

Servizi completi SANIFICAZIONE & DISINFEZIONE ambienti di lavoro CONSULENZA & MONITORAGGIO H.A.C.C.P., incluso la relativa compilazione dei documenti.

SISTEMA HACCP – RINTRACCIABILITA' E TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI. Per adempiere al D.Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007 e normative successive del settore alimentare, occorre periodicamente effettuare il controllo obbligatorio ed il monitoraggio H.A.C.C.P., degli agenti infestanti.

Fasi Operative effettuate da Consulenti professionisti Qualificati abilitati responsabili dell'industria alimentare:

1 Sopralluogo: accertamento delle condizioni igienico sanitarie, monitoraggio delle anomalie presenti in misura molto variabile e potenzialmente pericolosi alla salute

2 Controllo del Microclima: Temperatura, Umidità, Ventilazione, Illuminazione, Rumore. Stampa immediata dei dati conformi alla normativa di riferimento **ISO 7243 ISO 8996 ISO 7726 ISO 7730** Indicatli dagli standard di sicurezza sanitaria

3 Disinfezione trattamento all'OZONO che risulta essere il piu' forte disinfettante. Si produce attraverso appositi generatori. Utilizzato anche nelle situazioni gravi di microinfestazioni è il sistema più aggressivo nei confronti di ogni parassita ed è completamente privo di rischi chimici, agisce istantaneamente elimina ogni infestante sgradevole - Disinfezione meccanica delle aree considerate a rischio, con interventi mezzi e prodotti specifici ove occorre.

IGIENE & SALUTE

FORMULA TUTTO COMPRESO PER FARE LA DIFFERENZA NO LA CONCORRENZA H.A.C.C.P. & SANIFICAZIONE

- Consulenza, Stesura e compilazione del Registro dell'Autocontrollo Alimentare H.A.C.C.P.
- Formazione di un responsabile per l'igiene "Operatori del settore alimentare (6 ore)"
- Aggiornamenti del piano H.A.C.C.P.
- Disinfezione trattamenti all'OZONO (12 interventi)
- Controlli del Microclima direttamente presso la tua sede per le valutazioni delle condizioni igieniche degli ambienti di lavoro (12 interventi annuali)
- Valutazione dello Stress Termico per l'uomo
- Confronti con i valori limite prescritti dalla norma al fine di rispettare il confort termico nell'ambiente di lavoro PMV - PPD
- Stampa immediata dei dati conformi alla normativa di riferimento
- Rilascio dell'attestato di avvenuta sanificazione
- Trattamento d'urto "Shock-dosing" ove occorre
- Consulenza continuativa e costante

IGIENE & SALUTE PER:

ATTIVITA' COMMERCIALI - PICCOLE / MEDIE

CONTRATTO ANNUALE EURO 490,00 invece di **EURO 890,00**

ATTIVITA' COMMERCIALI - MEDIO GRANDI

CONTRATTO ANNUALE 890,00 invece di **EURO 1.390,00**

ATTIVITA' COMMERCIALI - GRANDI

CONTRATTO ANNUALE 1.290,00 invece di **EURO 1.990,00**

