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.**