



BioEcologiCAStudio

Dott. Giuseppe Castriota

Sede Via Pollino 6

87012 Castrovillari CS

Tel/fax: 0981489684 Cell: 3476647725

P.IVA 02605900782

Azienda certificata ISO 9001:2008

www.bioecologicastudio.it

e-mail: info@bioecologicastudio.it

Certificazioni di qualità

Assistenza alle imprese con metodologia del

Problem Solving

Management & Coaching

Informazioni generali

- La qualità è la chiave di accesso al mondo del commercio, essendo una cosa intangibile c'è bisogno di renderla confrontabile e misurabile soprattutto rispetto a standard che hanno valenza internazionale per cui si parlerà spesso di I.S.O. (**International Organization for Standardization**) **Organizzazione internazionale per le standardizzazioni**
- I servizi principali che si vogliono offrire riguardano il mondo dell'agroalimentare e di altri prodotti/servizi che necessitano di visibilità e di certezze.
- Prima di parlare di qualità c'è bisogno che le aziende rispettino le leggi cogenti ossia quelle leggi che obbligatoriamente impongono determinati requisiti.



Sintesi servizi svolti

- **Certificazioni di qualità (ISO 9001:2008)**
- **Certificazioni Ambientali ISO 14001 - EMAS**
- **Certificazione di Prodotto (Volontaria o Regolamentata)**
- **Certificazione di filiera**
- **Rintracciabilità (Reg. CE 178/2002)**
- **Certificazione ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare)**
- **EUREP-GAP new GLOBAL-GAP**
- **BRC – IFS**
- **Igiene e sicurezza Alimentare (HACCP)**
- **Sicurezza nei luoghi del lavoro**
- **Accreditamento Laboratori (ISO 17025)**
- **Marcatura CE Serramenti UNI EN 14351-1:2006**
- **D. lgs. 231/2001 “La responsabilità amministrativa delle persone giuridiche”**

Leggi volontaristiche

Caratteristiche e vantaggi

TIPO DI PRESTAZIONE	A chi serve	A cosa serve
 <p>ISO9001:2008 ISO 14001:04</p>	<p>Normative di carattere volontaristico, sono obbligati solo alcune tipologie di aziende per questioni di mercato, finanziamenti o altri obblighi</p>	<p>La ISO 9001:2008 rappresenta oggi il nuovo riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità delle organizzazioni di tutti i settori produttivi e di tutte le dimensioni.</p> <p>La ISO 14001:04 è una norma internazionale ad adesione volontaria, applicabile a qualsiasi tipologia di Organizzazione pubblica o privata, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale Sono facilmente integrabili tra loro.</p>

TIPO DI PRESTAZIONE	A chi serve	A cosa serve
<p>EMAS</p> 	<p>Normative di carattere volontaristico, sono obbligati solo alcune tipologie di aziende per questioni di mercato, finanziamenti o altri obblighi</p>	<p>Il nuovo Regolamento CE n.221/2009 definisce un sistema comunitario di ecogestione e audit denominato EMAS III, al quale può aderire volontariamente qualsiasi Organizzazione che intenda valutare e migliorare le sue prestazioni ambientali e comunicarle al pubblico.</p> <p>A Differenza della ISO 14001 che ha validità internazionale questa è riconosciuta a livello Europeo.</p> <p>Ma risulta più restrittiva per alcuni aspetti</p>



Leggi volontaristiche

Caratteristiche e vantaggi



A chi serve

soggetti coinvolti nella filiera agroalimentare: Produttori (singoli o figure collettive) GDO Europea (soprattutto britannica) Sono lo strumento operativo più utilizzato da tutti i Retail stranieri (Inghilterra, Germania e Francia) della GDO per qualificare i propri fornitori riducendo i costi complessivi del processo e innalzando il livello di sicurezza.

A cosa serve

Il protocollo Eurepgap definisce le “**buone pratiche agricole**” (**Good Agricultural Practice, Gap**) relative agli elementi essenziali **per lo sviluppo della “best practice”** (migliore tecnica) nella produzione di **prodotti ortofrutticoli**.

Il protocollo è stato creato dall’**Eurep (Euro Retailer Produce Working Group)**, che unisce alcune tra le **più importanti catene commerciali europee**, al fine di rispondere alle crescenti esigenze di **sicurezza alimentare** e di **rispetto dell’ambiente**. Ora denominato **GLOBALGAP**.

