

IK MAT-PILOTEN

## Det enkle er ofte det beste!

Alle virksomheter som håndterer og frembyr næringsmidler plikter å ha et IK-Mat system. ISO-Piloten har gjennom flere års erfaring utarbeidet et system for storhusholdning, restaurant, kafeer ol. Systemet er web-basert, enkelt i bruk og inneholder alle prosedyrer det er krav til. Systemet er alltid oppdatert i forhold til regelverket.

HACCP-analysene - og registreringer fra analyser, kontroller, tilsyn osv. samles på ett sted, slik at det blir enkelt å finne frem dersom Mattilsynet kommer på besøk.

Vi informerer våre kunder fortløpende om regelverksendringer som får praktisk betydning.

ISO-Piloten kan hjelpe dere med HACCP-analyser, renholdskontroller, uttak av vann og matprøver for analyse, hygieneinspeksjoner og interne revisjoner.



Når man har alt samlet på ett sted, er det lett å finne frem dersom man får et offentlig tilsyn eller revisjon fra kunde.

**ISO-Piloten AS**  
Tlf: 405 55 035  
post@iso-piloten.no  
www.iso-piloten.no

**ISOPILOTEN**

Ta kontakt for et hyggelig tilbud!