MTX

Gestão Alimentar

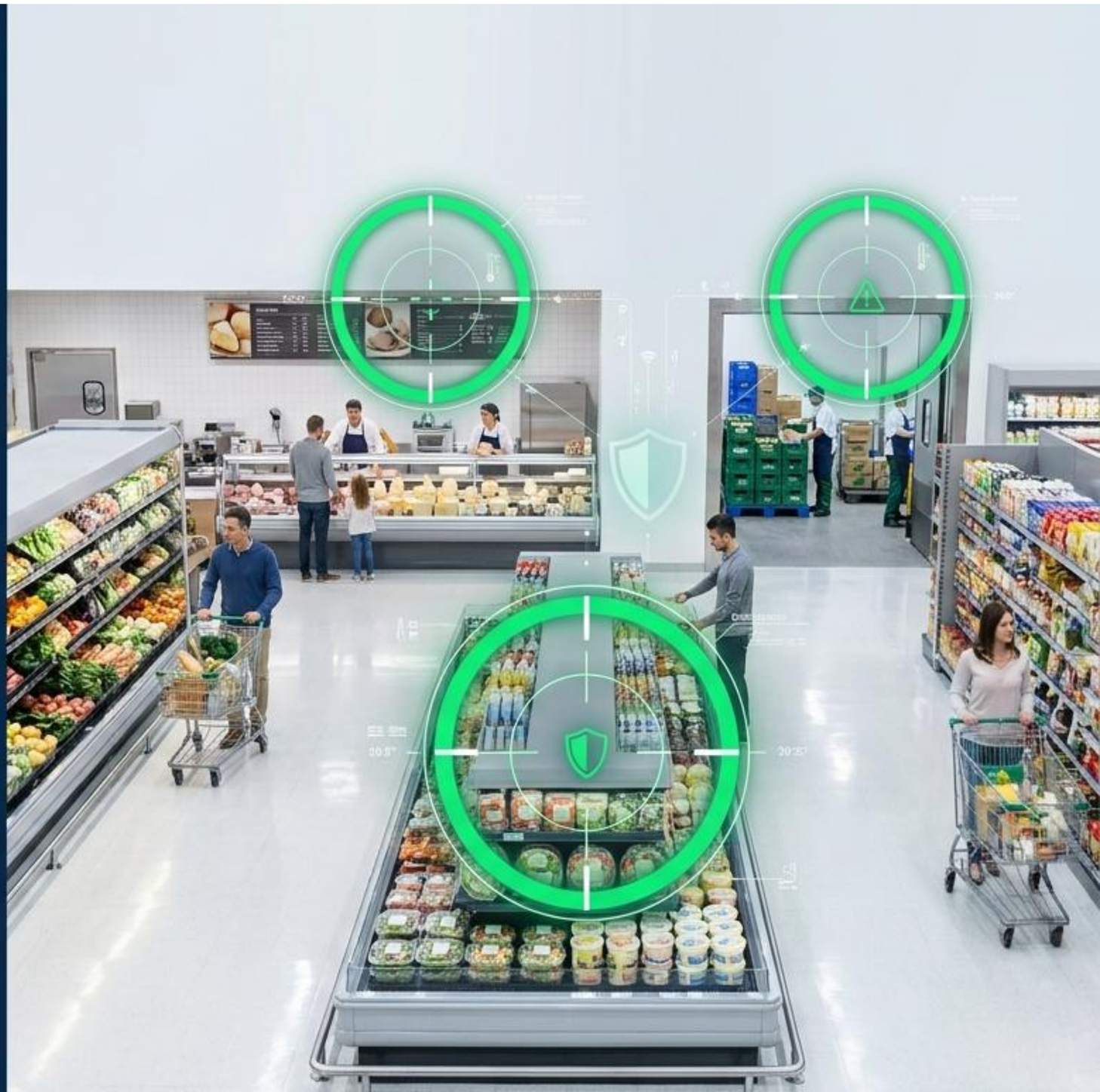
CONSULTORIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Excelência em Gestão e Segurança Alimentar

Protegendo sua marca, seus clientes e seus resultados.

