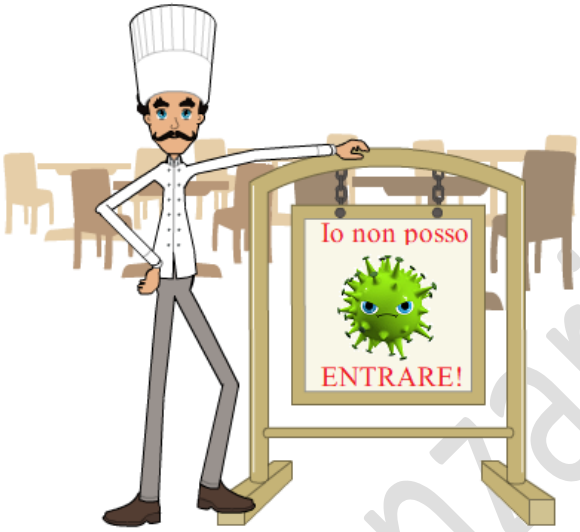
PROGRAMMA TOTAL SAFETY

Implementazione procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP per la sicurezza alimentare e per la gestione del rischio di contaminazione da COVID 19



- ✓ 1 anno di consulenza
- ✓ Manuale HACCP
- ✓ Formazione HACCP
- ✓ Addestramento del personale
- ✓ Redazione e aggiornamento libro allergeni
- ✓ Documento di valutazione dei rischi
- ✓ Formazione sicurezza lavoratori
- ✓ 4 sopralluoghi di verifica durante l'anno
- ✓ SITKAPP (safety in the kitchen)
- ✓ Tablet 10"
- ✓ Cloud documentale
- ✓ Calendario eventi e scadenze
- ✓ Assistenza telefonica 7/7

€ 1500,00 primo anno

(rinnovo dal secondo € 450,00)

#locuinosenzarischi

LA CONSULENZA HACCP

ATTIVITÀ PRELIMINARE

- ✓ Valutazione stato dell'attività con la verifica della documentazione in essere
- ✓ Sopralluogo ambienti di lavoro
- ✓ Studio e analisi dei processi produttivi e definizione dei CCP
- ✓ **Addestramento personale**
    - Gestione mansioni e responsabilità
    - Gestione e fasi di intervento del controllo ufficiale (ASL – NAS)
    - Corretta gestione del sistema HACCP
    - Buone pratiche igieniche e di conservazione degli alimenti
    - Comunicazione al consumatore
    - Gestione allergeni
    - Procedure di contrasto al COVID19

IMPLEMENTAZIONE DOCUMENTI

- ✓ Valutazione dei rischi come previsto dal Reg CE 852/04:
- ✓ Redazione del Manuale di autocontrollo HACCP.
- ✓ Piano di miglioramento con monitoraggio delle attività

FORMAZIONE

- ✓ HACCP con attestato riconosciuto a livello nazionale

CONSULENZA

- ✓ N° 2 sopralluoghi annui presso le sedi operative*
- ✓ Aggiornamento Manuale HACCP in caso di mutamenti e variazioni
- ✓ Implementazione nuovi documenti
- ✓ Monitoraggio procedure di miglioramento e di aggiornamento formazione
- ✓ **Scritti difensivi o audizione, ai fini di ricorso per sanzioni amministrative, presso gli enti competenti (Legge 689/81- Dlgs 193/07)**

#locuinosenzarischi

*Nel nostro servizio di consulenza per la sicurezza alimentare, HACCP, sono previste delle visite di controllo per la verifica della corretta applicazione delle procedure previste dal sistema HACCP nonché il mantenimento dei requisiti igienico sanitari previsti per legge e il rispetto delle buone norme di lavorazione. A seguito di ogni verifica è redatta una check list che ricapitola gli argomenti visti e le eventuali azioni da intraprendere. In base alla complessità dell'azienda il nostro servizio di verifica per la sicurezza alimentare sarà calibrato e concordato al fine di soddisfare l'azienda stessa, i loro clienti, e l'autorità competente.

