

Eko 03



FOOD CONSULTING

SAFETY AND HEALTH

PEST CONTROL





Il team

Eko03. Il partner di fiducia per i tuoi ambienti.

Prevenzione e Igiene alimentare per Eko03 significano tutela del prodotto finale da somministrare agli utenti. Per fare questo e raggiungere l'obiettivo è necessario analizzare il bisogno, saper ascoltare ed infine soddisfare le esigenze del nostro cliente, garantendo costante professionalità, serietà e trasparenza nel tempo. **Crediamo fortemente che le risorse umane siano fondamentali e determinanti per garantire un servizio impeccabile.** Un servizio puntuale, serio ed efficace che viene offerto 365 giorni all'anno sempre con lo stesso entusiasmo e la stessa determinazione. Siamo convinti che oggi la sostenibilità ecologica sia alla base del nostro progetto per noi,



per voi, e **per il futuro del pianeta**. Studiamo, sperimentiamo e applichiamo giornalmente nuove soluzioni ecologiche, inizialmente viste con diffidenza ma che nel tempo trovano sempre la loro corretta funzione e integrità nei servizi. **Abbiamo grande rispetto del business dei nostri clienti** e per tale ragione lavoriamo per renderli sempre più sicuri e soddisfatti. Il nostro progetto ogni giorno è avviarsi ad una crescita costante in diversi ambiti lavorativi quali: Hotel, B&b, Strutture sanitarie, Bar, Ristoranti ed aziende della filiera alimentare. Offrendo soluzioni di riferimento quali: Consulenza HACCP, certificazioni, formazione, sicurezza sul lavoro, pest control e sanificazioni.

**Proteggiamo, tuteliamo
e semplifichiamo la
Gestione della Sicurezza
e Igiene Alimentare.**

**Vieni a conoscerci
per saperne di più.**





Settori

Hotel e Strutture Sanitarie

L'esperienza dei tuoi ospiti è una priorità assoluta, ed ovviamente per evitare contaminazioni i nostri servizi vengono realizzati in totale discrezione. La **pulizia e la disinfezione degli ambienti** sono aspetti determinanti, in particolare della cucina, dove gli alimenti vengono utilizzati, e della sala da pranzo dove gli alimenti vengono consumati dai clienti dell'albergo o dagli ospiti delle strutture sanitarie.

Sicurezza e igiene sono dunque alla base del sistema. Per quanto riguarda il personale, ovvero, tutti coloro che entrano in contatto con gli alimenti devono essere adeguatamente formati in merito al trattamento e alla conservazione degli alimenti attraverso corsi di formazioni adeguati ed aggiornati del sistema HACCP. È quindi possibile avere un unico interlocutore in grado di **migliorare la qualità e l'immagine della vostra struttura** al fine di poter ottenere un buon successo economico e delle buone recensioni dalla clientela.

Industrie alimentari

Nelle aziende alimentari offrire sicurezza vuol dire garantire **al consumatore dei prodotti che sono il risultato di un processo controllato** in ogni sua fase, dalla produzione, al trasporto fino alla sua somministrazione. Le imprese alimentari sono tenute ad adottare ed attuare tutte le tecniche necessarie a garantire la sicurezza degli alimenti, dotandosi del piano di autocontrollo secondo le linee dell'HACCP, ed un sistema di prevenzione Pest Control, necessari per un adeguamento culturale e per attenersi a ciò che la legislazione in merito a igiene negli ambienti di lavoro richiede. Esistendo l'obbligo per le aziende alimentari, l'applicazione del sistema HACCP ha sostanzialmente un obiettivo igienico-sanitario che **deve essere conseguito e mantenuto in ogni fase della filiera.**

Retail

Le esigenze di sicurezza della Grande Distribuzione Organizzata sono molteplici e complesse. Nella GDO, è necessario eliminare la presenza di qualsiasi attività di infestanti. **La presenza di infestanti e parassiti crea seri danni all'attività e alla salute dei tuoi clienti** e per evitare ciò è necessario effettuare un **costante lavoro di prevenzione**, attraverso visite ispettive finalizzate ad identificare qualsiasi pericolo ed elaborare azioni risolutive mirate. Affidati ai nostri professionisti che grazie all'esperienza maturata nel settore, al costante programma di monitoraggio degli infestanti coerente con i principali standard di riferimento quali H.A.C.C. P; BRC, IFS, AIB ed alla specifica consulenza tecnica fornita, **garantirà la totale protezione dei tuoi ambienti.**





