



/ Sicurezza / Alimenti / Territorio

SAT è uno studio che offre servizi e consulenza alle aziende da oltre un decennio. Un team di 20 persone, tra professionisti e collaboratori, specializzato negli ambiti della Sicurezza sul lavoro, dell'Igiene degli Alimenti (HACCP), della gestione dei rifiuti e della tutela dell'ambiente, della Privacy (GDPR) e della formazione.

Un portfolio con più di 2.500 clienti tra piccole, medie e grandi imprese, oltre 35.000 ore di formazione erogate e un'offerta di servizi completa e aggiornata a tutte le normative vigenti.

SAT è un partner strategico per le aziende, in grado di garantire assistenza in tempi rapidi e di anticipare le problematiche connesse a tutte le pratiche e le norme relative al mondo del lavoro.



IGIENE DEGLI ALIMENTI



L'igiene degli alimenti è fondamentale per le aziende che operano nel settore alimentare, poiché la salute dei consumatori dipende dalla qualità dei prodotti.

Il manuale HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rappresenta uno strumento importante per garantire la sicurezza alimentare, attraverso l'identificazione dei pericoli e dei punti critici di controllo lungo l'intera catena di produzione.

Le aziende devono seguire rigorosamente le procedure indicate nel manuale HACCP per garantire la massima igiene e sicurezza dei prodotti, evitando eventuali contaminazioni batteriche o chimiche che potrebbero causare gravi conseguenze per la salute dei consumatori.

SAT TI SUPPORTA NELLE MOLTEPLICI FASI DI REDAZIONE DEL MANUALE HACCP, DALL'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI ALLE AZIONI CORRETTIVE E DI VERIFICA.



Consulenza personalizzata

Assistenza in caso di ispezioni da parte di organi di controllo. Consulenza mirata al fine di essere, nel tempo, in regola con gli obblighi igienico-sanitari come messa in atto di ispezioni visivi e documentali da parte del consulente HACCP e redazioni di autorizzazioni in materia di igiene degli alimenti come pratica SCIA/NIA.



Manuale di autocontrollo

Redazione del manuale HACCP con relativa analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo e predisposizione delle relative azioni correttive e di verifica.



Gestione della formazione

Corsi di formazione HACCP per operatori del settore alimentare sia in aula che in e-learning.



Analisi microbiologiche

Un tecnico specializzato e abilitato è a tua disposizione per effettuare campionamenti negli alimenti, nell'acqua di rete o di sorgente e nelle superfici di lavoro.

CONSULENZA, ASSISTENZA E SERVIZI PER LE AZIENDE

Consulenza e assistenza tecnica e procedurale sulla normativa.

Controlli analitici di tipo microbiologico e chimico-fisico sugli alimenti, acque e superfici.

Check-up e verifica della documentazione ed adempimenti già in essere.

Elaborazione di **procedure di rintracciabilità** degli alimenti.

Elaborazione del **Manuale di Autocontrollo**, basato sul metodo **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) documento redatto secondo i principi HACCP che garantisce la gestione dei rischi nelle diverse fasi produttive in termini di sicurezza alimentare.

Corsi di Formazione del personale (in particolare della figura professionale con incarico di Responsabile di Autocontrollo) in aula e in e-learning.

Supporto tecnico per la predisposizione della **NIA (Notifica Inizio attività)**.

SAT

/ Sicurezza
/ Alimenti
/ Territorio

1

Via Gorgolungo, 6
Jesi
60035 (AN)

t 0731 844 440
f 0731 690 751
web sat-web.it
email info@sat-web.it

2

Via Achille Corona, 5
Civitanova Marche
62012 (MC)

