

תנאי הסעדה נאותים



אזורים ומתחמים בהם מוכנים מוצרי מזון ומוגשים לציבור רצופים בנקודות בהן יכול משהו להשתבש. מערכת בקרה וניטור היא חיונית עבור עסקי מזון - מלונות, רשתות מסעדות ובתי קפה, חברות קייטרינג והסעדה, מתחמי מזון, סופרמרקטים, מרכולים וחנויות נוחות. באימוץ גישות בינלאומיות, סיכונים שמקורם בבטיחות מזון מנוטרים על מנת שלא יהפכו לכשלים.

מבדק סניטציה מותאם

היקף מבדק סניטציה מותאם אישית לצרכי העסק שלך, באופן שייתן מענה להיבטים קריטיים בשרשרת - החל מקליטת חומרי הגלם ואחסונם בתנאים הולמים, דרך הכנה ובישול המזון באמצעים נאותים, הבטחת היגיינה אישית של העובדים וכלי העבודה על-ידי נטילת דגימות, בקרה על מערך ההדברה, ניהול פסולת נכון ועד לשלב הגשת המזון, קר או חם כולל בקרה על טמפרטורת ההגשה ונטילת דגימות מזון. כלל הדגימות נשלחות למעבדותינו המוסמכות ועוברות ניתוח ובקרת איכות של סוקר השטח, שמנפיק דו"ח חריגות ועוקב אחר פעולות מתקנות. ביצוע מבדקי היגיינה וסניטציה באופן שוטף מאפשר לסוקר שלנו להתריע על חריגות ולעקוב אחר ביצוע פעולות מתקנות, ומספק לך כלי לניהול סיכונים בכל הקשור לבטיחות מזון בעסק שלך.

בדיקות מעבדה

מעבדותינו המוסמכות הן מהגדולות והמשמעותיות ביותר בישראל, ומבצעות אנליזות בתחומים מגוונים - מזון, חקלאות, מים, איכות הסביבה, פיטופתולוגיה, ביולוגיה מולקולארית, פרמצבטיקה, תוספי מזון, קוסמטיקה, שמנים, גזים, אוויר ודלק. המכשור החדש שלנו מאפשר לנו להיות תמיד בחזית ולספק אנליזות ברמת אמינות ואיכות מהגבוהות, כל זאת מבלי להתפשר על זמני אספקה. מעבדותינו מוסמכות על-ידי הרשות להסמכת מעבדות, ובעלות הכרה של משרד הבריאות.

הנדסת איכות סביבה

שירותינו המקיפים לענפי ההסעדה כוללים בין היתר ליווי ויעוץ בכל הקשור להיבטי איכות הסביבה - החל מאפיון הצרכים, דרך בחינת חלופות לפתרון והתנהלות מול ספקי הפתרונות השונים, קבלני הביצוע והרגולטור ועד להטמעת הפתרון ותפעול שוטף.

יעוץ תזונתי

כחלק מהשירותים אותם אנו מספקים לרשתות הסעדה וקייטרינג, בתי קפה, מתחמי מזון וחנויות נוחות, אנו מציעים ליווי על-ידי דיאטנית קלינית בכל הנוגע לקביעת הרכב תפריטים ומתכונים. בין היתר נבצע חישוב גודל מנה, חישוב ערכים תזונתיים, בדיקת הרכב מנות וכן המלצות ויעוץ בנושאי תזונה כלליים.

דרך המעבדה

דרך המעבדה מקבוצת כימוביל מעניקה שירותי פיקוח, בקרה, בדיקות ויעוץ לענפי המזון והחקלאות. צרכי הלקוחות שלנו בעידן המודרני, מכתבים גישה שונה, חדשנית יותר בכל הנוגע לניהול איכות ובטיחות מזון. דרישות הצרכנים מעמידות אתגרים חדשים, וענפי המזון והחקלאות נדרשים להוכיח מצוינות עסקית כוללת על מנת להשיג יתרון תחרותי. תובנה זו הביאה את דרך המעבדה לפעול למתן פתרון כולל, וכחלק מקבוצת כימוביל, הצליחה למתוח את יכולותיה ולהעניק ללקוחותיה שירות מקיף במקום אחד - פיקוח, בקרה, בדיקות ויעוץ, כל אלה תוך שמירה על אמינות ורמת שירות נבונה.



דרך המעבדה

נתיב האופן 1, פארק תעשיות ראם
טלפון: 08-8519633 | ניד: 052-3199955
support@lab-path.co.il

