



MSM Alerg
Gestión de Alérgenos

La herramienta más eficaz y rentable para la Gestión de Alérgenos y APCC



MSM FORMACIÓN

Herramienta para el cumplimiento de la nueva normativa de ALÉRGENOS

(Incluye planes de higiene y control de puntos críticos para establecimientos de hostelería y alimentación)

Con **nuestra herramienta** podrá dar cumplimiento al **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria** facilitada al consumidor de una forma sencilla y muy ágil.

Los establecimientos podrán **ofrecer** dicha información mediante su propio **código QR**.

Y contar con un **CERTIFICADO** que aporta valor y confianza a los consumidores, contribuyendo a mejorar la imagen del establecimiento.

¿Qué ofrecemos a los establecimientos?

- Uso de plataforma on line, personalización y acceso mediante claves personales, únicas e intransferibles.
- Implantación de un sistema de gestión de alérgenos en tres etapas: identificación de materias primas, evaluación de proveedores, evaluación de procesos productivos.
- Implantación de un sistema de control de peligros y puntos críticos (programas de higiene y seguridad alimentaria).
- Elaboración de toda la documentación y registros necesarios.
- Acceso a la información de alérgenos para sus clientes.
- Mantenimiento, actualizaciones, modificaciones de su sistema
- Base de datos propia.
- Seguimiento y revisión anual incluidos.
- Asistencia técnica por profesionales de la seguridad alimentaria.
- Asistencia técnica de la plataforma.



[← Volver](#)