

[www.h6p.it](http://www.h6p.it)

HACCP • IGIENE ALIMENTARE • IGIENE AMBIENTALE



SICUREZZA SUL LAVORO • MEDICINA DEL LAVORO

**specializzati** nel settore **ho.re.ca**





## CHI SIAMO

Siamo Consulenti e Global Contractor per il settore Ho.Re.Ca. nell'ambito delle forniture di Prodotti e Servizi per l'Igiene e la Sicurezza.

Lo staff è formato da Professionisti e Consulenti tecnici e laureati di comprovata esperienza.

Operiamo in rete con aziende specializzate in grado di fornire servizi e prodotti certificati di alta qualità.

Contribuiamo a mettere a norma le attività che operano nel settore alimentare e della ristorazione secondo le normative vigenti.

Attraverso contratti "Full Service" personalizzati, forniamo tutta l'assistenza necessaria per essere sempre in regola, evitare sanzioni e migliorare la reputazione dell'insegna.

Ambienti puliti, prodotti alimentari igienicamente sicuri, aziende ed esercizi commerciali a norma in fatto di sicurezza, sono gli obiettivi che guidano il nostro lavoro ogni giorno.

Per avere maggiori informazioni e richiedere la consulenza gratuita di un nostro incaricato collegati al sito [www.h6p.it](http://www.h6p.it).



Igiene Ambientale



Igiene degli Alimenti - H.A.C.C.P.



Sicurezza sul Lavoro



Sorveglianza Sanitaria

A close-up photograph of a petri dish held by a gloved hand. The dish contains a white agar surface with numerous small, dark, circular bacterial colonies. A semi-transparent blue horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text 'Igiene Ambientale'.

# Igiene Ambientale



## SANIFICAZIONE DI AMBIENTI E ATTREZZATURE

Eseguiamo servizi di **pulizia straordinaria, disinfezione e sterilizzazione** di ambienti e attrezzature dove è necessario mantenere la massima igiene e ridurre al minimo i rischi di contaminazione soprattutto nelle aree dove sono presenti alimenti.

Gli interventi sono eseguiti da personale specializzato con apparecchiature professionali di ultima generazione ad alte prestazioni.

## SERVIZI

Gli interventi sono eseguiti presso:

- Laboratori e Aziende di Produzione
- Ristoranti, Sushi, Mense e Catering
- Panifici, Pasticcerie e Pizzerie
- Macellerie e Gastronomie
- Pescherie
- Ortofrutta
- Gelaterie
- Bar Tavole Freddo e Tavole Calde
- Autotrasportatori di Prodotti Alimentari e Animali Vivi
- Depositi e Magazzini Alimentari



## MONITORAGGIO E DISINFESTAZIONE

Per garantire un controllo efficace e proattivo contro la presenza di animali infestanti, il settore alimentare è obbligato per legge a effettuare il monitoraggio ambientale per rilevare l'eventuale presenza di infestanti e a eseguire i trattamenti di disinfestazione necessari contro insetti e ratti con frequenze che variano in base alle singole esigenze.

Per eseguire i trattamenti sono utilizzati solo prodotti chimici approvati e registrati dal Ministero della salute dietro assenso dell'Istituto Superiore di Sanità.

Il programma di monitoraggio e disinfestazione è integrato con il Piano di Autocontrollo HACCP.

## SERVIZI

- Monitoraggio Ambientale
- Disinfestazione
- Derattizzazione
- Allontanamento Volatili



## DETERGENZA E DISINFEZIONE

Per la sanificazione di ambienti e attrezzature secondo le procedure H.A.C.C.P. e in base alla normativa per la sicurezza sul lavoro è obbligatorio utilizzare soltanto prodotti professionale corredati, ciascuno di relativa scheda tecnica.

Per garantire l'adempimento a queste normative, H6P mette a disposizione un listino completo di prodotti efficaci e sicuri che rispondono perfettamente alla normativa vigente.

I prodotti disinfettanti, sono presidi medico chirurgici, regolarmente registrati al Ministero della Salute.

## PRODOTTI PER AMBIENTI E ATTREZZATURE

- Detergenti
- Sgrassanti
- Disinfettanti

## PRODOTTI PER L'IGIENE PERSONALE

- Detergenti
- Disinfettanti

A close-up photograph of a plate of food. In the foreground, there is a golden-brown fried chicken patty and a beef burger. A bright yellow egg yolk is placed on top of the chicken patty. In the background, there are french fries and a side salad with green lettuce. The text "Igiene Alimentare H.A.C.C.P." is overlaid on the image in white, with a horizontal line underneath.

**Igiene Alimentare**  
**H.A.C.C.P.**





## CONSULENZA H.A.C.C.P.

L'HACCP è un insieme di procedure che ha l'obiettivo di prevenire, ridurre ed eliminare i pericoli di contaminazione alimentare e i conseguenti rischi per la salute delle persone. In Italia il sistema HACCP è entrato in vigore nel 1997 con il D.Lvo 155/1997, poi abrogato dal D.L.vo 193/2007 in attuazione del Regolamento CE 852/2004.

L'HACCP promuove prima di tutto il concetto di prevenzione. Il sistema pone un particolare accento sul concetto di qualità alimentare, con particolare riguardo alla salubrità e alla sicurezza; concetto che va oltre la semplice soddisfazione del cliente, ma punta piuttosto alla tutela della salute pubblica e al miglioramento della reputazione dell'insegna.

