

Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

Galápagos es uno de los puntos turísticos del Ecuador que más turistas recibe anualmente. La oferta gastronómica y el turismo hacen que más y más hoteles, barcos y restaurantes incrementen sus actividades cada día. Ante

tal incremento los establecimientos quedan expuestos a la posibilidad de deficiencias importantes en materia de higiene. Para ellos, al igual que para los consumidores, es mejor “curarse en higiene y salud”.

Por eso es fundamental conocer cuáles son los aspectos más importantes para garantizar la SALUD de sus clientes y de su negocio.



La Seguridad Sanitaria es rentable

Olvídese de ver la Seguridad Sanitaria como un gasto para su establecimiento. Hemos desarrollado un paquete de servicios que conseguirá garantizar el cumplimiento de su establecimiento con la normativa higiénico-sanitaria a la vez que aumenta las ganancias de su negocio.



SERHOTUR, ofrece servicios de asesoramiento en materia sanitaria, con el objetivo siempre de facilitar la labor, ahorrar en recursos y garantizar el éxito.

Enfocamos nuestros servicios bajo el cumplimiento de las regulaciones a nivel nacional de la **ARCSA** (Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario), y a nivel internacional, **USPH** (United State Public Health).

SERVICIOS: RESTAURANTES / CAFETERÍAS / BARES / HOTELES / BARCOS

- Diagnóstico de situación sanitaria actual de su establecimiento.
- Inspecciones sanitarias operacionales de estilo USPH.
- Elaboración de planes y manuales de procedimientos sanitarios.
- Capacitación en prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos
- Supervisión de sistemas de agua potable y recreativa.
- Planificación de la prevención de brotes.
- Asesoría sanitaria en la construcción o renovación de hoteles, restaurantes y embarcaciones.
- Inspección a bodegas o puntos de despachos.



Dirección:

Víctor Emilio Estrada #1305 y Costanera – Guayaquil
Info@serhotur.com - www.serhotur.com

Teléfonos:

0989528787 - 04 6032024

PROGRAMA DE SANIDAD PARA HOTELES Y EMBARCACIONES

- SISTEMAS DE AGUA POTABLE
- COCINAS Y RESTAURANTES
- PISCINA Y JACUZZI
- HABITACIONES (HOUSEKEEPING)
- MANEJO DE PLAGAS E INSECTICIDAS
- SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO Y VENTILACION
- ENFERMERIA
- CENTRO DE ACTIVIDADES DE ENTRETENIMIENTO.



SEGURIDAD ALIMENTARIA



Cuando un alimento no es seguro, puede llegar a causar enfermedades de tipo alimentario que en la mayoría de los casos pueden ser solo situaciones desagradables, pero otras veces pueden llegar incluso a ser mortales.

SOLICITA UNA EVALUACION INICIAL DE TU ESTABLECIMIENTO

