

Consulenza

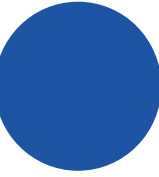
**Igiene e
Sicurezza
Alimentare**



*Food
Safety
Management*



Consulenza **ALIMENTARE**



Servizi di consulenza nel settore agroalimentare sugli aspetti di:

- **Igiene**
- **Qualità**
- **Sicurezza Alimentare**



Supportiamo il cliente in tutti gli aspetti relativi alla gestione dell'igiene e della sicurezza alimentare con servizi personalizzati ed integrati fra loro.



Consulenza **ALIMENTARE**



Alcuni dei nostri servizi specializzati:

1

Gestione della sicurezza alimentare

Valutazione dei rischi microbiologici, fisici, chimici, allergeni per tipologia di prodotto/azienda:

- Redazione di piani HACCP per le varie tipologie di attività (aziende alimentari, ristorazione collettiva, mense, trasportatori, artigiani, aziende agricole, magazzini ecc.);
- Redazione di procedure ed istruzioni di lavoro specifiche personalizzate in base alla tipologia dell'azienda.

A CHI CI RIVOLGIAMO?

Aziende di produzione alimenti e imballaggi destinati al contatto con alimenti;
GDO e esercizi commerciali ;
Catering e ristorazione collettiva;
Aziende di trasporto, distribuzione e logistica.



Consulenza **ALIMENTARE**



Alcuni dei nostri servizi specializzati:

2 Audit di 1a e 2a parte

- Audit 1a parte - Audit di verifica dell' adeguatezza del sistema di garanzia della sicurezza alimentare rispetto alla normativa vigente e agli eventuali standard volontari adottati dall'azienda, verifica della corretta applicazione delle disposizioni aziendali da parte del personale interno e aziende di servizi (es. pulizie, pest control, trasporto).
- Audit di 2a parte (presso fornitori di materie prime e imballaggi) - Audit di verifica della corretta gestione della sicurezza alimentare e rispetto degli accordi contrattuali.

A CHI CI RIVOLGIAMO?

Aziende di produzione alimenti e imballaggi destinati al contatto con alimenti;
GDO e esercizi commerciali;
Catering e ristorazione collettiva;
Aziende di trasporto, distribuzione e logistica.



Consulenza **ALIMENTARE**



Alcuni dei nostri servizi specializzati:

3 Certificazioni

Assistenza nel percorso per ottenere certificazioni volontarie:

- Standard GFSI (IFS, BRC, ISO 22000)
- Rainforest Alliance
- Agricoltura biologica
- UNI EN 16636:2015 (servizi di gestione e controllo delle infestazioni - pest management)

A CHI CI RIVOLGIAMO?

Aziende di produzione alimenti e imballaggi destinati al contatto con alimenti;
Catering e ristorazione collettiva;
Aziende di trasporto, distribuzione e logistica;
Aziende di Pest Control.



Consulenza **ALIMENTARE**



Alcuni dei nostri servizi specializzati:

4 Formazione del personale

Affiancamento nella progettazione e realizzazione di percorsi formativi specifici:

- Corsi di igiene di base (Reg. 852/04 e DGRL 793/12 – formazione alimentaristi Regione Liguria) e relativo aggiornamento;
- Formazione personalizzata in base alle esigenze dell'azienda sulle procedure operative previste dal piano di autocontrollo;
- Formazione su aspetti specifici (es. etichettatura, rischi specifici, gestione non conformità, riconoscimento tracce di infestanti, ecc..).

A CHI CI RIVOLGIAMO?

Aziende di produzione alimenti e imballaggi destinati al contatto con alimenti;
GDO e esercizi commerciali;
Catering e ristorazione collettiva;
Aziende di trasporto, distribuzione e logistica.



Consulenza **ALIMENTARE**



Alcuni dei nostri servizi specializzati:

5 Etichettatura

- Assistenza nell'elaborazione delle etichette per garantirne la conformità delle diciture obbligatorie alla normativa vigente (Reg. 1169/11) e alle altre norme di settore eventualmente applicabili in base alla merceologia;
- Valutazione delle informazioni volontarie, immagini, presentazione dei prodotti presenti sulle etichette, su supporti informatici, sui materiali pubblicitari;
- Creazione delle tabelle nutrizionali previste dal Reg. 1169/2011;
- Redazione libri ingredienti e allergeni per vendita prodotti sfusi.

A CHI CI RIVOLGIAMO?

Aziende di produzione alimenti;
Esercizi commerciali al dettaglio;
GDO e esercizi commerciali.



Consulenza **ALIMENTARE**



Alcuni dei nostri servizi specializzati:

6 Validazione shelf life (prodotti sfusi e confezionati)

Elaborazione di protocolli di validazione e verifica della durabilità dei prodotti durante la conservazione per determinarne la scadenza.

A CHI CI RIVOLGIAMO?

Aziende di produzione alimenti e materie prime per l'industria alimentare;
GDO e esercizi commerciali.



Consulenza **ALIMENTARE**



Alcuni dei nostri servizi specializzati:

7 Valutazione rischio Legionella

- L'attività consiste nella valutazione del rischio Legionella negli impianti idrici ed aeraulici e conseguente redazione del Documento di Valutazione del Rischio (DVR) con indicazione delle misure di prevenzione e controllo.
- SIGE con i propri tecnici specializzati e laboratori di analisi di riferimento è in grado di redigere un protocollo di prevenzione specifico per ogni struttura, di definire le modalità di eventuali prelievi e campionamenti, di provvedere alla realizzazione e interpretazione delle analisi necessarie.

A CHI CI RIVOLGIAMO?

Tutte le società dotate di impianto di condizionamento



Consulenza ALIMENTARE



INGEGNERIA PER L'AMBIENTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

Servizi Industriali Genova SIGE S.r.l.

Laboratorio

Via Castel Morrone 15H
16161, Genova (GE) Italy

Amministrazione e Uffici

Via Renata Bianchi 38/5
16152, Genova (GE) Italy



010 7406583



info@sige.ge.it



www.sige.ge.it

Seguici su..