## SERVIZI H.A.C.C.P.

- Consulenza pre-apertura
- Consulenza per la messa a norma dell'attività
- Redazione Piano di Autocontrollo - H.A.C.C.P.
- Procedure per la Rintracciabilità
- Fornitura e aggiornamento Registri H.A.C.C.P.
- Redazione e Stampa Menù con Ingredienti e Allergeni
- Formazione e Aggiornamento del Personale
- Analisi e Tamponi
- Gestione Fornitori
- Gestione Documentazione
- Assistenza in Caso di Controlli Ufficiali
- Assistenza Legale
- Archiviazione Digitale dei Documenti



## FORMAZIONE H.A.C.C.P.

Eroghiamo i Corsi di Formazione Obbligatori per gli Operatori del Settore Alimentare in base alla normativa di legge vigente.

I Corsi per gli Alimentaristi possono essere effettuati on-line e in aula: Corsi Base, Corsi Avanzati e Corsi sostitutivi dell'ex libretto sanitario.

Tutti i Docenti solo laureati in materie scientifiche e hanno una consolidata esperienza nel campo della formazione d'aula e on line.

Al termine di ogni corso dovrà essere effettuato il test scritto e, in caso di superamento, sarà rilasciato l'attestato valido in tutta Italia.

## CORSI H.A.C.C.P.

- Corso per Responsabile Industria Alimentare
- Corso per Addetti che Manipolano Alimenti
- Corso per Addetti che Non Manipolano Alimenti
- Corso in Igiene
- Corsi di Aggiornamento





## ANALISI DI LABORATORIO

Eseguiamo analisi chimico-fisiche e microbiologiche su alimenti, acqua e superfici di lavoro dove stazionano alimenti.

Le analisi sono obbligatorie in base alla normativa vigente come momento di verifica del piano di autocontrollo in base al metodo H.A.C.C.P.

La analisi vengono eseguite presso laboratori partners autorizzati e certificati.

I risultati sono allegati al piano di autocontrollo a disposizione delle autorità competenti in caso di controlli ufficiali.

## SERVIZI

- Analisi su Alimenti
- Analisi dell'Acqua
- Tamponi sulle Superfici di Lavoro
- Prelievi e trasporto al laboratorio

# Sicurezza sul Lavoro





## CONSULENZA PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

Il testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (noto anche con l'acronimo TUSL) è un complesso di norme della Repubblica Italiana, in materia di salute e sicurezza sul lavoro, emanate con il decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81

Il D.L.vo 81/2008 propone un sistema di gestione della sicurezza e della salute in ambito lavorativo preventivo e permanente, attraverso l'individuazione e la riduzione dei fattori e delle sorgenti di rischi.

Il decreto, inoltre, ha definito in modo chiaro le responsabilità e le figure in ambito aziendale per quanto concerne la sicurezza e la salute dei lavoratori.

## SERVIZI PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

- Consulenza pre-apertura
- Consulenza per la messa a norma dell'attività
- Redazione Documento Valutazione Rischi - D.V.R.
- Fornitura e Aggiornamento Registri
- Formazione e Aggiornamento del Personale
- Antincendio
- Pronto Soccorso Aziendale
- Sorveglianza Sanitaria
- Gestione Documentazione
- Assistenza in Caso di Controlli Ufficiali
- Assistenza Legale
- Archiviazione Digitale dei Documenti



## FORMAZIONE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

Eroghiamo i Corsi di Formazione Obbligatoria per legge in base alla normativa vigente.

I Corsi possono essere effettuati on-line e in aula.

Tutti i Docenti solo laureati in materie scientifiche e hanno una consolidata esperienza nel campo della formazione d'aula e on line.

Al termine di ogni corso dovrà essere effettuato il test scritto e, in caso di superamento, sarà rilasciato l'attestato valido in tutta Italia.

## CORSI PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

- Corso Informazione Lavoratori
- Corso RSPP
- Corso RLS
- Corso Antincendio
- Corso Pronto Soccorso
- Corso Stress da Lavoro Correlato





## ANTINCENDIO

- Fornitura Estintori
- Manutenzione Estintori
- Certificato Prevenzione Incendi - C.P.I.
- Corsi di Formazione Teorici e Pratici per Aziende con Rischio Basso, Medio e Alto



## PRONTO SOCCORSO

- Fornitura Cassette Pronto Soccorso
- Fornitura Ricambi
- Corsi di Formazione Teorici e Pratici

# Sorveglianza Sanitaria

MEDICAL



MEDICAL



Health Care  
Doctor  
Hospital  
Pharmacist  
Nurse  
Dentist  
First Aid  
Surgeon  
Emergency







## SORVEGLIANZA SANITARIA

Ogni Azienda o Datore di Lavoro, dopo aver effettuato la Valutazione dei Rischi prevista dal D.L.vo 81/08 insieme al Medico Competente e all'RSPD imposta un programma di sorveglianza sanitaria qualora siano presenti rischi per i quali la legge lo prevede.

Forniamo servizi di sorveglianza sanitaria presso la nostra sede o presso la sede del cliente laddove questi siano necessari secondo il giudizio del Medico Competente che ha visionato e firmato il Documento Valutazione Rischi.

## SERVIZI

- Nomina del Medico Competente
- Visite Mediche Periodiche
- Visite Mediche Pre-Assunzione
- Visite Mediche per Cambio Mansione
- Visite Mediche post Infortunio-Mallattia
- Analisi di Laboratorio
- Esami Diagnostici
- Gestione Documentazione Sanitaria
- Adempimenti burocratici

NOTE





HACCP • IGIENE ALIMENTARE • IGIENE AMBIENTALE



SICUREZZA SUL LAVORO • MEDICINA DEL LAVORO

[www.h6p.it](http://www.h6p.it) • [info@h6p.it](mailto:info@h6p.it)

 **Numero Verde**  
**800.160.555**