

CORSI DI FORMAZIONE

- Corsi per Datori di Lavoro in qualità di **R.S.P.P.***
- Corsi per **R.L.S.***
- Corsi per **Addetto Antincendio**
- Corsi per **Addetto al Primo Soccorso***
- Corsi **Formazione Informazione Lavoratore***
- Corsi di **Aggiornamento** RSPP, RLS e Primo Soccorso*
- Corsi **HACCP** per Personale Alimentarista
- Corsi **S.A.B.** Somministrazione Alimenti e Bevande *
- Corsi per **Lavoratori**

* Corsi svolti in collaborazione con Enti di Formazione Accreditati

LABORATORIO

IgisicStudio in collaborazione con **Analisi Control S.r.l.**, laboratorio accreditato e iscritto nell'elenco dei laboratori autorizzati dal Regione Marche per l'esecuzione delle analisi di autocontrollo, offre i seguenti servizi:

- Analisi chimiche e microbiologiche della Potabilità delle acque destinate al consumo umano e delle acque di scarico;
- Tamponi di superficie per il monitoraggio chimico microbiologico dei luoghi di lavoro e delle attrezzature ai fini dell'autocontrollo
- Analisi chimiche e microbiologiche degli Alimenti
- Analisi Legionella



Il mercato attuale è caratterizzato da una crescente globalizzazione e da un conseguente incremento della concorrenza e ogni azienda ha il compito di trovare il suo percorso per fronteggiare la situazione.

Mediante la professionalità e le conoscenze del Tecnologo Alimentare e di uno staff tecnico composto da personale laureato e altamente specializzato operante nei settori Ricerca e Sviluppo e Ottimizzazione dei Prodotti Alimentari, Igiene e Sicurezza Alimentare, Sicurezza nei Luoghi di Lavoro e Certificazione di Sistemi di Gestione per la Qualità, **Igisic Studio** è in grado di offrire alle aziende soluzioni mirate alle diverse problematiche che si trovano ad affrontare.

"CHI NON ACCETTA CONSIGLIO
NON PUÒ ESSERE AIUTATO"

B. Franklin



Via Antonio da Montolmo, 151
62014 Corridonia (MC)

Tel/Fax 0733.433818
www.igisicstudio.it
studio@igisic.it

SETTORE AGROALIMENTARE

Area Tecnologie Alimentari

- Ricerca e Sviluppo di Prodotti e Processi nel campo alimentare
- Studi di Shelf Life
- Stesura di Capitolati di Fornitura e Valutazione dei Fornitori
- Redazione di Schede Tecniche di Prodotto

Area Igiene e Sicurezza Alimentare

- Progettazione, Redazione, Verifica ed Aggiornamento del Piano di Autocontrollo Alimentare secondo il sistema HACCP
- Redazione e Aggiornamento del Manuale di Buona Prassi Igienica (Settore Primario)
- Redazione ed Aggiornamento del Manuale di Rintracciabilità
- Corsi di Formazione e di Aggiornamento on-site per il Personale Alimentarista
- Sviluppo, Gestione ed Aggiornamento di sistemi di Etichettatura e Tracciabilità aziendali
- **Analisi** Chimiche e Microbiologiche dell'acqua, degli alimenti e delle superfici

Area Certificazioni

- Audit di terza parte, certificazione e consulenza per l'ottenimento delle certificazioni:
- **ISO 9001** : certificazione sistemi di gestione per la qualità

- **ISO 14001**: certificazione sistemi di gestione ambientale
 - **ISO 22000**: certificazione sistemi di gestione della sicurezza alimentare
 - **ISO 22005**: certificazione sistemi di gestione della rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
 - **IFS, BRC** : certificazioni per le aziende italiane di trasformazione che forniscono i propri prodotti alle GDO tedesche, francesi e britanniche
 - **DOP, IGP, STG**: certificazione del prodotto oggetto di riconoscimento
- P.S. Le certificazioni sono rilasciate da enti di certificazione accreditati

SETTORE HO.RE.CA. RISTORAZIONE/ALBERGHIERO

Area Igiene e Sicurezza Alimentare

- Pratiche di Autorizzazione per l'apertura di nuove attività alimentari
- (N.I.A. - Notifica Inizio Attività)
- Affiancamento nella gestione di **Pratiche Finanziamento Agevolato** per le imprese
- Consulenza igienico-sanitaria per la predisposizione a norma dei locali
- Progettazione, Redazione, Verifica e Revisione periodica del Piano di Autocontrollo Alimentare secondo il sistema HACCP
- Redazione ed Aggiornamento periodico del Manuale di Rintracciabilità

- **Analisi** Chimiche e Microbiologiche dell'acqua, degli alimenti e delle superfici
- **Corsi di Formazione e di Aggiornamento** on-site per il Personale Alimentarista in sostituzione al libretto sanitario
- Assistenza nella composizione di **menù** e orientamento nelle scelte di taluni prodotti alimentari finalizzata a garantirne il miglioramento qualitativo e nutrizionale
- Redazione ed Aggiornamento periodico del **Manuale di Autocontrollo per la Legionella**
- Redazione ed Aggiornamento periodico del **Manuale di Autocontrollo per le Piscine**

Area Sicurezza sul Lavoro

- Consulenza per l'**adeguamento** al D.Lgs. 81/08 e s.m.i. riguardante la Tutela della Salute e della Sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Sviluppo, Redazione ed Aggiornamento periodico del **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR e DUVRI)**
- **Valutazione Rischio Stress Lavoro Correlato**
- **Corsi di Formazione e di Aggiornamento** per Datori di Lavoro, Addetti alle Emergenze, RLS e Lavoratori