

*Tudo sob(re)
controlo!*



harmat

CONTROLO DE PRAGAS · SISTEMAS DE GESTÃO · HACCP
NUTRIÇÃO · ANÁLISES LABORATORIAIS · FORMAÇÃO



Controlo de Pragas

PROGRAMAS DE GESTÃO DE PRAGAS

A prestação de serviços de controlo de pragas tem como objetivos proteger a saúde pública, o meio ambiente e os bens materiais em empresas, serviços públicos, instituições sociais e/ou residências particulares.

Atendendo às necessidades identificadas nas instalações do cliente, a **Harmat** disponibiliza técnicos, com formação e experiência adequadas, para atuar na prevenção e controlo dos mais variados tipos de pragas:

- > Baratas
- > Ratos
- > Formigas e Térmitas
- > Moscas e Mosquitos
- > Caruncho
- > Aranhas
- > Percevejos
- > Pulgas
- > Proceionária do Pinheiro
- > Insetos de produtos armazenados
- > Peixinho-de-prata
- > Aves
- > Vespas
- > Traças
- > Outras pragas

Os nossos serviços de controlo de pragas são caracterizados por:

Trabalhos especiais: através da realização de tratamentos pontuais e respetiva consolidação;

Tratamentos continuados: através da implementação de Programas de Gestão de Pragas onde são definidos os tratamentos e a sua monitorização.



Formação

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Realizamos ações de formação, à medida das suas necessidades, em sala ou em contexto real de trabalho. Privilegiamos metodologias ativas, através de ações de formação práticas no posto de trabalho, promovendo uma aquisição mais facilitada de conhecimentos, envolvendo e motivando os trabalhadores.

formação prática
em contexto real de trabalho

Temas das ações de formação:

- > Higiene e segurança alimentar
- > Sistema de HACCP
- > Alergénios alimentares e rotulagem
- > Programa de defesa alimentar (*food defense*)
- > Preparação e resposta à emergência
- > Rastreabilidade e *recall* de alimentos
- > Nutrição
- > Sistemas de gestão da qualidade
- > *Pest control* / Controlo de pragas
- > Prevenção e controlo de *Legionella* spp.
- > Gestão de resíduos

Produtos



Termómetros. Registadores (Temperatura/Humidade). Testes de óleo de fritura. Sacos para amostras testemunha. Etiquetas para alimentos. Kit de visitante. Aparelhos contra insetos (telas e lâmpadas). Outros produtos.

Consultoria

IMPLEMENTAÇÃO DE SISTEMAS

A implementação e manutenção de sistemas da qualidade e da segurança alimentar é realizada com recurso a uma metodologia que inclui:

- > Auditorias periódicas
- > Formação prática
- > Análises laboratoriais
- > Manual de procedimentos (Dossier)

Apoiamos em Tecnologia Alimentar, nomeadamente, na conceção e desenvolvimento de novos produtos e embalagens alimentares (fichas técnicas/especificações e rotulagem) e na emissão de pareceres técnicos sobre o *layout* de unidades alimentares.

> Sistemas de Segurança Alimentar

HACCP	BRC
ISO 22000	IFS
FSSC 22000	QS

> Sistemas de Gestão da Qualidade

ISO 9001
Respostas sociais

> Sistemas Integrados

Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar

> Modelo Integrado para Certificação

Qualidade, HACCP, Nutrição
MIC Hotels;
MIC Respostas Sociais



CONSULTORIA NUTRICIONAL

Os nossos serviços incluem:

- > Manual de ementas e de aconselhamento alimentar
- > Fichas técnicas
- > Definição da declaração nutricional
- > Análises nutricionais
- > Formação prática



PREVENÇÃO E CONTROLO DE LEGIONELA

Implementamos programas de prevenção e controlo de *Legionella* spp. para reduzir o risco de contaminação das pessoas com a bactéria que provoca a “Doença dos Legionários”. O serviço inclui:

- > Manual / impressos
- > Formação prática
- > Análises laboratoriais



CONSULTORIA AMBIENTAL

Apoiamos no cumprimento das seguintes obrigações legais:

- > Comunicação de resíduos e gases fluorados à APA – Agência Portuguesa do Ambiente
- > Gestão das embalagens: Embaladores e Importadores

Análises Laboratoriais

Serviços de colheita e transporte de amostras para a realização de ensaios, em laboratórios acreditados, a: Alimentos. Águas. Manipuladores. Superfícies. Embalagens. Ambiente.



QUEM SOMOS

Somos uma empresa de prestação de serviços que atua a nível nacional, desde o ano 2000, através de uma equipa multidisciplinar de profissionais qualificados e com vasta experiência.

A conduta adotada pela Harmat assenta em valores de honestidade, lealdade, confiança e transparência.

Tendo como principal objetivo a satisfação dos nossos clientes, implementámos os requisitos das normas reconhecidas internacionalmente: ISO 9001 (Sistema de Gestão da Qualidade) e NP EN 16636 (Serviços de Gestão de Pragas).

ORGULHAMO-NOS DE SER

Rigorosos

Profissionais

Próximos

www.harmat.pt
geral@harmat.pt

Zona Centro

Rua dos Covões, 26
Pedrome
2495-183 Leiria
Tel. 244 745 141

Zona Sul

Zona Industrial de Vilamoura
Rua dos Tanoeiros, Lote 32, Armazém J
8125-500 Quarteira
Tel. 289 588 740

CENTRO

SUL