LA CONSULENZA PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

- ✓ **ATTIVITÀ PRELIMINARE**
  - verifica della documentazione in essere
  - Sopralluogo ambienti di lavoro
  - Studio e analisi stato impianti e conformità
  - Studio e analisi microclima:
  - Studio e analisi stato attrezzature e relative conformità.
  - Studio e analisi delle varie fasi lavorative:
- ✓ **INDIVIDUAZIONE RESPONSABILI DELL'ORGANIZZAZIONE IN TEMA DI SICUREZZA**
  - Designazione e nomina del RSPP : Responsabile della Sicurezza Prevenzione e Protezione
  - Designazione e nomina del A.S.P. : Addetti al primo soccorso
  - Designazione e nomina del A.A. : Addetti all'antincendio ed emergenze
  - Designazione e nomina del MC : Medico competente (qual'ora si ritenga necessario)
  - Designazione e nomina del R.L.S. : Responsabili dei lavoratori
- ✓ **IMPLEMENTAZIONE D.LGS. 81/2008**
  - Valutazione dei rischi come previsto dall'art.17 del D.lgs 81/2008 :
    - Nella sede operativa
    - Degli impianti di servizio
    - Delle attrezzature
    - Delle fasi di lavoro.
  - Redazione del documento di valutazione dei rischi D.V.R. come previsto dall'art 28 del D.lgs 81/2008
  - Piano di miglioramento con monitoraggio delle attività
  - Gestione e monitoraggio dell'attività di formazione per (escluso il costo della
- ✓ **FORMAZIONE:**
  - Lavoratori (formazione generale e specifica)

#locucinosenzarischi

IL MANUALE E IL DVR

Il manuale di autocontrollo racchiude le procedure messe in atto nel vostro ciclo di produzione al fine di contenere le possibilità di contaminazione degli alimenti e degli ambienti.

Il DVR è la valutazione dei rischi da infortunio e per l'insorgenza di malattie professionali

SONO UNICI E PERSONALIZZATI PER OGNI CONTESTO PRODUTTIVO

Attuare le corrette procedure per la sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro non è solo un dovere, è un'opportunità commerciale.

Le misure di sicurezza unite alla corretta comunicazione verso il consumatore e l'addestramento del personale, aiutano a lavorare meglio, più sicuri e ...alla fine... a risparmiare denaro

L'ADDESTRAMENTO

Addestrare il vostro personale significa fornirgli gli strumenti per relazionarsi con gli organismi di controllo ufficiale. In poche parole, non si tratta solo di conoscere le procedure, ma anche di saperle illustrare e di saper rispondere a qualsiasi domanda o obiezione posta dagli ufficiali di controllo.

IL LIBRO ALLERGENI

Garantire la corretta comunicazione sulla presenza di allergeni nelle preparazioni alimentari è un obbligo di legge, un atto di civiltà e, per i più attenti, un valore aggiunto sul mercato.

Raccoglieremo i dati riguardanti la presenza di allergeni per i tuoi clienti ed elaboreremo un libro allergeni dettagliato e sempre aggiornato

PRIVACY

Bar e ristoranti potrebbero sembrare attività "immuni" al nuovo regolamento GDPR sulla privacy. Ma non è così.

Nel caso abbiano dei dipendenti, per esempio, sono soggetti all'obbligo di tutela dei dati personali...riguardo le buste paga, se intendono attivare un impianto di videosorveglianza, oppure se utilizzano con loro un sito o i social o le mail.

Hlocucinosenzarischi

SITKAPP

Gestisci le procedure HACCP con semplicità e precisione

1. Gestione delle fasi Prelavoro
2. Gestione delle procedure di autocontrollo
3. Documenti sempre a portata di mano
4. Schede di controllo e di non conformità

E molto altro…

Vedi scheda tecnica

CLOUD DOCUMENTALE E CALENDARIO SCADENZE

Documenti aggiornati e sempre disponibili, tutta la legislazione del settore, scadenziario attività formative e sopralluoghi, gli eventi più importanti del settore.
In più..
Newsletter informativa e comunicazioni dirette con i consulenti

Il PROGRAMMA TOTAL SAFETY

di #IoCucinoSenzaRischi

è la soluzione più completa per la gestione delle attività del settore alimentare

Vedi le altre soluzioni