Azienda agroalimentare

Ogni anno gli infestanti causano enormi danni alle aziende agroalimentari. Le catene di distribuzione sempre più vaste e complesse aumentano enormemente il numero dei punti critici che devono essere monitorati e gestiti per questo il protocollo HACCP aiuta le imprese della filiera alimentare a contrastare le minacce che possono contaminare la loro produzione. Il supporto e la consulenza di un'azienda di disinfestazione e consulenza alimentare professionale **permette che tali procedure siano attentamente rispettate** nella lotta agli infestanti. Da esperti di settore quali siamo, sappiamo esattamente come proteggere la vostra attività da una vasta tipologia di infestanti e da qualsiasi problema di igiene alimentare, le nostre disinfestazioni inoltre in accordo con il protocollo HACCP **interessano tutti gli infestanti dannosi su vari livelli di minaccia.**

Ristorazione

Il criterio di valutazione di un ristorante, un bar o pub, è rappresentato soprattutto dalla sua reputazione. Tale **reputazione** dipende in primo luogo dalla qualità dei cibi e dal servizio offerto, senza dimenticare che i clienti si aspettano il più elevato livello di igiene. È bene che tu sappia che qualsiasi alimento è potenzialmente in grado, se non trattato con le giuste precauzioni, di **creare un danno all'uomo attraverso la trasmissione di patologie alimentari.** Punto fondamentale del Sistema HACCP è individuare all'interno dell'azienda i rischi igienico alimentari che potrebbero svilupparsi durante l'attività lavorativa, e le misure preventive idonee da adottare per **tenere sotto controllo i rischi o almeno ridurli ad un livello accettabile.** Topi, ratti, formiche e blatte, ma anche germi e batteri in quanto costituiscono un rischio di trasmissione di malattie, rappresentano una vera e propria minaccia contro gli standard d'igiene nelle fasi di preparazione e conservazione delle pietanze, tuttavia, esiste anche una vasta gamma di infestanti che possono disturbare il pasto e la tranquillità dei vostri clienti.

Pubblica amministrazione

La pulizia, disinfezione dei luoghi di Pubblica Amministrazione è una delle esigenze prioritarie dei nostri tempi. La prevenzione di infestanti pericolosi per il territorio e la salute rappresentano per noi una **sfida continua** che richiede sempre più macchinari all'avanguardia, aggiornati e adatti alle esigenze del servizio offerto. Uffici pubblici, scuole, poliambulatori, farmacie comunali, parchi, mense, palestre, aree verdi, necessitano di manutenzione programmata a tutela della Salute e sicurezza dei propri collaboratori e della comunità. **L'igiene dei locali e delle aree comuni di aggregazione deve essere garantita attraverso un servizio programmato e costante.**



H.A.C.C.P

La sigla **HACCP** sta per Hazard Analysis and Critical Control Point, ovvero analisi dei rischi e punti critici di controllo. Si tratta di un **sistema globale** di controllo preventivo della produzione degli alimenti che ha lo scopo di **garantire la sicurezza igienica**. Con questo sistema, tutte le aziende che producono o somministrano alimenti, e per ciò che ci riguarda sono interessate tutte le forme di ristorazione, bar e pubblici esercizi in genere, devono compiere due azioni importanti:

- Individuare all'interno del proprio processo produttivo i pericoli che possono **compromettere la salubrità di un alimento**, dal ricevimento delle merci fino al suo consumo.
- Adottare le necessarie misure preventive e di controllo per **garantire la sicurezza dei vari alimenti**.

Le consulenze e le visite ispettive HACCP vengono pertanto effettuate con l'obiettivo finale di verificare che le aziende rispondano positivamente alle caratteristiche qualitative secondo l'attuale normativa igienico sanitaria. Pertanto, durante queste visite viene quindi eseguita una valutazione del manuale di autocontrollo, obbligatorio per tutte le imprese in cui si lavorano, depositano, somministrano, confezionano o imballano generi alimentari e che deve essere sempre presente in azienda, **opportunamente redatto e aggiornato** dei processi e delle procedure lavorative di tutti i prodotti alimentari preparati e manipolati.