NEW
GLOBAL
GAP

Leggi volontaristiche

Caratteristiche e vantaggi

	A chi serve	A cosa serve
<p>BRC</p> <p>IFS</p> 	<p>soggetti coinvolti nella filiera agroalimentare: Produttori (singoli o figure collettive) GDO Europea soprattutto britannica) Sono lo strumento operativo più utilizzato da tutti i Retail stranieri (Inghilterra, Germania e Francia) della GDO per qualificare i propri fornitori riducendo i costi complessivi del processo e innalzando il livello di sicurezza.</p>	<p>La crescita nel sistema distributivo della GDO ha portato le grandi catene straniere a distribuire, oltre ad articoli prodotti da terzi, anche prodotti a marchio proprio. I retailer e gli operatori dei servizi connessi agli alimenti hanno perciò l'obbligo di assumere tutte le precauzioni ragionevoli e di esercitare tutta la diligenza necessaria per evitare incidenti nello sviluppo, nella produzione, nella distribuzione, nella pubblicità e/o nella vendita di prodotti alimentari al consumatore. Questo obbligo, nel contesto dei prodotti a marchio del retailer, include la verifica delle prestazioni tecniche nei siti di produzione degli alimenti. Le maggiori catene commerciali ed i grandi gruppi alimentari internazionali hanno deciso di controllare, oltre alle prestazioni tecniche nei siti di produzione, anche i piani di autocontrollo dei loro fornitori attraverso una disciplina basata su standard o norme di settore, Oggi lo standard BRC è uno dei più diffusi strumenti internazionali attraverso cui gli operatori della filiera alimentare qualificano i propri fornitori e l'IFS, di più recente introduzione, sta seguendo la stessa strada.</p>

Leggi volontaristiche

Caratteristiche e vantaggi



	A chi serve	A cosa serve
ISO 22000	<p>La norma è applicabile a tutte le organizzazioni, direttamente o indirettamente coinvolte nella filiera agro-alimentare: produttori di mangimi, produttori primari, industrie di prima e seconda trasformazione, operatori del trasporto e della logistica, distributori, produttori di attrezzature e impianti per l'industria alimentare, di materiale per il confezionamento, di prodotti per la detergenza e la disinfezione</p>	<p>Con la certificazione ISO 22000 le aziende hanno la possibilità di: pianificare, attuare, rendere operativo, mantenere e aggiornare un sistema per la gestione della sicurezza alimentare focalizzato ad ottenere prodotti che, secondo l'uso previsto, siano sicuri per il consumatore assicurare la conformità ai requisiti di legge applicabili per la sicurezza alimentare valutare e definire i requisiti del cliente e dimostrare la conformità con quei requisiti mutuamente concordati con il cliente che riguardano la sicurezza alimentare al fine di aumentare la soddisfazione del cliente organizzare e finalizzare verso la sicurezza alimentare la comunicazione con i propri partner commerciali ottimizzare le risorse interne e lungo la filiera comunicare efficacemente gli aspetti della qualità alimentare ai fornitori, ai clienti e alle pertinenti parti interessate della filiera alimentare</p>

Leggi volontaristiche

Caratteristiche e vantaggi

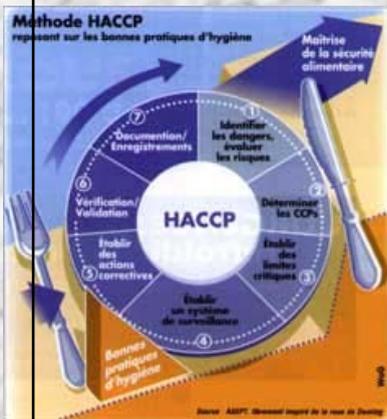


	A chi serve	A cosa serve
OHSAS 18001	<p>Certificazione volontaristica sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Indicata per le medie aziende con un numero dipendenti cospicuo comunque superiore a 30 unità</p>	<p>Riduzione degli infortuni sul lavoro; Conformità alla legislazione sulla sicurezza del lavoro vigente; Prevenzione di malattie o infortuni professionali; Aumento della credibilità e miglioramento dell'immagine verso l'esterno; Accoglimento positivo da parte del mercato nazionale ed internazionale; Maggiore accesso a gare pubbliche; Miglioramento delle relazioni con le istituzioni nazionali e locali; Riduzione dei controlli e facilitazioni nell'ottenimento di autorizzazioni amministrative; Dimostrazione di una ragionevole responsabilizzazione; Soddisfazione delle esigenze degli investitori, facilitando l'accesso ai capitali; Ottenimento di polizze assicurative a costi più favorevoli; Miglioramento del rapporto con il personale; incentivi defiscalizzanti sul premio INAIL; .</p>

