



Il nostro team di esperti è sempre pronto per consigliare al meglio la tua attività.

Il crescente interesse dei consumatori in ambito di responsabilità, inclusività e ambiente ci ha fatto intraprendere una nuova strada: **la sostenibilità del settore vitivinicolo**, un supporto per la certificazione a fronte dello **STANDARD EQUALITAS**.

Il nostro slogan è: **"No one left behind" - "Nessuno viene lasciato indietro"**.

Riteniamo che sia importante COLLABORARE per ridurre fatica, sprechi e costi.



Le qualità igienico-sanitarie di un alimento sono requisiti fondamentali per il suo utilizzo ed il livello igienico-sanitario viene garantito da una normativa molto ampia che si basa sul sistema **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**.

Da più di quindici anni la Sinergo collabora alla stesura della documentazione relativa al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene in diverse aziende enologiche ed alimentari, conformi al Reg. CE 852/2004.

Il nostro lavoro consiste nel supportare il cliente nella redazione del manuale e delle procedure di autocontrollo da attuare in azienda oltre a interventi formativi per il personale addetto alla manipolazione, trasformazione e somministrazione di cibi e bevande.



Le crisi alimentari di questi ultimi anni e la globalizzazione dei mercati hanno spinto sempre più verso un rafforzamento di regole sulla sicurezza dei prodotti agroalimentari. Si sono andati sempre più diffondendo standard privati legati alla Grande Distribuzione Organizzata, che attualmente, anche attraverso il moltiplicarsi delle private label, condizionano ed orientano il mercato agroalimentare.

Le aziende agroalimentari hanno aderito a standard come **BRC e IFS** che permettono ai retailer e agli operatori dei servizi connessi al sistema agroalimentare di assumere precauzioni e di esercitare diligenti controlli per ridurre il rischio nello sviluppo, produzione, distribuzione, pubblicità o vendita di prodotti alimentari al consumatore.



CERTIFICAZIONE ISO

La certificazione **ISO** assicura ad un'organizzazione la capacità di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i propri processi in modo da soddisfare i bisogni dei clienti e le esigenze della collettività. Inoltre, un sistema di gestione efficiente consente di **individuare le aree critiche dell'azienda**, da quelle più strategiche a quelle su cui è concentrata l'attenzione degli stakeholder.



Il progetto ha come obiettivo quello di assistere le aziende nel percorso per l'ottenimento della certificazione secondo lo standard **SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata**. L'agricoltura integrata è un sistema produttivo a basso impatto ambientale, collocabile a metà tra regime convenzionale e biologico, che prevede un uso coordinato e razionale di tutti i fattori, al fine di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

**QUALE CERTIFICAZIONE FA AL CASO TUO?
LA TUA AZIENDA È IN REGOLA? SCOPRIAMOLO INSIEME.
CHIAMACI AL 0141/793076 (int.1)
OPPURE INVIA UN'EMAIL a
info@sinergoservizi.it**