Cosa fa EKO03:

Eko03 svolge quindi una prestazione completa di consulenza e visita ispettiva HACCP valutando vari aspetti come:

- ✓ Manuale di autocontrollo
- ✓ Locali e ambienti di lavoro
- ✓ Attrezzature di conservazione alimenti
- ✓ Ricevimento e stoccaggio materie prime
- ✓ Tracciabilità e rintracciabilità
- ✓ Gestione allergeni
- ✓ Formazione
- ✓ Gestione rifiuti
- ✓ Gestione infestanti

L'insieme di questa tipologia di attività permette di capire se tutte le procedure vengono messe in pratica in modo corretto così come previsto dalle norme vigenti. A tal punto, dopo ogni visita ispettiva vengono indicate quali azioni adottare per correggere le non conformità evidenziate durante il controllo effettuato in azienda.



La formazione

Per garantire la massima sicurezza alimentare e **tutelare il consumatore**, alla base di qualsiasi azienda alimentare e come aspetto significativo e fondamentale troviamo la **formazione degli addetti**. Con l'obiettivo di preservare l'igiene dell'alimento e la sua freschezza, ogni addetto alle varie fasi di produzione deve conoscere determinati concetti e rispettare le varie norme in modo da poter svolgere i propri compiti in **totale sicurezza**. Sono tre i corsi previsti dalla normativa per i lavoratori di un'azienda alimentare:

- ✓ Lavoratori che manipolano gli alimenti
- ✓ Lavoratori che non devono manipolare alimenti ma che operano all'interno dell'ambiente.
- ✓ Il terzo corso è per i responsabili delle aziende alimentari, che devono garantire un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP così come previsto dal Reg. CE 852/2004.

Questi corsi obbligatori prevedono il rilascio di un attestato in sostituzione del vecchio libretto sanitario.

Il nostro professionale team, sarà in grado di fornire sessioni formative in prima persona garantendo la presenza di un formatore competente presso le nostre aule situate nelle sedi lavorative di Concorezzo e Brescia, attraverso sessioni e-learning fruibili dal vostro Personal Computer oppure direttamente presso le vostre strutture operative nel rispetto delle disposizioni legislative, RILASCIANDO in seguito l'attestato di Partecipazione comprovante professionalità, serietà e competenza con il quale viene eseguito.



Affidatevi a noi per la tutela e la qualità della vostra attività!

Analisi e campionature

Eko03 grazie al suo organico di professionisti e ad un'attiva collaborazione con laboratori specifici che operano da tempo nel settore, risponde attivamente all'esigenza del cliente in relazione ad **analisi di alimenti prodotti**, stabilisce inoltre attraverso consulenze dirette la periodicità dei campionamenti e le quantità di prelievi nei lotti di produzione. Lo scopo, pertanto, delle aziende che richiedono l'analisi di acqua e alimenti è quello di **preservare la massima sicurezza e igiene durante tutto il ciclo produttivo**. Le analisi effettuate determinano dopo quanto l'alimento è soggetto ad alterazioni di tipo microbiologico e fisico e di conseguenza qual è il tempo limite entro il quale l'alimento può essere consumato, affinché non metta in insicurezza il consumatore finale.

Effettuiamo:

- ✓ Prelievi per analisi microbiologiche degli alimenti.
- ✓ Tamponi microbiologici per campionamento su superfici o materiali.

È importante, infatti, verificare non solo la sicurezza alimentare, ma anche l'efficacia delle procedure di pulizia e sanificazione di superfici e materiali utilizzati nelle diverse fasi. L'iter di Eko03 per il campionamento degli alimenti prevede quindi: Una prima fase di prelievo presso la vostra attività, che viene eseguita con attrezzature specifiche in modo da evitare di contaminare o danneggiare i campioni prelevati senza, quindi, compromettere gli esiti finali.

Il prodotto, viene trasportato presso i laboratori specifici tenendo in considerazione: il tempo impiegato per il trasporto, la temperatura ed i contenitori utilizzati. Infine, quando gli studi specifici sono stati ultimati vengono redatti dei verbali comprensivi delle attività condotte e ne verrà rilasciata una copia all'operatore stesso.





