

## BIO|FOOD

### Seguridad alimentaria para alojamientos turísticos

Controla los riesgos alimentarios en tu hotel con una solución especializada, alineada con la normativa vigente y las expectativas del sector turístico internacional. Bio|Food te ayuda a garantizar procesos seguros, higiénicos y eficientes en la manipulación y servicio de alimentos.

### ¿Por qué elegir Bio|Food?

La seguridad alimentaria es esencial en la experiencia del huésped y en la reputación del establecimiento. Bio|Food ofrece una evaluación completa de las operaciones alimentarias del hotel, con foco en los puntos críticos de control, el cumplimiento normativo (APPCC, ABTA, legislación local) y la mejora continua.

Además, nuestras auditorías se basan en un enfoque de procesos y en el principio de verificación, asegurando que los sistemas preventivos establecidos funcionen de forma eficaz y se adapten a las necesidades reales de cada área. Contamos con auditores especializados, criterios unificados y experiencia en el entorno hotelero.

### EL SERVICIO INCLUYE:

- ✓ Diagnóstico inicial del cumplimiento higiénico-sanitario y del nivel de implantación del sistema de autocontrol.
- ✓ Evaluación de buenas prácticas en cocinas, almacenes y zonas de servicio.
- ✓ Revisión documental del sistema APPCC y procedimientos asociados.
- ✓ Control de proveedores, materias primas y trazabilidad.
- ✓ Auditoría técnica presencial basada en criterios estandarizados y objetivos.
- ✓ Informe técnico con no conformidades, riesgos detectados y medidas de mejora.
- ✓ Seguimiento digital a través de la plataforma BioAuditApp.



# BENEFICIOS CLAVE PARA TU HOTEL:



- ✓ Mayor control sobre la higiene alimentaria y reducción de riesgos sanitarios.
- ✓ Cumplimiento legal y alineación con normativas nacionales e internacionales.
- ✓ Evaluación objetiva y realista del estado del sistema de autocontrol.
- ✓ Impulso a la mejora continua mediante auditorías prácticas y orientadas a resultados.
- ✓ Participación activa del personal responsable en la gestión de la seguridad alimentaria.
- ✓ Refuerzo de la confianza entre huéspedes, trabajadores y operadores turísticos.
- ✓ Imagen positiva ante inspecciones y auditorías externas.

## ¿POR QUÉ ELEGIRNOS COMO TU CONSULTORA?

- ✓ Experiencia contrastada en seguridad alimentaria aplicada al sector turístico.
- ✓ Equipo técnico con formación específica en APPCC y legislación alimentaria.
- ✓ Enfoque práctico, pedagógico y con visión de mejora sostenible.
- ✓ Plataforma digital para seguimiento, control y evolución continua.

HAZ DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA UN VALOR ESTRATÉGICO EN TU HOTEL CON BIO|FOOD

## ¿Hablamos?

**NEXBIOLINEA**  
ENVIRONMENT, HEALTH & SAFETY

Calle Sócrates, 4.  
07007 Palma de Mallorca, Illes balears (España)  
T. 971 724 701 | F. 971 727 738

[www.nexbiolinea.com](http://www.nexbiolinea.com)

