



Serveis en Seguretat Sanitària, Alimentària i Ambiental

Qui som?

Amb més de 10 anys d'experiència i situats a Girona, som una empresa orientada a oferir i gestionar tota mena de serveis en seguretat alimentària, ambiental i sanitària sempre des de la màxima excel·lència i qualitat.

Tenim un equip multidisciplinari, de manera que podràs trobar des de veterinaris, passant per tècnics sanitaris i professionals de l'hostaleria i turisme. Això ens permet oferir un millor assessorament en diferents àmbits. A més, les ganes de millorar fa que estiguem en continua formació per tal de poder seguir oferint un millor servei a tots els nostres clients.

Els nostres objectius

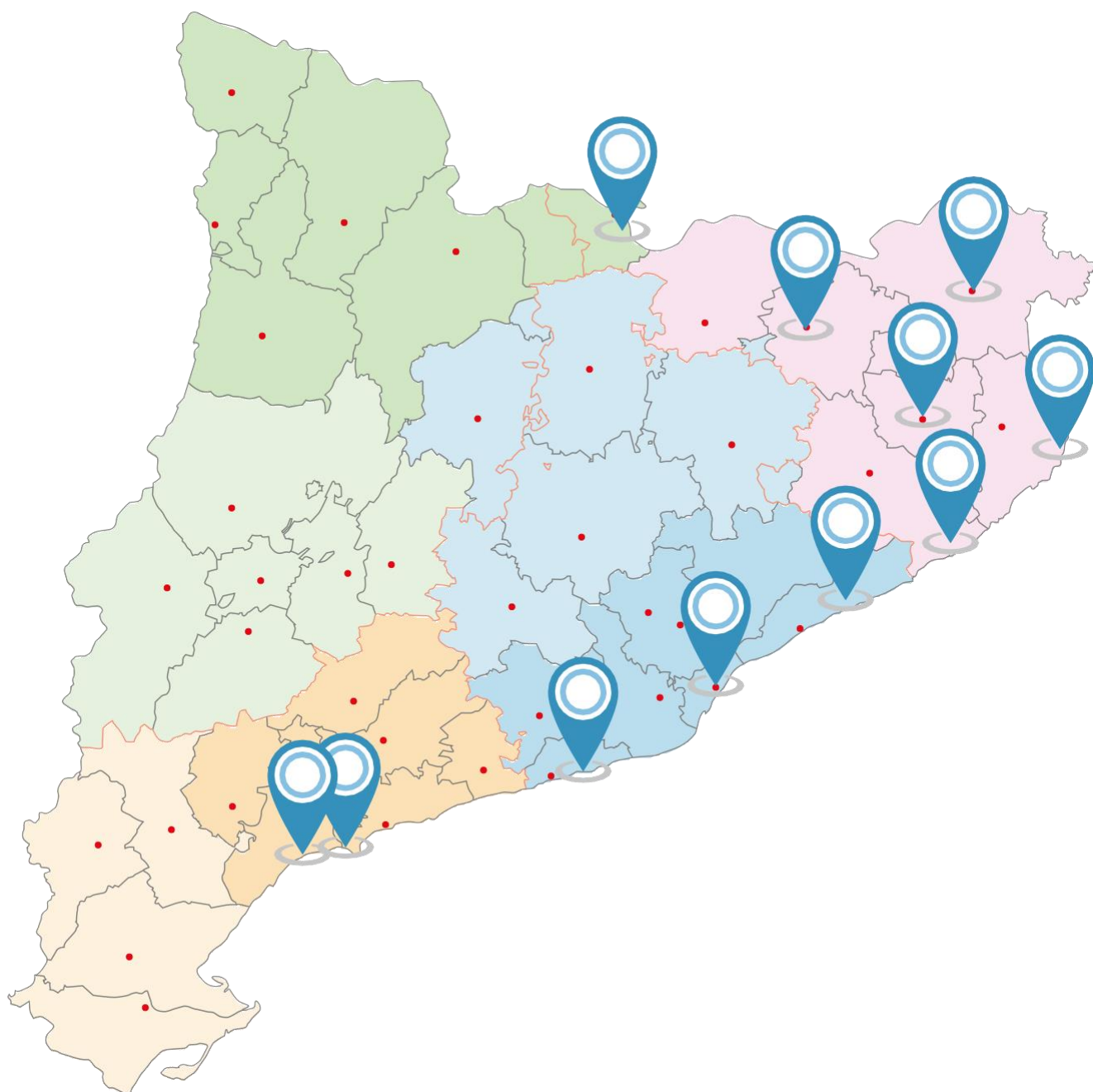
El nostre objectiu és poder oferir un servei personalitzat, integral i de qualitat als nostres clients, tenint sempre en compte les seves necessitats per tal d'augmentar-ne la competitivitat. És per això que disposem d'un servei d'atenció les 24 hores els 365 dies de l'any per poder resoldre qualsevol incidència que puguin tenir els nostres clients.