Leggi obbligatorie o cogenti

Caratteristiche e vantaggi

	A chi serve	A cosa serve
HACCP Rintracciabilità Reg. CE 178/02	obbligatorio per tutte le attività alimentari	<p>I reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 recepiti dal D.Lgs. 193/07 attuali sono i documenti base per l'attività di autocontrollo igienico nei pubblici esercizi e nelle industrie alimentari.</p> <p>Prevede che: "il responsabile dell'azienda alimentare debba garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico".</p> <p>Rintracciabilità REG CE 178/02 su tutti i prodotti dell'agroalimentare compresi i mangimi destinati ad allevamenti zootecnici e quindi da macello.</p>



Leggi obbligatorie o cogenti

Caratteristiche e vantaggi

	A chi serve	A cosa serve
D.Lgs ex-81/2008 e s.m.i.	<p>Tutte le aziende che hanno assunto almeno un dipendente</p> 	<p>D.Lgs. 3 Agosto 2009, n° 106 “Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” Serve per implementare un sistema di sicurezza in azienda volto a diminuire e ridurre i pericoli derivanti dall’attività lavorativa.</p>

Leggi obbligatorie o cogenti

Caratteristiche e vantaggi



D.Lgs 231/2001

A chi serve

Imprenditori,
Dirigenti,
Direttori di
Stabilimento
Responsabili
Aziendali,
Consulenti

A cosa serve

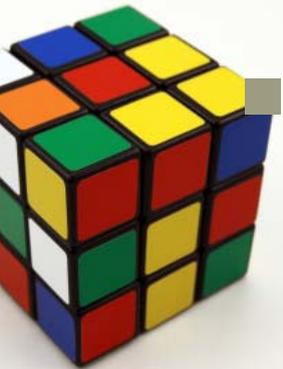
responsabilità amministrativa delle Imprese nell'ipotesi di reati quali ad esempio la corruzione, la concussione, la truffa in danno dello Stato o di un Ente pubblico o per conseguimento di erogazioni pubbliche, ecc. Inoltre, la legge 123/07, ha esteso il campo di applicazione ai reati di omicidio colposo e lesioni colpose gravi o gravissime, commessi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro. Anche i nuovi regolamenti CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, il D.Lgs. 196/03 in materia di privacy. A tali sistemi si affiancano quelli regolati da standard volontari largamente diffusi (ISO 9001, ISO 14001, ecc.).



- SI POSSONO EFFETTUARE CORSI DI FORMAZIONE MIRATI PER AZIENDA E/O PER ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA.
- **Sconti e trattamenti particolari saranno riservati a coloro che intendessero effettuare più di un servizio combinato es. HACCP + RINTRACCIABILITA' + sicurezza nei luoghi del lavoro, o ISO 9001:2008 + ISO 14001 (pacchetto qualità-ambiente) ecc.**

PROPOSTE

- Corsi speciali di formazione sui RIFIUTI, Raccolta differenziata, avvio di programmi/progetti gestionali, organizzazione, stesura di linee guida per quanto previsto dal nuovo testo unico dell'ambiente rivolto sia a scolaresche sia ad enti pubblici, sia a privati;
- **Predisposizione al Problem Solving, applicazione del “FARE” (Focalizzare, Analizzare, Risolvere, Eseguire); Coaching.**



PROPOSTE



- Si offrono particolari convenzioni sulla collaborazione a progetto, ad enti, consorzi, associazioni di categoria, gruppi di imprese, ATI, ecc... inoltre, se ci fossero richieste di particolari certificazioni, marcature CE e similari si possono soddisfare all'uopo.
- TEMPI di realizzazione dei progetti variano in funzione della disponibilità dell'organizzazione variabili dai 30 ai 120 giorni lavorativi, proporzionalmente all'entità di lavoro.
- CHECK UP aziendali gratuiti