.

## Normativa vigente

Ley 17/2011 del 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

## Sanciones

### Leves

Multas hasta 5.000€

### Graves

Multas entre 5.001€ - 20.000€

### Muy graves

Multas entre 20.001€ - 600.000€ y/o cierre temporal de 5 años.

## Obligatoriedad

### Comercios minoristas de alimentación:

✓ Todos los comercios minoristas que vendan alimentos están obligados a implantar un Plan de Higiene Simplificado.

### Establecimientos de restauración:

✓ Está obligatorio implantar el Plan de Higiene Simplificado en la hostelería y restauración en general (bares, restaurantes, cafeterías).

## Servicios

- Plan de Control del Agua.
- Plan de Control de Temperaturas.
- Plan Limpieza y Desinfección.
- Plan de Formación de Manipuladores.
- Plan de Trazabilidad.
- Plan de Control de Plagas.
- Plan de Mantenimiento de equipos y útiles
- Plan de Eliminación de Residuos.