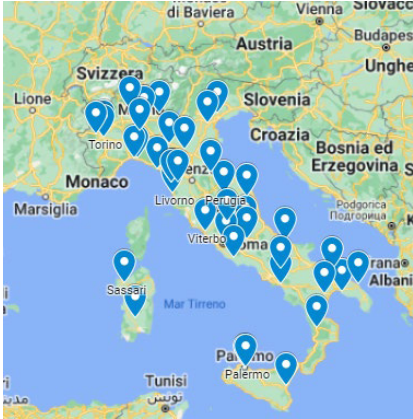


## CHI SIAMO E DOVE SIAMO

HSEinRete nasce nel 2020 come progetto di rete professionale, nel gennaio del 2021 diventa "HSEinRete S.r.l.s. unipersonale di Alessandra Coppola".



L'idea iniziale e mission della società è la creazione di una rete di professionisti con presenza su tutto il territorio nazionale che decidono di collaborare tra loro, di **fare squadra**.

Le diverse specializzazioni del team fanno sì che **HSEinRete s.r.l.s.** possa rispondere a 360° alle esigenze del Cliente: dall'ottemperanza degli obblighi di legge (ad es. DLgs 81/08, DLgs. 231/01 e D.Lgs 152/06) all'implementazione di un sistema di gestione semplice o integrato (Ambiente Qualità Sicurezza Etica); dall'effettuazione di audit di I, II e III parte alla consulenza; dal project management alla formazione.



### Contatti:

#### HSEinRete s.r.l.s.

di Alessandra Coppola

CF/P.IVA 01964670499

Via Forlì, 13

57016 - Rosignano Marittimo (LI)

+39 0586 017241

+39 327 3952449

[www.hseinrete.com](http://www.hseinrete.com)

[info@hseinrete.com](mailto:info@hseinrete.com)

[hseinrete@gmail.com](mailto:hseinrete@gmail.com)

[hseinrete@pec.it](mailto:hseinrete@pec.it)



***Il professionista giusto  
al posto giusto  
nel momento giusto!***

**Progetto HACCP  
Hazard Analysis and  
Critical Control  
Points**

## HACCP



Il sistema HACCP permette a tutte le imprese alimentari, dalla più piccola come un bar o un ristorante, alla grande industria, di gestire il processo di lavorazione degli alimenti.



In Europa il sistema HACCP è entrato in vigore nel 2004 con il Regolamento UE 852.

Ogni Stato membro ha poi dovuto definire i criteri di controllo da parte degli organismi competenti.

In Italia, ogni Regione ha definito i criteri per la formazione degli operatori che lavorano a contatto con gli alimenti.



La normativa comunitaria e nazionale impone a tutte le attività lavorative che manipolano alimenti di applicare un protocollo incentrato sui principi HACCP.

## COSA POSSIAMO FARE PER TE?



**HSEinRete Srls** può supportare la tua Azienda, dalla redazione di un manuale, alla implementazione di processi e procedure, fino alla formazione degli operatori.

**HSEinRete Srls**, con la sua presenza su tutto il territorio nazionale, è la soluzione ottimale per quelle realtà con più sedi operative/produktive minimizzando i costi di trasferta del singolo consulente e massimizzando l'esperienza acquisita.

Grazie all'esperienza acquisita dai nostri tecnici, possiamo fornire supporto per:

- REDAZIONE MANUALI
- INCARICHI DI RESPONSABILE ESTERNO
- ANALISI DI ALIMENTI, ACQUA POTABILE E SUPERFICI
- REDAZIONE DI PROCEDURE E PROTOCOLLI
- FORMAZIONE DEL PERSONALE (anche direttamente presso la vs sede)

## HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

L'attuazione di un sistema di gestione HACCP non è solo un mero adempimento burocratico. Il possedere un protocollo efficace e efficiente, permette di aumentare il livello di sicurezza degli alimenti e di conseguenza, aumentare il livello di tutela dei propri clienti.

## HACCP E ACQUA POTABILE

Il Decreto Legislativo n. 18 del 23 febbraio 2023, ha aggiornato la normativa relativa al controllo della qualità delle acque destinate al consumo umano. Questa norma ribadisce, ai produttori di alimenti, l'importanza di utilizzare acque sicure.