

# COVID FOOD CONTROL



## CERTIFICADO DE LA IMPLANTACIÓN DEL PROTOCOLO COVID-19 EN EL SECTOR ALIMENTARIO

### ¿Que es Covid Food Control?

#### Sectores de aplicación

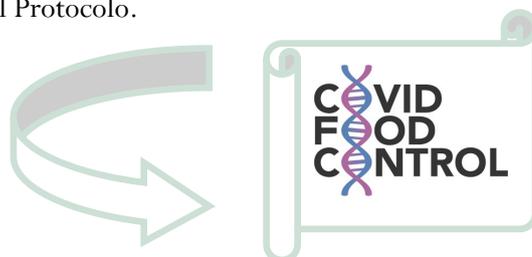
- *Canal Horeca: Hostelería, restauración y catering*
- *Industria alimentaria*
- *Logística alimentaria*
- *Colectividades: colegios, residencias...*
- *Sector minorista: supermercados, carnicerías...*
- *Alojamientos turísticos: hoteles, casas rurales..*

**Covid Food Control** es una Marca propiedad de **Sanitex Seguridad y Calidad Alimentaria S.L.** que nace con el objetivo de verificar el cumplimiento de los protocolos de control de prevención y control del Covid-19 de las empresas, comprobando que se adecuan a toda la normativa y recomendaciones de referencia vigentes aplicables; tanto nacionales como internacionales (OMS, Ministerio Sanidad, autoridades en prevención de riesgos laborales...)

Mediante auditorías programadas nuestros auditores evalúan el protocolo implantado, y su aplicación en la empresa.

Los pasos a seguir son:

- 1- Solicitud de auditoría
- 2-Asignación de equipo auditor
- 3-Plan de auditoría
- 4-Realización de auditoría
- 5- Revisión de expediente, y si procede, emisión del certificado de verificación del Protocolo.



### Beneficios COVID FOOD CONTROL

- Aportar seguridad a clientes, trabajadores y proveedores
- Incremento de confianza y credibilidad ante terceras partes (inspecciones)
- Reconocimiento demostrado a clientes de la gestión frente el Covid-19
- Posicionamiento frente a la competencia
- Agilidad y rapidez en la homologación de sus clientes en relación a la gestión del Covid-19 en la empresa



Más información:

Teléfono: 963620115

[sanitex@sanitex.com.es](mailto:sanitex@sanitex.com.es)

[www.sanitex.com.es](http://www.sanitex.com.es)