A Segurança Alimentar é o Coração do Seu Negócio

No varejo de alimentos, um único desvio pode custar a reputação da sua marca e a lucratividade da sua operação.



Mais que Consultoria. Seu Escudo de Proteção.

Unimos expertise técnica, conformidade regulatória e tecnologia de ponta para blindar sua operação do recebimento ao consumidor final.

MTX Gestão Alimentar

CONSULTORIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Proteção & Compliance

A defesa intransigível contra riscos biológicos, químicos e físicos.

Frescor & Saúde

O compromisso com a integridade absoluta dos alimentos.

Garantia & Auditoria

A validação rigorosa de cada processo operacional.

O Ecossistema MTX 360°: Nossa Metodologia Integral

Base Operacional

BPF, Higienização e Controle de Pragas.

Cadeia de Confiança

Controle de Fornecedores e Rastreabilidade Total.



Inteligência & Cultura

APPCC (HACCP), Auditorias, Treinamentos e Documentação.

Tecnologia IoT

Monitoramento em Tempo Real e Dashboards.

Pilar 1: Operação Segura e Sanitizada



Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPF)

Higiene pessoal, uso rigoroso de EPIs, controle de uniformes, lavagem/sanitização das mãos e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Higienização e Sanitização

Validação científica de processos de limpeza, controle de produtos químicos e registros precisos de execução.

Controle de Pragas

Monitoramento preventivo contínuo, desratização estruturada e controle de insetos com registros de ação.

Pilar 2: Cadeia de Confiança (Do Fornecedor à Prateleira)



Controle de Fornecedores

Avaliação documental, validação de licenças sanitárias e auditorias de certificação na origem.



Monitoramento do Transporte

Garantia da cadeia de frio no transporte refrigerado.



Rastreabilidade Total

Controle absoluto de lote, fabricação, validade e fornecedor no recebimento.



Resposta Rápida

Agilidade incomparável em investigações e cenários de recall.

Pilar 3: Inteligência, Cultura e Conformidade

Segurança Absoluta

APPCC (HACCP)

Identificação rigorosa de perigos biológicos, químicos e físicos. Definição exata de Pontos Críticos de Controle (PCCs).

Auditorias e Inspeções

Execução de auditorias internas, preparação para inspeções regulatórias e criação de planos de ação direcionados.

Treinamentos

Capacitação contínua de manipuladores e atualização de procedimentos para mudança real de cultura.

Gestão Documental

Organização impecável de Manuais, POPs, registros de temperatura e certificados.

