



catalogo 2023

CONTATTI



| Numero Verde Gratuito: 800 98 04 04

Ufficio Amministrativo

800 98 04 04 - int. 1
info@chemichal.net

Ufficio HACCP

800 98 04 04 - int. 2
852@chemichal.net

Ufficio Sicurezza sui Luoghi di Lavoro

800 98 04 04 - int. 3
sicurezza@chemichal.net

Ufficio Tecnologia e Sviluppo

800 98 04 04 - int. 4
info@haccpok.it

Ufficio EgeoShop

800 98 04 04 - int. 5
info@haccpok.it

i nostri principali servizi



HACCPCHECK
igiene e sicurezza alimentare



SAFEWORKER
sicurezza sui luoghi di lavoro



HACCP-OK
sistema di gestione digitale



HACCPCHECK
igiene e sicurezza alimentare

La Chemical Services Srl si occupa di tutto quanto richiesto e previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti con previsto dal Pacchetto Igiene, Reg.CE 852/04, 853/04 e 178/02. Le nostre figure professionali affiancano piccole, medie e grandi attività operati nel settore alimentare in tutte le fasi di vita aziendale e fin dalla prima apertura, rimanendo sempre attenti a garantire alti standard qualitativi nei confronti della clientela.

Il nostro Servizio di consulenza consiste in:

Prima Rilevazione Dati Aziendali

Sopralluogo da parte dei nostri consulenti delle attività e delle varie aree di lavoro, dai in cui si effettua il ricevimento delle merci, ai luoghi di lavorazione degli alimenti, alle aree di confezionamento e vendita prodotto finale

Punti Critici

Individuazione e monitoraggio dei punti di controllo e dei punti critici di controllo intesi come fasi in cui posso verificarsi dei rischi a carico degli alimenti. Determinazione delle misure e azioni correttive.

Analisi

Determinazione della frequenza e della tipologia di analisi da effettuare in base alle esigenze aziendali.

Documenti

Redazione di tutta la documentazione comprovante l'applicazione del metodo HACCP.

Il nostro Servizio di consulenza consiste in:



HaccpCheck Basic

- Manuale di Autocontrollo
- Schede di Registrazione Dati
- 2 tamponi su superfici e attrezzature/anno
- 2 visite ispettive per controllo Metodo HACCP/anno



HaccpCheck Premium

- Manuale di Autocontrollo
- 4 visite ispettive per controllo Metodo HACCP/anno
- 2 tamponi su superfici e attrezzature/anno
- Sistema HACCP-OK incluso
- Spazio Cloud Archiviazione Documenti
- Scadenziario Servizi Dedicato
- Numero Verde Dedicato



HaccpCheck Digital

Un servizio completo di consulenza sul metodo HACCP completamente in digitale grazie al Gestionale HaccpOK. Ricevi il tuo manuale direttamente sull'app e compili i tuoi registri in pochi tap. Ricevi il kit per effettuare il tampone in autocontrollo direttamente in sede.



Manuale di Autocontrollo Igienico-Sanitario

Richiedi e ricevi il Manuale di Autocontrollo igienico Sanitario redatto secondo il regolamento CE 852/04 in 24/48h direttamente nella tua sede.



Scia Sanitaria

Assistenza e la consulenza per la redazione e la trasmissione agli organi competenti di Scia d'inizio attività, modifiche ciclo lavorativo, subentro o cessazione.



Analisi di Laboratorio

Effettuiamo analisi su superficie e prelievi su acqua e matrice alimentare con il successivo rilascio di certificazione analisi da Laboratorio ACCREDIA.



ChemProtetti H

Il piano di garanzia che ti consente di ricevere 2000,00€ di rimborso sulle sanzioni comminate all'attività da parte degli organi di controllo competenti sulla vigilanza di igiene degli alimenti quali ASP e NAS.



SAFEWORKER

sicurezza sui luoghi di lavoro

La Chemical Services Srl si occupa di SSL avvalendosi della collaborazione di figure professionali del settore per avere sempre la certezza di offrire soluzioni ottimali e mirate ai propri clienti. Gli interventi risultano sempre personalizzati rispetto alle esigenze, alle caratteristiche e al settore dell'attività che si assiste.

