Para RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO es de vital importancia cuidar a los alimentos que se brinda a nuestra clientela, por tal motivo estamos realizando constante seguimiento a las zonas de almacenamiento de los alimentos, por tal motivo seguimos siempre las indicaciones y reglamentaciones de las autoridades competente para cuidar de los alimentos que serán suministrados a nuestra clientela. De esta manera se garantiza un alimento inocuo y que conserve su valor nutricional, teniendo en cuenta un conjunto de requisitos y procedimientos, definidos en las normas sanitarias vigentes, con el único propósito de brindar a los consumidores un producto que no implique riesgos y que a la vez satisfaga sus necesidades; en el presente documento se presentan una serie de protocolos para minimizar los peligros que comprometan la inocuidad de los productos ya que estos pueden aparecer en las etapas de la cadena de suministro como la recepción de materia prima y la etapa de cocción, lo que se considera fundamental unos controles adecuados a través de toda la cadena alimentaria.

El presente plan de saneamiento se encuentra regido a las disposiciones establecidas en la resolución 2674 de 2013 y pretende abordar cada uno de los programas los cuales son: limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y agua potable; con el objetivo principal de disminuir los factores de contaminación desde el inicio del proceso productivo hasta la entrega del producto a los clientes, garantizando la inocuidad y disminuyendo el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Scanned with CamScanner