

Consulenza e Formazione

Sintesi Srl nasce nel 2011 come società di supporto alle imprese ed ai pubblici esercizi, proponendo un aiuto pratico ed efficace.

E' costituita dall' unione di due giovani professionisti con esperienza in ambito agro-alimentare.

Il servizio offerto risulta chiaro e tangibile, l'operatività del personale Sintesi è la forza della nostra organizzazione.

Proponiamo assistenza continua, ma anche rapporti limitati al raggiungimento dell'obiettivo.



Sistema Qualità

Autocontrollo ed HACCP

Igiene degli ambienti e dei prodotti

Normative di settore

Formazione

Responsabilità Sociale

Documentazione e servizi

Privacy

Export

Consulenza e Formazione

Sede legale e uffici

Via Prosperi, 19/A

46019 - Viadana (MN)

Tel. e Fax: 0375-833711

P.IVA e Cod.Fisc. 02333730204

Simona Rotondo Mob. 333-6639343

Stefania Sanfelici Mob. 348-7604476

E-mail: sintesi-srl@virgilio.it



Società di consulenza e formazione

Sistema Qualità

Autocontrollo ed HACCP

Igiene degli ambienti e dei prodotti

Normative di settore

Formazione

Responsabilità Sociale

Documenti e servizi

Privacy

Export



Autocontrollo

Implementazione e mantenimento del sistema di gestione della sicurezza alimentare

Manuali di Autocontrollo

Piani HACCP

Manuali di corretta prassi igienica

Manuali di rintracciabilità

Messa a punto di sistemi volontari di certificazione di prodotto e di filiera, tra cui

ISO 9001:2008

BRC

IFS

Consulenza in materia di normativa

Assistenza per la corretta etichettatura dei prodotti alimentari



Sistema Qualità

Progettazione ed organizzazione dei sistemi di qualità aziendale

Conduzione di Audit interni

Verifiche ispettive di qualifica e monitoraggio dei fornitori

Pre-audit documentali ed in campo in preparazione delle visite di certificazione e dei clienti

Realizzazione di Sistemi di Responsabilità Sociale



Igiene degli ambienti e dei prodotti

Prelievo ed analisi dei prodotti

Prelievo ed analisi delle acque

Controlli ambientali sulle superfici, attrezzature e di verifica pulizia indumenti e guanti del personale

Ispezione dei prodotti presso i punti vendita

Formazione

Formazione ed addestramento in materia di igiene e sicurezza alimentare (ex libretto sanitario)

Gestione ed implementazione del sistema HACCP

Mantenimento del Sistema Qualità

Rischio allergeni ed intolleranze alimentari

Informazione ed aggiornamento sulla normativa di settore

Si rilasciano attestati di frequenza personali a seguito del test finale di avvenuto apprendimento



**Industrie Alimentari
Ristorazione collettiva
Pubblici esercizi
Alimentaristi
Aziende Agricole
Allevatori**

Documentazione e Servizi

Gestione delle pratiche per l'ottenimento e l'aggiornamento dei Decreti di Riconoscimento

Denunce di inizio attività

Predisposizione della documentazione per l'accesso ai bandi di finanziamento

Partecipazione a corsi e giornate di studio per conto del cliente

Supporto alle funzioni aziendali in occasione delle visite di clienti e delle giornate di certificazione

Export

Predisposizione documentazione e verifica requisiti per l'esportazione di prodotti verso Paesi Terzi

Compilazione domande di iscrizione in liste di abilitazione all'esportazione di alimenti



Privacy

Consulenza in materia di trattamento dei dati sensibili

Preparazione sistema di gestione dei dati e consulenza in materia di Codice Privacy