Certificazioni

La sicurezza alimentare è acquisita come diritto del consumatore e tutte le imprese alimentari sono obbligate a garantirla, ciò che contraddistingue l'obiettivo prioritario è la conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, la quale stabilisce che ciascun operatore del settore alimentare è responsabile della conformità dei prodotti che immette sul mercato.

Ad esempio, le norme ISO (ISO 22000), così come gli standard della GDO (BRC, IFS) rappresentano un valido supporto per le imprese per assicurare i clienti sulla qualità e la sicurezza dei propri prodotti. Tale certificato, interessa principalmente i produttori nel settore alimentare ed aiuta l'organizzazione a migliorare la sicurezza alimentare, essendo riconosciuto a livello mondiale.

- ✓ La BRC (British Retail Consortium) è uno standard richiesto a quei fornitori che desiderano entrare nel mercato britannico, europeo ed Extraeuropeo. Riguarda l'HACCP e prende in oggetto la qualità del prodotto, del processo e dell'intero ambiente di lavoro.
- ✓ La certificazione IFS (International Featured Standard) invece, è uno standard equivalente messo a punto dalla GDO centro-europea relativo alla qualifica fornitori della filiera, affinché rispettino determinati processi e norme igieniche.
- ✓ La dichiarazione di conformità per i MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) è una certificazione necessaria per garantire il non deterioramento e l'alterazione delle caratteristiche organolettiche degli alimenti a contatto. Requisiti in tema di igiene alimentare.

Eko03 effettua audit interni mirati a verificare il rispetto degli schemi di certificazione.

Safety & Health

La consulenza sulla sicurezza del lavoro che ti offriamo riguarda tutti gli ambiti del D.Lgs. 81/08 ed è specifica per le aziende alimentari. Comprende quindi il supporto per la stesura del DVR (Documento Valutazione Rischi), i corsi di formazione, un sistema per gestire la sicurezza a 360° e infine la medicina del lavoro. Investire nella sicurezza sul lavoro all'interno della tua azienda alimentare, può portare a numerosi vantaggi, soprattutto nel lungo periodo. Siamo convinti che creare e mantenere un ambiente sicuro sia un dovere fondamentale.

I vantaggi della sicurezza sul lavoro per le aziende alimentari. Investire nella sicurezza sul lavoro è importante perché:

- ✓ Riduce e previene rischi di incidenti e infortuni apportando un miglioramento tangibile all'ambiente di lavoro.
- ✓ Migliora il clima aziendale aumentando il benessere dei tuoi dipendenti, questo è importante per creare un senso di appartenenza all'interno dell'azienda e aumentare la produttività e l'efficienza.
- ✓ Migliora la reputazione dell'azienda verso tutti gli stakeholders come soci, fornitori, clienti ecc,
- ✓ Riduce il rischio di sanzioni in merito alla salute e alla sicurezza dei dipendenti interni.

Il rispetto sistematico delle norme di sicurezza aiuta ad abbattere i costi sociali per infortuni e malattie professionali. In sostanza, la salubrità dei luoghi di lavoro e la prevenzione di infortuni e malattie conviene a tutti, e rappresenta una scelta etica doverosa e giusta.





Come ti aiutiamo?

Il nostro obiettivo è aiutarvi a creare un ambiente di lavoro sicuro e proteggere la salute e il benessere dei vostri dipendenti.

Ti aiutiamo a identificare i rischi specifici per la tua azienda e successivamente progettiamo un piano di sicurezza che ti guiderà. Il nostro servizio comprende:

- ✓ **Analisi iniziale dei rischi:** valutiamo i rischi presenti in azienda, identificando le aree a maggior rischio e suggerendo le misure preventive e i miglioramenti necessari.
- ✓ **Formazione del personale:** a seconda delle tue esigenze formiamo con corsi specifici i tuoi dipendenti fornendo loro le conoscenze necessarie per lavorare in modo sicuro e consapevole.
- ✓ **Gestione delle emergenze:** supporto nella pianificazione e nell'addestramento per affrontare situazioni di emergenza, come incendi, fughe di gas o contaminazioni alimentari, riducendo al minimo i danni e proteggendo la sicurezza di tutti.
- ✓ **Consulenza e assistenza continue:** ti forniamo una consulenza personalizzata e un supporto continuo nella gestione della sicurezza sul lavoro.

