



### CATERING, RESTAURACIÓN Y HOSTELERIA



#### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS DE COMIDAS PREPARADAS	ANÁLISIS DE MANIPULADORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios mesófilos</li> <li>• Enterobacterias lactosa +</li> <li>• E. coli</li> <li>• Staphilococcus aureus</li> <li>• Salmonella</li> <li>• Listeria monocitogenes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella</li> <li>• Staphilococcus aureus</li> <li>• E. coli</li> </ul>
ANÁLISIS DE SUPERFICIES	ANÁLISIS DE AGUAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios mesófilos</li> <li>• Enterobacterias lactosa +</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios</li> <li>• Coliformes</li> <li>• Enterococos fecales</li> <li>• E. coli</li> <li>• Clostridium perfringens</li> <li>• Legionella</li> </ul>
ANÁLISIS DE AMBIENTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios mesófilos</li> </ul>	

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valores nutricionales</li> <li>• Compuestos polares</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de aguas</li> </ul>
---	---

#### OTROS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Toma de muestras</b> (consultar)</li> <li>➤ <b>Realización de inspecciones</b> de control de instalaciones, manipulación, APPCC ...</li> <li>➤ <b>Resumen periódico de resultados</b>, incluyendo gráficos de evolución que permiten valorar de forma fácil y rápida las buenas prácticas de manipulación así como la efectividad de las acciones llevadas a cabo.</li> <li>➤ <b>Estudios de vida útil</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Ensayos + inspección = distintivo de control de calidad</b>, una nueva forma de dar a conocer a los clientes los esfuerzos realizados para mantener la seguridad y la calidad de los alimentos.</li> </ul>

#### LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- ◇ **REAL DECRETO 3484/2000**, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ◇ **Reglamento (CE) n° 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.