



## **PACCHETTO SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP**

### **Ristoranti e Bar**

Nel settore della ristorazione i titolari d'azienda sono chiamati ad adempiere gli obblighi di legge, sia in materia di sicurezza sul lavoro, sia in tema di sicurezza alimentare. Essi, infatti, devono salvaguardare la salute dei lavoratori, valutando tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro e, allo stesso tempo, tutelare la salute dei propri clienti garantendo la salubrità dei prodotti somministrati.

Gestire la tua attività rispettando la normativa HACCP e la SICUREZZA SUL LAVORO sarà semplice e vantaggioso grazie al nostro servizio di consulenza specifico per la ristorazione.

### **ASSISTENZA TECNICA E SERVIZI ESCLUSIVI**

- Incarico di **RSPP ESTERNO**
- **REDAZIONE, AGGIORNAMENTO e MANTENIMENTO** della Documentazione necessaria ai fini dell'adeguamento al D.Lgs. 81/08 e s.m.i (**DVR completo**)
- **REDAZIONE, AGGIORNAMENTO e MANTENIMENTO** del **manuale HACCP**
- Consulenza costante via mail / telefono
- Tenuta dello scadenziario relativo alla documentazione, ai corsi di formazione, ecc.
- Visite periodiche annuali
- **Intervento immediato** in caso di controllo da parte di personale ispettivo (ATS, Vigili del Fuoco, ecc.) e interfaccia con essi per vostro conto
- **SCONTO RISERVATO DEL 20%** su tutta la formazione a catalogo presso le nostre aule

**BAR <10 dipendenti**  
**€ 400,00/anno**

**RISTORANTE <10 dipendenti**  
**€ 500,00/anno**

**SICUR  
ZETA**

Sicurzeta s.r.l.  
030.6184675 - info@sicurzeta.it