Redazione documenti

Una delle attività di grande importanza per garantire la sicurezza sul luogo di lavoro consiste nella stesura delle procedure aziendali, le quali sono fondamentali per:

- ✓ Prevenire incidenti.
- ✓ Prevenire gravi malattie tra i dipendenti.
- ✓ Assicurare il corretto svolgimento delle attività lavorative.

I nostri tecnici specializzati esamineranno attentamente tutti i processi lavorativi, il DVR, i rischi ai quali sono esposti i dipendenti e le attrezzature presenti nella tua azienda, al fine di ottenere una panoramica completa della situazione. Questa operazione permetterà loro di capire **se sono necessarie nuove procedure** (nel caso in cui siano state aggiunte recentemente nuove attrezzature o siano avvenuti cambiamenti nei processi lavorativi) **o se è necessario aggiornare quelle esistenti se sono scadute.**



SGSL un servizio di sicurezza a 360° per le aziende alimentari

SGSL è un servizio unico e innovativo in quanto è il primo abbonamento tutto incluso per gestire in "automatico" la sicurezza della tua azienda e dei tuoi dipendenti. In particolare, comprende:

- ✓ La verifica costante del rispetto delle norme.
- ✓ La formazione.
- ✓ La gestione di visite ispettive o infortuni.

È sicuramente di grande utilità perché questo sistema di gestione ti permette di **non doverti più preoccupare** delle varie scadenze relative alla formazione o alle pratiche che hai redatto.

Grazie all' SGSL è possibile programmare in anticipo lavori, sessioni, formazioni e costi, in modo da gestire meglio le tue finanze.

Il risultato finale è che la tua attività alimentare sarà sempre a norma.





Formazione sulla sicurezza

S secondo il D.lgs. 81/08 la formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro è obbligatoria per tutti i lavoratori. Le misure di prevenzione degli infortuni sul lavoro hanno lo scopo di evitare l'errore umano nel contesto lavorativo. **È fondamentale quindi garantire a tutti i lavoratori, preposti, responsabili e dirigenti, una formazione adeguata sull'importanza delle norme di sicurezza**, che spesso vengono sottovalutate per poca attenzione.

Oltre ad essere un obbligo e quindi un dovere, è anche un diritto dei lavoratori essere informati e istruiti su:

- ✓ I possibili rischi sul lavoro.
- ✓ L'utilizzo delle attrezzature.
- ✓ La conoscenza delle procedure di prevenzione dell'azienda.

Per questo motivo, solo i dipendenti che hanno acquisito un insieme di conoscenze e competenze adeguate possono essere in grado di gestire e risolvere le situazioni di emergenza. **Perciò il datore di lavoro ha l'obbligo di formare, informare ed addestrare i propri dipendenti sulla sicurezza, al tempo stesso il lavoratore ha l'obbligo di partecipare ai corsi di sicurezza lavoratori indicati dal datore di lavoro.**

Dove vengono effettuati i corsi?

La nostra offerta comprende corsi di formazione obbligatori per le diverse figure professionali previste dal D.lgs. n°81/08. I corsi vengono organizzati all'interno delle nostre sedi tramite un docente esperto, con aule predisposte di tutto il materiale necessario. In alternativa, presso la tua struttura, oppure recentemente abbiamo anche introdotto l'opzione di formazione online al fine di agevolare i lavoratori che hanno la necessità di formazione impellente e non possono permettersi di attendere l'erogazione del corso svolto vis a vis.

Medicina del lavoro

Essere a conoscenza dello **stato di salute dei propri dipendenti** è sempre importante in qualsiasi attività imprenditoriale. Questo servizio riguarda la verifica di idoneità alla mansione lavorativa per prevenire le malattie del lavoro tramite visite mediche.

Chi è la figura di riferimento per la verifica della salute del proprio personale? Il medico competente, il quale viene nominato dal datore di lavoro con lo scopo di:

- ✓ Valutare i rischi presenti nell'azienda.
- ✓ Predisporre visite mediche adeguate per i lavoratori soggetti.

