

Chi siamo



ICS opera nel settore **alimentare**, della **sicurezza** sul lavoro e dell'**igiene** industriale mettendo a disposizione dei clienti la propria esperienza, per grandi e piccoli progetti, sia attraverso la nostra consulenza sia attraverso l'ausilio dei nostri macchinari.

piccolo indice

<i>Sicurezza Alimentare</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Sicurezza nei luoghi di Lavoro</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Noleggio Attrezzature</i>	<i>pag. 13</i>

Oppure continua per leggere tutto

Sicurezza Alimentare



ICS opera nel settore **alimentare**, della **sicurezza** sul lavoro e dell'**igiene** industriale mettendo a disposizione dei clienti la propria esperienza, per grandi e piccoli progetti, sia attraverso la nostra consulenza sia attraverso l'ausilio dei nostri macchinari.

Nell'ambito della **Sicurezza Alimentare** svolgiamo le seguenti attività:

Piani di Autocontrollo

- **Formazione per alimentaristi**
- **Analisi microbiologiche e chimiche**
- **Elaborazione Etichette**
- **Aperture Attività**

PIANI DI AUTOCONTROLLO



Eseguiamo studio, elaborazione e redazione piani di autocontrollo,.

Basati sui principi del sistema HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04, per ogni tipo di attività dalle più piccole alle più strutturate.

I nostri piani di autocontrollo comprendono anche le procedure di rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/02, sono aggiornate al recente regolamento UE 2021/382 e sono completi di procedure COVID

Siamo in grado inoltre di implementare manuali basati sulla norma ISO 22000:2018 e FOOD SAFETY PLAN, documento necessario per l'esportazione di alimenti

FORMAZIONE per ALIMENTARISTI



EROGAZIONE DI CORSI DI FORMAZIONE GRATUITI per tutte le imprese che hanno almeno 8 dipendenti.

- La formazione per alimentaristi è un obbligo previsto da Reg. CE 852/04 e, nel Lazio, dalla Delibera Regionale 825 del 2009. Tale delibera prevede che siano effettuati corsi di almeno 6 ore per gli addetti semplici e 20 ore per i responsabili.
- I corsi in formazione sono frontali presso il cliente o presso la nostra sede, online con piattaforme dedicate e in formazione sincrona o asincrona.
- Ad ogni partecipante viene rilasciato un attestato che abilita alla manipolazione di alimenti.
- Siamo inoltre CERTIFICATI ISO 9001:2015 SULLA FORMAZIONE (codice EA 37)

ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE



- Consulenza attraverso analisi microbiologiche e chimiche su matrici alimentari di ogni tipo, su acque e su superfici.
- Elaboriamo il piano analitico adatto alla tua attività e lo eseguiamo attraverso i nostri tecnici campionatori ed i nostri laboratori certificati secondo la norma UNI EN ISO 17025.

Analisi a titolo non esaustivo indichiamo quali:

- Multiresiduali
- Potabilità dell'acqua
- Qualitative e di sicurezza su olio extravergine di oliva
- Microbiologiche e chimiche su ogni tipo di alimento o bevanda
- Ricerca di agenti dannosi per l'organismo (Listeria Monocytogenes, Salmonella SPP, Micotossine, Epatite, metalli pesanti ecc.)

ELABORAZIONE ETICHETTE



- Produci alimenti confezionati e non sai come impostare la tua etichetta? Contattaci ed effettueremo l'elaborazione della etichetta e a richiesta la verifica della tenuta legale.
- **Elaboriamo inoltre etichette alimentari per i maggiori mercati mondiali**
- Effettuiamo inoltre il calcolo dei valori nutrizionali con metodo induttivo e analitico.

APERTURA NUOVA ATTIVITA'



Vuoi aprire un'attività nel settore alimentare e non sai da dove iniziare? Contattaci e ti aiuteremo attraverso questi passi

- Verifica idoneità urbanistica/edilizia dei locali
- Progettazione layout dei locali e disposizione attrezzature
- Redazione di tutti i documenti necessari alla presentazione della SCIA
- Redazione della SCIA (somministrazione, laboratorio, vicinato)
- Autorizzazione insegne e occupazione del suolo pubblico

Sicurezza sul Lavoro



ICS opera nel settore **alimentare**, della **sicurezza** sul lavoro e dell'**igiene** industriale mettendo a disposizione dei clienti la propria esperienza, per grandi e piccoli progetti, sia attraverso la nostra consulenza sia attraverso l'ausilio dei nostri macchinari.

Nell'ambito della **Sicurezza del Lavoro** svolgiamo attività:

- **Elaborazione documenti**
- **Formazione certificata**
- **Indagini strumentali**
- **Noleggio attrezzature**

Elaborazione Documenti

Il Decreto legislativo n. 81 del 2008 prevede che OGNI AZIENDA , debba necessariamente redigere un documento dove siano descritti tutti i rischi a cui sono sottoposti i lavoratori stessi (DVR).

ICS redige per la tua azienda i seguenti documenti:

- Valutazione dei Rischi (DVR)
- Valutazione Rischi Interferenziali (DUVRI)
- Piani Operativi di Sicurezza (POS)
- Piani di evacuazione
- Valutazioni specifiche dei rischi (Rischio stress lavoro correlato, Rischio rumore, Vibrazioni, MMC, Altro)

FORMAZIONE CERTIFICATA



CORSI DI FORMAZIONE GRATUITI per tutte le imprese che hanno almeno 8 dipendenti.

