

trasparenza. sicurezza. ogni giorno.



servizio di consulenza alle imprese
h.a.c.c.p. prevenzione e sicurezza
nei luoghi di lavoro

Studiolab™

LA CONSULENZA

Assistenza ed aggiornamento continuo sul quadro normativo vigente, a partire dalla legislazione comunitaria, fino alle delibere regionali di competenza. Verifiche annuali della corretta applicazione del sistema h.a.c.c.p. con Audit interne e campionamenti analitici su matrici alimentari.

Elaborazione e redazione Piani di Autocontrollo Alimentare con relativi diagrammi di flusso, analisi dei rischi, sistema di rintracciabilità personalizzato all'azienda ai sensi dei REG.CE 852/2004 853/2004 178/2002. Redazione procedure operative standard SOP e SSOP, necessarie per standardizzare le lavorazioni aziendali.

Assistenza apertura nuova attività:

Compilazione SCIA sanitaria,

Relazioni tecniche del ciclo produttivo aziendale,

Verifica dei requisiti igienico-strutturali,

Confronto idoneità requisiti presso SIAN di competenza.



CAMPIONAMENTI ANALITICI

SUPERFICI ED ALIMENTI

Esecuzione di verifiche analitiche in conformità alle vigenti normative su:

Campioni alimentari per la determinazione di n.3 parametri microbiologici tra: Carica Mesofila Totale a 30°C, Escherichia Coli Beta Glucuronidasi Positivo, Coliformi Totali a 37°C, Enterobatteri, Muffe, Lieviti, Stafilococco Coagulasi Positivo, Salmonella spp, Listeria Monocytogenes.

Tamponi di superficie eseguiti su attrezzature: Affettatrici, tritacarne, piani di lavoro, taglieri, eseguiti in due diverse fasi: Dopo sanificazione per la determinazione della Flora Batterica Totale a 30°C, durante lavorazione per la ricerca di agenti patogeni Listeria Monocytogenese e Salmonella spp.

Servizio di taratura delle attrezzature refrigeranti per mezzo di termometri primari periodicamente verificati presso centro di taratura **Accredia Lat.**

LEGIONELLOSI

Redazione del documento valutazione del rischio legionellosi, secondo le Linee Guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi redatte dal Ministero della Salute nel Maggio 2015. Valutazioni del livello di rischio ed analisi delle acque.

INDAGINI MICROBIOLOGICHE ARIA

Esecuzione di indagini microbiologiche della qualità dell'aria in ambienti indoor con strumentazione ad alta tecnologia, soggetta a taratura periodica presso centro di taratura **Accredia Lat.** Le indagini vengono eseguite in ambienti di lavoro quali:
Scuole,
Ambienti di ristorazione collettiva,
Uffici pubblici e privati,
Ambienti ospedalieri.

Studiolab CONSULENZE H.A.C.C.P. PREVENZIONE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO Numero Verde Gratuito 800 910683

Per l'esecuzione dei campionamenti analitici periodici, la Studiolab, si avvale esclusivamente di materiale sterile monouso Copan. Il trasporto dei campioni avviene a temperatura controllata, nella scrupolosa osservanza delle vigenti normative in materia di Autocontrollo Alimentare.

Le determinazioni analitiche eseguite sui campioni prelevati durante l'attività di consulenza, saranno eseguite presso strutture Accreditate Accredia. Le determinazioni saranno eseguite in conformità alla Accredia è l'ente unico nazionale di accreditamento, riconosciuto dallo stato italiano il 22 dicembre 2009, nato dalla fusione di Sinal e Sincert, come associazione senza scopo di lucro. Con Accredia, l'Italia si è adeguata al regolamento emanato dal Parlamento Europeo del Consiglio dei Ministri n. 765 del 9 Luglio 2008, che dal 1° Gennaio 2010 è applicato per l'accreditamento in tutti i paesi UE.



Lo staff della Studiolab è composto da tecnici altamente specializzati, con pluriennale esperienza nel settore della consulenza d'igiene alimentare. L'efficacia della consulenza è garantita dall'aggiornamento costante sulle vigenti normative igienico-sanitarie e tecnico-analitiche. Il servizio di consulenza è in costante confronto con le autorità di controllo competenti: (Dipartimento di Prevenzione SIAN servizio igiene degli alimenti e nutrizione, SVET servizio veterinario). Il servizio di consulenza, offre inoltre la possibilità di eseguire Audit congiunte con gli organi di controllo ed eseguire ricorsi in caso di controversia presso ufficio legale convenzionato.

I PUNTI DI FORZA DEL SERVIZIO

ELIMINARE IL RISCHIO DI SANZIONI

La Studiolab offre un servizio unico nel suo genere:

Grazie ai sopralluoghi gratuiti eseguiti in fase di apertura attività ed alle Audit interne eseguite annualmente, in cui saranno rilasciate raccomandazioni igienico-sanitarie, indispensabili per adeguare la propria impresa alle vigenti normative, ridurremo al minimo il rischio di incorrere in sanzioni da parte di autorità competenti ed organi di controllo.

Ciò si traduce in un notevole risparmio, per l'impresa alimentare da noi curata.

FORMAZIONE DEL PERSONALE ESEGUITA PRESSO LE AZIENDE

La Studiolab esegue la formazione h.a.c.c.p.sostitutiva del Libretto di Idoneità Sanitaria, e la formazione per gli adeguamenti in materia di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro, direttamente presso le aziende, senza costi aggiuntivi. **Grazie a questo servizio unico nel suo genere, i titolari e i dipendenti delle imprese non dovranno affrontare costosi allontanamenti dagli ambienti di lavoro.**



Studiolab CONSULENZE H.A.C.C.P. PREVENZIONE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO Numero Verde Gratuito 800 910683

ADEMPIMENTI E CONSULENZE ANNUALI SISTEMA H.A.C.C.P.

da € 150,00/anno comprensivi di verifiche analitiche
sopralluoghi per verifica idoneità requisiti igienico-strutturali gratuiti

ADEMPIMENTI SICUREZZA SUL LAVORO PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

Incarico R.S.P.P. esterno, Documento Valutazione dei Rischi, corso
antincendio, primo soccorso da € 200,00/anno

settore commercio alimentare, abbigliamento negozi rivendita di varie tipologie,
officine, centri estetici, uffici, centri sportivi, poliambulatori, cliniche ecc...

Numero Verde Gratuito
800 910683

www.studiolabconsulenze.it