Il compito di questa figura è quello di occuparsi della **sorveglianza sanitaria** dei dipendenti andando ad effettuare **visite mediche specifiche** alla tipologia di mansione certificando l'**idoneità medica** e che non vi siano malattie o problematiche che potrebbero avere future ripercussioni sul lavoratore.

In che modo ti aiutiamo?

Collaboriamo con i migliori laboratori medici e di analisi nel territorio lombardo. Grazie a queste collaborazioni siamo in grado di erogare:

- ✓ Visite mediche periodiche.
- ✓ Visite dovute ad una nuova assunzione.
- ✓ Visite dovute a un cambio mansione.

sempre considerando gli accertamenti da effettuare in base al rischio al quale il lavoratore è esposto quotidianamente, così come previsto dal DVR.

Pest Control

I servizi di Pest control sono tutte quelle attività per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni, in particolare ai prodotti alimentari. Poiché ogni bene ed ogni azienda hanno differenti necessità Eko03 sviluppa una soluzione individuale per ogni suo cliente quali, derattizzazione, disinfestazioni e disinfezioni.

Il processo che Eko03 attua attraverso l'applicazione del proprio modello di Pest Management, rispettando i canoni e le disposizioni secondo ISO 9001, ISO 22000 e EN 16636 ed include:

- ✓ Campionamento e monitoraggio delle infestazioni.
- ✓ Identificazione della specie infestante con studio della sua entomologia.
- ✓ Stima della popolazione e comparazione con i livelli di tolleranza presenti e verificati come ammissibili in ogni specifica realtà.
- ✓ Applicazione delle procedure di Pest Management, nelle quali i biocidi vengono presi in considerazione solo nei casi indispensabili e dove si attuano innanzitutto politiche di prevenzione della penetrazione del parassita all'interno del sito, collegate a strumenti per la cattura.
- ✓ Monitoraggio dei risultati ottenuti e conseguente continuo adeguamento delle procedure adottate presso ogni sito.

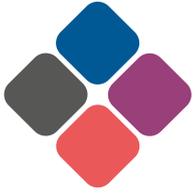


Disinfestazione

Spesso sentiamo parlare di disinfestazione, ma cosa si intende esattamente?

Per disinfestazione, si intendono tutte quelle operazioni attraverso il quale è possibile non solo eliminare parassiti, ma anche compiere operazioni più specifiche per garantire l'eliminazione dei topi (derattizzazione), disinfestazione da scarafaggi o l'eliminazione dei volatili. **Gli interventi di disinfestazione sono necessari in situazioni che vedono la presenza fastidiosa oltre che pericolosa di agenti infestanti che possono minare la salubrità di singoli ambienti, edifici e intere aree all'interno di siti produttivi.** Ecco perché è fondamentale procedere con una serie di Interventi mirati per debellare infezioni e problematiche relative alla contaminazione di prodotti ed alimenti. **È molto importante procedere con la disinfestazione preventiva degli ambienti** effettuata da specialisti come Eko03 per arginare e fermare in tempo la proliferazione degli animali e degli insetti infestanti. Una non risoluzione del problema, infatti, può comportare gravi conseguenze anche dal punto di vista sanitario agli occupanti degli edifici interessati dall'infestazione e il blocco dell'attività quando si tratta di edifici produttivi, magazzini o negozi.





Le nostre Certificazioni

Orientamento alla persona, soddisfazione del Cliente, massima professionalità, rispetto e tutela dell'ambiente e qualità del servizio.

Questi sono i **valori** che quotidianamente ci contraddistinguono e che ci hanno permesso di ottenere diversi riconoscimenti. A livello nazionale, possiamo vantare di essere riconosciuti come centro associato **AIDPI** (Associazione Imprese Disinfestazione Professionali Italiane) ed **ISO 9001:2015** come azienda con sistemi di qualità riconosciuti, operante nel campo della sanificazione e consulenza alimentare.





*“Ogni individuo ha il potere di fare
del mondo un posto migliore...
Nulla è impossibile se fatto
nel migliore dei modi”*



**Specialisti in consulenza
per attività del
settore alimentare**



Eko03

Via Rovato, 31
25030 Erbusco (BS)

info@eko03.it



eko03.it

