

Mz Consulting nasce nel 2011 con la finalità di fornire attività di consulenza e di supporto per aziende e pubblici esercizi operanti nel settore alimentare.

L'organico di Mz Consulting è costituito da professionisti laureati, con esperienza nel campo dei controlli e della formazione.

La proposta di Mz Consulting è basata sulla collaborazione e assistenza continua, ma anche su rapporti saltuari finalizzati al raggiungimento di obiettivi aziendali o personali.



Gestione del sistema Qualità
Elaborazione e revisioni piani HACCP
Verifica di igiene degli ambienti
Verifica delle metodologie di lavorazione
Aggiornamento e affiancamento applicazione delle normative del settore alimentare
Affiancamento pratiche ASL
Verifiche ispettive, audit interni e presso i fornitori
Formazione del personale
Affiancamento pratiche di avvio attività (S.C.I.A., D.I.A.)

Nel caso disponiate già di un servizio di consulenza, contattateci lo stesso per un preventivo gratuito: **Garantiamo sempre un risparmio sul servizio a parità di prestazione offerta.**

Mz Consulting

Sede legale e uffici:

Vicolo Antonio Meucci, 4
35020 - Pernumia (Pd)

Tel. Mob.

3498149431

Sito web

www.corsomanualehaccp.it

E-Mail

mzanovelloconsulting@gmail.com

P. IVA

04591220282

Mz Consulting

Dott. Marco Zanollo

Consulenze alimentari e formazione HACCP

Gestione del sistema Qualità
Creazione, elaborazione e revisione piani HACCP
Verifica di igiene degli ambienti e delle metodologie di lavorazione
Aggiornamento e affiancamento applicazione delle normative del settore alimentare
Affiancamento pratiche ASL
Verifiche ispettive
Audit interni
Audit presso i fornitori
Formazione del personale
Affiancamento pratiche di avvio attività (S.C.I.A., D.I.A.)

Gestione del sistema qualità

- Conduzione di audit aziendali.
- Verifiche ispettive e di monitoraggio presso i fornitori.
- Servizio di pre audit di preparazione (sia documentali che sul campo) in vista di Audit di enti certificatori o dei clienti.

Autocontrollo e HACCP

- Creazione, implementazione e mantenimento dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.
- Manuale HACCP
- Manuali di rintracciabilità
- Consulenza e assistenza in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.
- Consulenza in materia di leggi e normative.

Igiene dei prodotti e degli ambienti

- Servizio di analisi alimenti e di potabilità delle acque presso laboratori accreditati (su richiesta).
- Controlli ambientali e strumentali su superfici, attrezzature e verifica igiene abiti da lavoro
- Ispezione dei prodotti presso esercenti finali o punti vendita.

Formazione

- Formazione e addestramento in materia di igiene e sicurezza alimentare (corsi ex-libretto sanitario).
- Corsi sulla gestione e il mantenimento del sistema HACCP.
- Corso sul mantenimento del sistema qualità aziendale.
- Corso di informazione sul rischio allergeni ed intolleranze alimentari.
- Informazione e aggiornamento normativa settore alimentare con esempi pratici.
- Corso sulle malattie trasmissibili dagli alimenti.

I corsi precedentemente citati sono fondamentali per aziende di varie tipologie quali ristoranti, aziende alimentari, ristorazione collettiva, pubblici esercizi, agricoltori, piattaforme distributive, ecc..

Documenti e servizi

- Denunce di inizio attività (S.C.I.A., D.I.A.).
- Verifica idoneità strutturali prima dell'avvio dell'attività (planimetrie, metrature delle stanze, superfici lavorative ecc.).
- Documentazioni ASL, autorizzazioni sanitarie).
- Ricorsi contro multe.

Consulenza Personalizzata

Assistenza e controllo personalizzato in base alle richieste del cliente. Non esitate a contattarci per qualunque informazione.

ATTENZIONE:

I Nostri **manuali HACCP** sono elaborati e personalizzati in base alle richieste del cliente e solamente dopo un **SOPRALLUOGO PER LA RACCOLTA DEI DATI** presso l'attività esercitata: Questo permette di creare un manuale su misura per l'azienda interessata.

Le nostre consulenze annuali, prevedono delle visite ispettive concordate con il cliente o a sorpresa: esse permettono di “ fotografare” la situazione aziendale e di conseguenza correggere eventuali non conformità che potrebbero originare sanzioni amministrative da parte di organi di controllo ufficiali.

La **metodologia ispettiva applicata** è il risultato di collaborazioni con grosse Multinazionali operanti nel settore alimentare.

Per qualunque altra informazione, domande e per contatti, visitare il nostro sito Web:

www.corsomanualehaccp.it

MZ CONSULTING DI MARCO ZANOVELLO