Il nostro Servizio di consulenza personalizzato

I nostri consulenti concordano con il datore di lavoro, che è la principale figura obbligata ad adempiere agli obblighi della SSL, la migliore soluzione per essere sempre in regola con le normative vigenti ed assicurare la sicurezza dei lavoratori.

Sopralluoghi programmati, rilevazione delle non conformità aziendali e dei punti di rischio per i lavoratori, assistenza continua nel miglioramento della sicurezza e dell'organizzazione aziendale fanno parte del lavoro continuo del team Sicurezza. c un piano mirato e affianchiamo i nostri clienti con interventi costruiti sulle loro specificità, prevedendo sopralluoghi programmati, rilevando le non conformità, assistendo l'azienda nel miglioramento continuo della sicurezza sul lavoro e dell'organizzazione aziendale.

Ci occupiamo di tutti il processo formativo delle Figure Responsabili della tua Azienda. Ci occupiamo della formazione del personale con focus su rischi specifici presenti in Azienda, fornendo anche corsi di aggiornamento periodico per il personale Mettiamo a disposizione della nostra clientela percorsi formativi per: RSPP, Preposto, RLS, Addetto di Primo Soccorso, Addetto Antincendio.

Il nostro Servizio di consulenza consiste in:



Safeworker Basic

- Stesura Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)
- Formazione RSPP
- Formazione RLS
- Formazione Addetto Antincendio
- Formazione Addetto Primo Soccorso



Safeworker Premium

- Stesura Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)
- Formazione RSPP
- Formazione RLS
- Formazione Addetto Antincendio
- Formazione Addetto Primo Soccorso
- Spazio Cloud Archiviazione Documenti
- Scadenziario Servizi Dedicato
- Numero Verde Dedicato



Monitoraggio Legionella

Un servizio completo per il monitoraggio della legionellosi.



Monitoraggio Gas Radon

Monitoriamo, con l'installazione di dosimetri a cadenza semestrale, i livelli di concentrazione di Gas Radon negli ambienti lavorativi, così come stabilito dal decreto legislativo n. 241 del 26 maggio 2000 e ci occupiamo della trasmissione di tutta la documentazione necessaria agli Organi Competenti.



Videosorveglianza

Consulenza Privacy Per Sistemi Di Videosorveglianza, ci occupiamo di elaborare tutta la documentazione necessaria per la richiesta autorizzazione all'Ispettorato del Lavoro Territoriale competente.