Valors

Apostem per un negoci model sostenible, ètic, transparent, eficient i de qualitat. És per això que des del primer moment ens involucrem de manera oberta i proactiva en les necessitats dels nostres clients per tal d'oferir-los una atenció totalment personalitzada.

Zones d'actuació

Girona	Alp	Sitges
Costa Brava	La selva	Cambrils
Figueres	Maresme	Salou
Olot	Barcelona capital	



Serveis

Àmbit Sanitari

Formació

- ▶ Curs de suport vital bàsic i ús dels desfibril·lador (SVB+DEA)
- ▶ Curs de renovació SVB+DEA
- ▶ Curs d'assistència sanitària immediata (ASI) i primers auxilis
- ▶ Tallers de primers auxilis
- ▶ Formació a cossos de seguretat en primers auxilis (acreditats pel ministeri d'Interior)

Espai cardioprotegit

- ▶ Instal·lació d'un equip DEA i els seus complements
- ▶ Manteniment integral
- ▶ Registre oficial a la seva CCAA
- ▶ Alta a l'aplicació amb GEO localització per a mòbil



Serveis

Àmbit qualitat alimentària

Auditories de seguiment, implantació i actualització d'APPC segons normativa vigent

- ▶ Bones pràctiques en higiene i manipulació d'aliments
- ▶ Pla d control de proveïdors, aigua, neteja i desinfecció, temperatures, residus i subproductes, plagues i animals indesitjats, ...
- ▶ Control d'al·lèrgens
- ▶ Verificació de la cadena de fred
- ▶ Verificació de temperatures de processos i equips

Anàlisis de control

- ▶ Anàlisis dels plats preparats: amb tractament tèrmic i sense tractament tèrmic
- ▶ Control de proveïdors: anàlisis de les primeres matèries (productes càrnics, peix...)
- ▶ Control ambiental: anàlisis de superfícies (taules de treball, utensilis, maquinària...) i aire (en cuina, cambres frigorífiques, etc)
- ▶ Control d'aigües: anàlisis de l'aigua potable ACN, ACI
- ▶ Control de personal: anàlisis de manipuladors

Estudis de vida útil dels productes

- ▶ Control de la qualitat inicial del productes peribles d'alt valor
- ▶ Verificació del temps màxim i les condicions òptimes de conservació dels diferents productes, sense que deixin de ser innocus.

Pla de formació en matèria de seguretat alimentària

Serveis

Pla de seguretat i control mediambiental

Implantació de sistema d'autocontrol BAAT
en normatives higiènic – sanitàries

Auditories de seguretat i actuació de:

- ▶ Sistemes d'autocontrol de piscines i prevenció de legionel·la
- ▶ Inspecció ambiental sobre riscos laborals
- ▶ Complement legal i reglamentari

Pla de control

- ▶ Anàlisis d'aigua de piscina segons normativa RD 742/2013 de la seva comunitat
- ▶ Anàlisis de superfícies
- ▶ Anàlisis d'aire CO2
- ▶ Anàlisis d'aire microbiològic
- ▶ Anàlisis de legionel·la
- ▶ Anàlisis d'aigües residuals
- ▶ Anàlisis d'aigua potable segons RD140/2003



Control de les mesures COVID-19

Mesures de control i higiene pel sector de l'hostaleria i la Restauració segons la normativa actual.

- ❖ *També auditarem les mesures segons normativa vigent i t'assessorarem amb aquells dubtes o mesures correctores adequades.*



Nutrilab SL, està acreditat per l'ENAC segons la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025 (màxima acreditació d'assaig a nivell internacional) en Assaig Físic-químics i Microbiològics en aigües i productes agroalimentaris Acreditació nº1225/LE2236 (Annex Tècnic Rev.. 59

Nutrilab, SL també té implantat el Sistema de Gestió de Qualitat, certificació UNE-EN_ISO 9001:2015. Està reconegut pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació amb el número 180 i autoritzat per l'Agència de la Salut Pública de Catalunya amb el número LSAA-007-94.

Estem inscrits al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides ROESP amb el número 5087CAT-LgGi per tractament a tercers per la previnguda i control de la legionel·la



Avinguda de Lluís Companys 61-63 17180 Vilablareix
Tel. 619 08 09 33 / 640.25.80.82
www.gestiointegral360.com

