

A Higifood, Lda. no âmbito dos serviços de consultoria na área da higiene e segurança alimentar, dispõe de recursos materiais adequados, recursos humanos qualificados e dotados de formação superior – engenharia alimentar e similares, entre outros, que lhe permitem executar um serviço com rigor e qualidade necessária que vai de encontro às necessidades dos clientes, disponibilizando:

- Execução de auditorias higio-sanitárias;
- Elaboração de relatórios técnicos com indicação das não conformidades detectadas e respectivas recomendações;
- Elaboração de acções de sensibilização;
- Apoio técnico aquando de fiscalizações por entidades oficiais;
- Colheita de amostras para análise microbiológica e físico-química em laboratório acreditado (produto alimentar, ☐☐☐ higienização de superfícies, manipuladores e águas para consumo humano);

Implementação de sistemas de segurança alimentar baseados nos princípios do HACCP, procedendo a:

- Auditorias às empresas para verificação dos pré-requisitos necessários.
- Elaboração de pareceres técnicos - rotulagem, fichas técnicas, etc.

- Entrega de documentação a utilizar na implementação dos sistemas de segurança alimentar;
- Elaboração de fluxogramas de fabrico e planos HACCP, procedendo à identificação de perigos, determinação e análise dos pontos críticos de controlo, definição dos métodos de monitorização, estabelecimento de medidas de prevenção e correcção.

- Auditorias periódicas de acompanhamento.
- Verificação da implementação do sistema.
- Realização de testes de controlo de vários factores (temperaturas de armazenamento e conservação de géneros alimentícios, avaliação da qualidade dos óleos de fritura).
- Aconselhamento e verificação do plano de higienização e respectivos produtos utilizados.