

SegurAlimentar

BENEFÍCIOS SEM DRAMAS COM SOLUÇÕES À MEDIDA DO CLIENTE

Tendo como principais premissas a excelência e a qualidade, a SegurAlimentar nasceu em 2006 e é, actualmente, a marca com que o Grupo VivaMais serve a área da Higiene e Segurança Alimentar. Desde então, tem vindo a consolidar a sua presença no mercado e a registar um crescimento sustentado, devidamente apoiado numa equipa motivada, altamente qualificada e especializada e na certeza de que obter a satisfação máxima de cada cliente é a única forma correcta de actuar.

O conceito de Higiene e Segurança Alimentar abarca todo um conjunto de normas e procedimentos que visam, tão simplesmente, proporcionar alimentos seguros ao consumidor final. Para alcançar esse objectivo, de importância extrema na sociedade actual, devem ser implementados sistemas de gestão da segurança alimentar, nomeadamente baseados no HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Diferenciando o cliente, a SegurAlimentar prima por dar a resposta mais adequada a cada caso, respeitando sempre os imperativos legais em vigor, a ética e o rigor profissional. Tudo isto, sem dramas nem complicações, porque a SegurAlimentar apresenta uma vasta diversidade de soluções, começando por pacotes tipificados para empresários dos segmentos do comércio e da distribuição e acabando em soluções integradas realizadas à medida.

Aposta nas auditorias

No âmbito dos serviços que presta, merece destaque o facto de a SegurAlimentar não se limitar a auxiliar os seus clientes na implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, mas realiza, também, Auditorias de Diagnóstico e Auditorias de Verificação aos sistemas já implementados ou em implementação, quer pela SegurAlimentar quer por outras empresas do sector.

Os seus clientes dispõem, assim, de importantes ferramentas de controlo da Higiene e Segurança Alimentar nos seus estabelecimentos.

Investimento nos recursos humanos

Os quadros técnicos superiores da SegurAlimentar, com formação superior em engenharia alimentar ou afim e habilitações ao nível do controlo da qualidade, contam com uma série de modernos recursos, o que permite um acompanhamento permanente e eficaz de todos os clientes, qualquer que seja a sua estrutura ou necessidades emergentes.

A formação é um dos pré-requisitos mais importantes de suporte a uma implementação efectiva de qualquer sistema de gestão da segurança alimentar. A SegurAlimentar oferece neste âmbito soluções de formação

PRESTAMOS ASSESSORIA A:

- ◊ Restaurantes
- ◊ Estabelecimentos hoteleiros
- ◊ Pastelarias
- ◊ Panificações
- ◊ Lagares de azeite
- ◊ Adegas de vinho
- ◊ Pequenas, médias e grandes salsicharias
- ◊ Armazenistas/grossistas
- ◊ Jardins-de-infância, Lares, Centros de Dia, IPSS, Santas Casas da Misericórdia
- ◊ Helicicultura (criação de caracóis)

OS NOSSOS PONTOS FORTES SÃO:

- ◊ Assessoria técnica prestada por técnicos superiores especializados;
- ◊ Análises (em laboratório acreditado);
- ◊ Formação profissional acreditada;
- ◊ Auditorias de Diagnóstico e de Verificação aos sistemas implementados;
- ◊ Soluções Integradas (Higiene e Segurança Alimentar, Medicina no Trabalho, Higiene e Segurança no Trabalho, Controlo e Desinfecção de Pragas, Equipamentos de Protecção Individual (EPIs), Equipamentos e Utensílios de Manutenção Industrial e Material de Higiene Pessoal).

Razões mais do que suficientes para nos escolher!



profissional acreditada, à medida de cada empresa. Tem à disposição um vastíssimo leque de cursos, com variadas cargas horárias, não só no segmento da higiene e segurança alimentar, como também na área da segurança e saúde no trabalho.

O reconhecimento por parte dos seus clientes dos benefícios alcançados com os serviços prestados, nomeadamente no reforço da segurança, aumento da qualidade, redução dos custos operacionais e melhoria da imagem do estabelecimento junto dos seus próprios clientes, são uma das grandes alavancas que impelem a SegurAlimentar a fazer sempre mais e melhor, colocando o seu know-how à disposição do mercado.

A família VivaMais

A SegurAlimentar é uma marca da SeguriHigiene, tal como a TotalControlo e a SegurMais. A família de empresas do Grupo VivaMais inclui ainda a Express-Med e a K-Med Centro.

Com sede em Lisboa e dezenas de delegações espalhadas de Norte a Sul do país, o Grupo conta com 10 anos de experiência acumulada, para além de uma equipa de colaboradores extremamente empenhada e motivada.

Dadas estas características, a apresentação de soluções integradas é uma forte aposta da família VivaMais que, fruto de uma estreita cooperação interna, consegue avançar com propostas práticas, simples e eficazes, capazes de satisfazer o mais ambicioso dos clientes.

Contactos:
Avenida do Brasil, 7 B
1700-062 Lisboa
Tel. 210 317 327

geral@vivamais.com
www.vivamais.com



SegurAlimentar é uma marca registada de serviços prestada pela SeguriHigiene - Saúde no Trabalho, S.A.

CONFIANÇA ALIMENTAR: da Prevenção à Segurança

Auditoria de Diagnóstico
Implementação do Sistema de HACCP
Serviços de Assessoria
Auditoria de Verificação
Formação em Higiene e Segurança Alimentar