

preverisk

"International Health & Safety, Quality & Environmental services"



EXCELÊNCIA EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

CERTIFICADO OURO RESTAURANTE BARRACUDA



O RESTAURANTE BARRACUDA tem implementado o programa de certificação CAPESAFETY de EXCELÊNCIA EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. Por tanto, a Direção do estabelecimento assume a responsabilidade pela aplicação das normas nesta matéria, para o benefício e a segurança dos seus clientes.

A Preverisk realizou auditorias neste estabelecimento, assegurando o cumprimento dos requisitos estabelecidos nas normas e garantindo um serviço de qualidade, seguro e profissional. Os manipuladores de alimentos concluíram com êxito o programa de formação CAPESAFETY.

CapeSafety é uma iniciativa promovida pela Câmara de Turismo de Cabo Verde, financiada pela Direção Geral de Turismo de Cabo Verde através do Fundo Social de Sustentabilidade para o Turismo (FSST) e desenvolvido a nível técnico pelo Preverisk Services Group.

Iván Caballero

CapeSafety Technical Director

Regional Manager Preverisk Cape Verde

José Pérez

Gerente Restaurante Barracuda