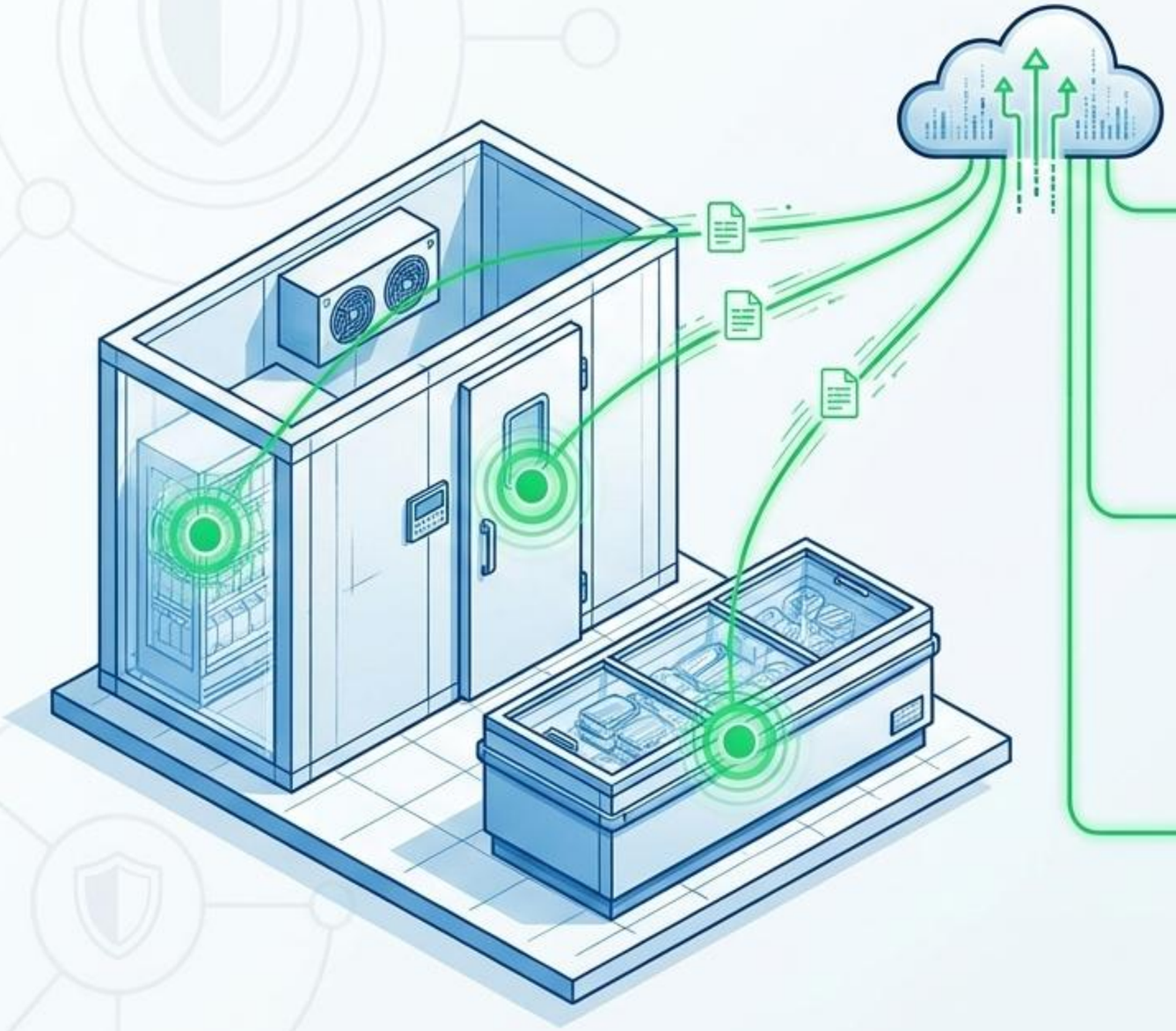
O Fim das Pranchetas e do "Achismo"

A segurança alimentar moderna exige precisão em tempo real.
O monitoramento manual é reativo; a tecnologia MTX é preventiva.





Pilar 4: Tecnologia IoT e Controle de Temperatura



Monitoramento 24/7

Sensores contínuos em câmaras frias, freezers, balcões refrigerados e estufas.

Prevenção de Perdas

Eliminação do descarte de produtos por falhas ocultas de refrigeração.

Controle Microbiológico

Prevenção baseada em dados exatos contra a proliferação de microrganismos.

Visibilidade Total na Palma da Sua Mão



Dashboards Inteligentes

Gráficos de conformidade e histórico de temperaturas centralizados.

Alertas Imediatos

Notificações automáticas ao menor sinal de desvio.

Ação Proativa

Intervenção imediata antes que a perda do produto, ou o risco à saúde, ocorra.

Por que escolher a MTX Gestão Alimentar?

Gestão Tradicional	A Solução MTX 360°
Monitora: Registros manuais propensos a falhas e esquecimentos.	**Sensores IoT 24/7** com precisão absoluta.
Postura: Reativa (descobre o problema após a perda).	**Preventiva e Preditiva** (alertas automáticos em tempo real).
Rastreabilidade: Lenta, baseada em papel, dificultando recalls.	**Digital, imediata e ágil** do fornecedor à prateleira.
Conformidade: Foco apenas em passar na fiscalização.	**Cultura contínua de segurança** (APPCC/HACCP e treinamentos constantes).


MTX
Gestão Alimentar
CONSULTORIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR
Excelência em Gestão
e Segurança Alimentar
Protegendo sua marca, seus clientes e seus resultados.
Contatos: WhatsApp (19) 98168-8388 | (19) 99810-8823