



QUIÉNES SOMOS

En Biomayest ® entendemos el cuidado del medio ambiente desde una perspectiva general, que abarca desde el paisaje y sus recursos hasta nuestra salud y bienestar,

Nuestras actividades se dirigen tanto a adultos como al público infantil, centrándonos en la educación ambiental y alimentaria, a través de charlas, conferencias, cursos, etc. Sin dejar de lado actividades formativas más lúdicas como son los talleres, concursos, juegos, excursiones, etc. Además de la edición de material didáctico y divulgativo.

Otro ámbito de actuación de Biomayest es la realización de actividades de carácter científico técnico relacionadas con la investigación, gestión de datos y elaboración de estadísticas, trabajo de campo y de laboratorio, inspección de cultivos, etc.



Higiene Alimentaria

Tlfnos: 922032339 /
670955304
Fax: 922032339
www.biomayest.com



Servicios en Higiene Alimentaria.

DESCUBRE LO QUE TE OFRECEMOS

Para la Organización Mundial de la Salud, la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional.

SERVICIOS

- IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC
- TRAMITACIONES SANITARIAS.
- RECOGIDA DE MUESTRAS ANALÍTICAS
- FORMACIÓN

Asesoramiento e Implantación de Sistemas APPCC

¿QUÉ ES?

El APPCC es un sistema de autocontrol de la seguridad alimentaria basado en la prevención de los riesgos sanitarios relacionados con los alimentos.

Identificando dónde se puede presentar un peligro en un proceso determinado, se tiene la oportunidad de establecer las medidas encaminadas para prevenir la aparición del mismo.

¿QUÉ UTILIDAD TIENE?

Todos los peligros para la seguridad alimentaria son considerados como parte del sistema APPCC, por lo que su uso debería proporcionar a los productores primarios, transformadores, restauradores y minoristas, la confianza de que los alimentos que producen son seguros.



TRÁMITES ADMINISTRATIVOS

Realizamos todo tipo de trámites con la administración pública para que su empresa cumpla con la normativa vigente.



FORMACIÓN

Disponemos de una plataforma de formación online con la que nuestros clientes pueden formar a sus trabajadores y trabajadoras de manera personalizada. También disponemos de formación presencial y a distancia.



ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y DE SUPERFICIES

Recogemos muestras analíticas para verificar el funcionamiento del Sistema de Autocontrol.



TRABAJAMOS CON UNA CARTERA DE CLIENTES DIVERSOS
¿CÓMO PODEMOS AYUDARLE?