



Quality Management, Food Technology,  
Development & Innovation

SCHEDA DI VALUTAZIONE GRATUITA  
Check up aziendali e assistenza all'applicazione delle procedure operative



Da inviare al Fax **0874 - 31 81 49**

E  
DIZ. 01  
GEN. 2009  
REV. 01 12.2009

COD. CHECK  
Mo. ALIM

# SCHEDA DI VALUTAZIONE GRATUITA

## Check up aziendali e assistenza all'applicazione delle procedure operative

Saranno realizzate visite presso aziende agroalimentari, che daranno la loro adesione, con la presente scheda, allo scopo di individuarne i principali fabbisogni relativamente alla gestione della sicurezza alimentare ed alla rintracciabilità dei prodotti.

I **check-up**, attraverso una valutazione integrata del grado di sicurezza, delle performance di igiene e della gestione del **processo produttivo** e del **prodotto** realizzato, avranno lo scopo di :

- Individuare il grado di conformità alla normativa cogente relativamente alla gestione della sicurezza alimentare e rintracciabilità dei processi e dei prodotti;
- Definire le principali criticità dell'impresa
- Fornire indicazioni per la risoluzione delle non conformità rispetto ai requisiti della normativa cogente;
- Orientare gli operatori sulle modalità operative per implementare strumenti in ambito volontario, con particolare riferimento alla rintracciabilità.
- Analisi e verifica di dichiarazioni in etichetta alimentare. Indicazioni e valori nutrizionali

Al termine dei **check-up** sarà predisposto un **report di verifica** nel quale verranno fornite agli operatori indicazioni per la rimozione dei rilievi riscontrati.

Gli operatori che daranno la loro adesione potranno concordare con i professionisti nominati per le visite una serie di **controlli analitici gratuiti** inerenti i temi trattati a scopo di indagine.

<b>DENOMINAZIONE:</b>		
<b>INDIRIZZO:</b>		
<b>CAP.:</b>		
<b>CITTA':</b>		
<b>TELEFONO:</b>		
<b>FAX:</b>		
<b>E-MAIL:</b>		
<b>SITO WEB:</b>		
<b>RICHIESTA DI:</b>		
<b>DATA</b>	<b>NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>



Procedura di registrazione CHECK-UP: Le indagini alimentari di tipo chimico-fisico, microbiologico, tossicologico e merceologico, sono riferiti esclusivamente al campione sottoposto a prova e campionato presso o per conto dell'azienda committente. I risultati sono consegnati in originale all'azienda in oggetto di studio e archiviati in copia presso la struttura di servizio Genus Consulting Group. Lo studio e la valutazione finale sono a cura di Genus Consulting Group.