

Carica nova

consulting

Tehnološko održavanje sustava HACCP - kontrola procesa -



© CARICA NOVA

Ova ponuda sa svim pripadajućim i priloženim dokumentima ostaje vlasništvo Carica Nova d.o.o. i bez odobrenja se ne smije niti u cijelosti niti djelomično kopirati ili umnožavati niti predočiti ili učiniti dostupnom trećim osobama odnosno konkurenciji.

Tvrtka Carica nova sa svojim timom, eminentnim stručnjacima iz područja kontrole kvalitete, vrši kontrolu, vođenje i verifikaciju sustava HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) u hotelima i restoranima.

Sustav HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), u prijevodu analiza opasnosti i kontrola kritičnih točaka, pomaže proizvođačima hrane prilikom identifikacije, procjene i kontrole opasnosti koje mogu biti vezane za određeni proizvod ili cijelu proizvodnu liniju. HACCP sustav je prilagođen svim vrstama prehrambenih proizvoda i svim fazama proizvodnje i rukovanja – «od farme do stola». Cilj sustava je pronalaženje i analiza opasnosti i utvrđivanje preventivnih mjera kojima se rizik nastanka potencijalno opasne hrane za ljudsko zdravlje svodi na minimum ili potpuno uklanja.

TEHNOLOŠKO ODRŽAVANJE HACCP SUSTAVA OBUHVAĆA:

Prva kontrola:

1. Obilazak objekta i analiza stanja objekta
2. Izrada plana aktivnosti
3. Prijedlog mjera za uklanjanje svih pronađenih/uočenih nedostataka na objektu
4. Edukacija zaposlenika
5. Revizija dokumentacije sustava
6. Verifikacija sustava

Daljnje kontrole:

1. Mjesečni obilazak objekta i kontrola stanja
2. Dostava dokumentacije
3. Verifikacija mjesečne dokumentacije i zapisa
4. Tromjesečna verifikacija HACCP dokumentacije

Cjenik Hoteli

Veličina	Cijena mjesečnog nadzora (bez PDV-a)
Hoteli do 15 zaposlenih	2.200,00 kn
Hoteli od 15 do 30 zaposlenih	2.600,00 kn
Hoteli od 30 do 60 zaposlenih	3.000,00 kn
Hoteli više od 60 zaposlenih	3.500,00 kn

Cjenik Restorani

Veličina	Cijena mjesečnog nadzora (bez PDV-a)
Restorani do 7 zaposlenih	2.000,00 kn
Restorani od 7 do 12 zaposlenih	2.300,00 kn
Restorani od 12 do 20 zaposlenih	2.500,00 kn
Restorani više od 20 zaposlenih	2.800,00 kn

Napomena:

Ugovori o tehnološkom nadzoru se potpisuje na 1. godinu. Cijene su iskazane za mjesečni nadzor kontrole kvalitete i vođenje procesa.