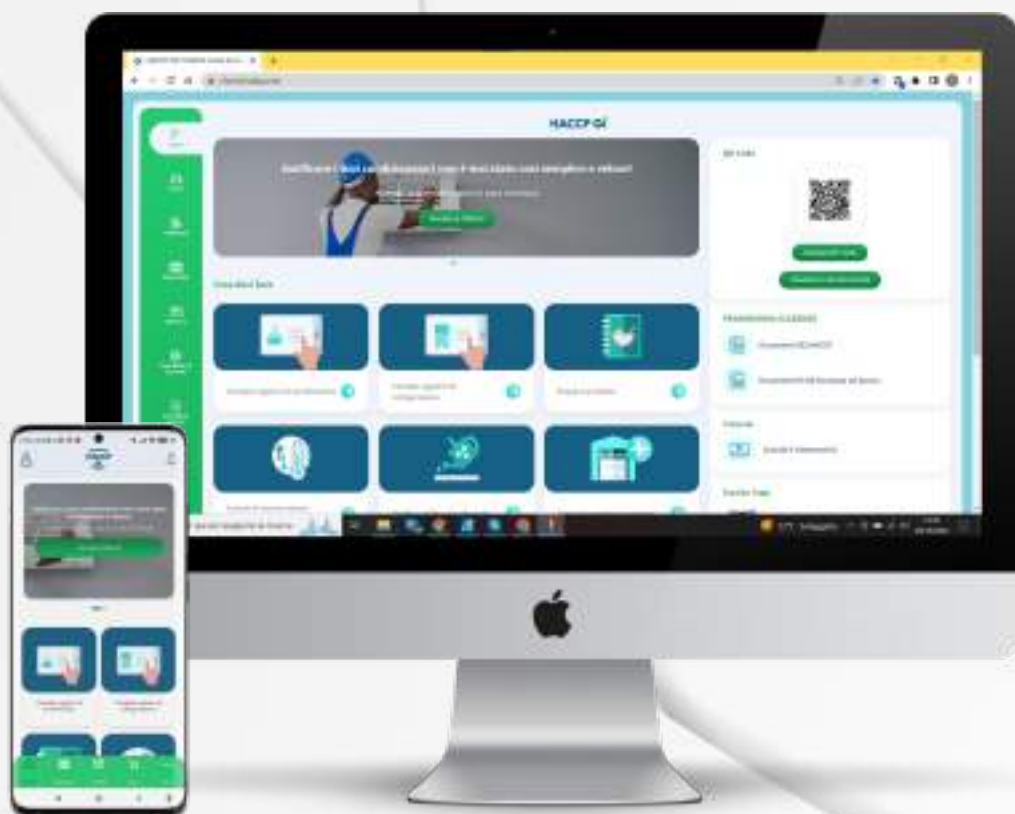


ChemProtetti S

Il piano di garanzia Chemprotetti coprirà tutte le sanzioni che il cliente riceverà a causa di mancata formazione o informazione da parte dei nostri consulenti, esso ti consente di ricevere un rimborso fino a 6.000,00€ (seimila/00) su eventuali sanzioni ricevute dal cliente

HACCP

L'HACCP A PORTATA DI CLICK



HACCP-OK
sistema di gestione digitale

Perchè utilizzare HaccpOK? Perchè semplifica e organizza il tuo lavoro
Gestire l'Haccp richiede un grande dispendio di tempo, risorse e una buona conoscenza della normativa per non incorrere in sanzioni. L'App HaccpOK semplifica il tuo lavoro e migliora la qualità della tua Azienda.



I tuoi documenti in un unico posto

Per affrontare le visite ispettive in tranquillità



Compilazione Registri Smart

Compili i tuoi registri HACCP in pochi passaggi



Tracciabilità Alimentare

Determinazione della frequenza e della tipologia di analisi da effettuare in base alle esigenze aziendali.



Tutto in Tempo Reale

Le tue compilazioni e i tuoi documenti saranno sempre sincronizzati e disponibili per la consultazione

Modello Tradizione VS HaccpOK

- ✗ Caos durante le ispezioni ispettive (difficoltà nel reperire tutta la documentazione)
- ✗ Dispendio di tempo nella compilazione dei registri
- ✗ Nessun controllo sulle scadenze dei contratti e attestati
- ✗ Difficoltà nel ricevere informazioni sui prodotti richiamati e su aggiornamenti normativi
- ✗ Impatto Ecologico elevato con spreco di carta
- ✗ Difficoltà nell'organizzazione dei documenti
- ✗ Tempi lunghi per la richiesta della documentazione

- ✓ Documentazione al sicuro nel cloud, accessibile in qualsiasi momento da qualsiasi dispositivo
- ✓ Compilazione dei registri veloce con firma
- ✓ Controllo e avviso sulle scadenze dei contratti e attestati
- ✓ Notifica sui richiami alimentari e su aggiornamenti normativi
- ✓ Impatto ecologico 0, tutto in digitale
- ✓ Documentazione organizzata nel cloud
- ✓ Possibilità di richiedere qualsiasi documento con un clic

Alcune delle funzioni di HaccpOK



Numero di Lotto

Genera automaticamente in Numero di Lotto di produzione in pochi semplici passi attivando la tracciabilità alimentare della tua Azienda.



Avviso Scadenze

Comunicazione istantanea per richiami alimentari. Scadenze documenti. Aggiornamenti.



Stampa Etichette

Stampa di etichette da apportare sugli alimenti preparati e conservati in frigo.





Chemichal Services

Numero Verde 800 98 04 04
www.chemichal.net | info@chemichal.net