Siamo certificati ISO 9001:2015 sulla formazione (codice EA 37) e siamo in grado di erogare formazione per la sicurezza nei luoghi di lavoro con le seguenti modalità:

- Formazione frontale presso il cliente
- Formazione frontale presso la nostra sede (sala corsi attrezzata)
- Formazione on line con docente
- Formazione on line asincrona

Tutti i corsi sono eseguiti da personale qualificato ed è previsto il rilascio degli attestati secondo quanto stabilito dalle leggi vigenti, ma soprattutto

FORMAZIONE

CERTIFICATA ISO 9001:2015



- Corsi per Responsabili del Servizio di Protezione e Prevenzione – RSPP
- Corsi per Responsabili dei lavoratori per la sicurezza RLS,
- Formazione Generale e specifica – art. 36/37 – rischio basso, medio e alto,
- Corsi di Primo Soccorso con medico del lavoro
- Corsi Antincendio rischio basso, medio e alto,
- Corsi per Preposto e Dirigente
- Corsi per Addetti alla Conduzione di Carrelli Elevatori,
- corsi per Addetti alla conduzione di Trattori Agricoli e Forestali
- Corso per manutentori cabine mt/mt e mt/bt norma cei 78-17:2015

INDAGINI STRUMENTALI

L'utilizzo dei macchinari garantisce la valutazione del rischio tramite dati certi e non dati evinti attraverso tabelle o schede tecniche



- Indagini Per Microclima e qualità dell'aria
- Indagini illuminotecniche e Radiazione Ottiche non coerenti
- Indagini ambientali per rischio biologico (legionella, muffe, ecc.)
- Indagine per rumore e vibrazioni in ambienti di vita e di lavoro
- Indagini polveri aero disperse (farina, silice, ecc.)
- Indagini per la ricerca di SOV e COV
- Valutazione requisiti acustici passivi degli edifici
- Valutazioni di impatto acustico ambientale ed in ambienti di lavoro
- Indagini per la ricerca di amianto (analisi massive e ricerca di fibre aerodisperse)
- Rilevazioni campi magnetici alta e bassa frequenza
- Rilevazione RADON (attivo/passivo)

NOLEGGIO STRUMENTI

CORSI ISTRUZIONE ALL'USO

ELABORAZIONE MISURE

STRUMENTI DI MISURA # ATTREZZATURE # CONSUMABILI
FORMAZIONE ALL'USO # ELABORAZIONE ED ANALISI DATI

Microclima a norma ISO

ATTREZZATURE

Centralina microclimatica portatile per la misura degli indici PPD PMV WBGT

Centralina microclimatica completa con sonde per la valutazione del comfort, discomfort, ambienti severi caldi e freddi

Fornite con corpo macchina, sensori e software di analisi dati



SERVIZI

Corso microclima base

Corso avanzato per ambienti freddi, caldi e discomfort

Analisi ed elaborazione degli indici

Supporto nella gestione della misura



Polveri – Fibre - Gas

Rilevatori Esplosimetri



ATTREZZATURE

Campionatore alto flusso fino a 50 litri isocinetico con scheda memoria

Campionatori personali fino a 8 litri bocca libera

Fiale lettura diretta, fiale adsorbenti, membrane e filtri per analisi

Rilevatore esplosimetro Lel, O₂, H₂s, CO

Misuratore ambientale CO+CO₂

SERVIZI

Corso campionamento metodiche e procedure campionamenti

Analisi delle matrici ed elaborazione dei dati misurati



Acustica

ATTREZZATURE

Fonometro per analisi ambientali e per 81/2008

Dodecaedro, amplificatore e cassa 45° per acustica edilizia + Calpestio

Talk Box per intelligibilità del parlato C50 Stipa

Dosimetri acustici e MI.RE. per misure anche nel canale uditivo

SERVIZI

Corsi di acustica base, avanzato e specifico per attività in materia ambientale

Elaborazioni misure

Analisi dati e supporto nella metodica di misura e/o campionamento



Haccp - Microbiologia - SAS



ATTREZZATURE

Termometro con 2 sonde : aria e penetrazione

N.ro 2 Datalogger registratori temperatura

Campionatore SAS 100 litri

SERVIZI

Corso gestione HACCP , sia strumentale che procedurale

Corso gestione strumenti



Vibrazioni

ATTREZZATURE

Analizzatore completo di mano/braccio e corpo intero per 81/2008

Analizzatore con sensore triassiale per misure da vibrazioni in edifici e per rumore ferroviario

Calibratore di altra precisione



SERVIZI

Corsi base ed avanzati per la gestione delle misure

Elaborazioni misure ed analisi dati

Supporto tecnico nella esecuzione delle misure

Campi Elettromagnetici

ATTREZZATURE

Analizzatore completo di sonde per campo magnetico ed elettrico per ambienti di lavoro



SERVIZI

Corsi per la gestione delle misure

Elaborazioni misure ed analisi dati

Supporto tecnico nella esecuzione delle misure

Luce e Radiazioni Ottiche Artificiali

ATTREZZATURE

Fotoradiometro con sonde illuminamento e luminanza

Radiazioni ottiche non coerenti: strumento portatile conforme all' 81/2008



SERVIZI

Corsi per la gestione delle misure

Elaborazioni misure ed analisi dati

