A Lab
CONSULENZE SA

Servizi di consulenza, analisi
e formazione in ambito
alimentare, cosmetico
e di sicurezza sul lavoro

Consulenza
Ambito alimentare e cosmetico

SUPPORTO DOCUMENTALE PER AVVIO E AGGIORNAMENTO

- Redazione e aggiornamento Manuale HACCP / Sistema di Autocontrollo;
- Avvio attività aziendale e notifica all'autorità cantonale

CONTROLLO E GESTIONE DOCUMENTI

- Verifica conformità etichettatura;
- Redazione e controllo documenti (es. schede tecniche).
- Gestione portali GDO (Migros, Coop, Denner, Manor ecc)

ISPEZIONI

- Ispezione locali;
- Supporto durante ispezioni autorità (es. Laboratorio Cantonale).
- Audit a fornitori

CERTIFICAZIONI

- Redazione, aggiornamento, integrazione Sistema Qualità;
- Certificazioni ISO 9001/22000, FSSC, BRC/IFS, Bio, Alpinavera, Coop La mia Terra, BioGemma;
- Audit interni;
- Supporto durante audit di terza parte

Analisi
Ambito alimentare e cosmetico

CI OCCUPIAMO DI:

- Redazione Piano analitico;
- Campionamento (Giornaliero in Canton Ticino).
- Analisi di laboratorio;
- Supporto per gestione risultati

MATRICI ANALIZZATE

- Alimenti, inclusi integratori;
- Acqua (di processo e delle docce/sanitaria).
- Superfici (es. piani di lavoro, mani e indumenti operatori).
- Cosmetici
- Farmaci e dispositivi medici

ANALISI MICROBIOLOGICHE

- Patogeni (ad es. Listeria, Salmonella, E. Coli).
- Alteranti (ad es. muffe e lieviti, batteri lattici)

ANALISI CHIMICHE

- Nutrizionali - di caratterizzazione (es. nutrizionale, pH, umidità).
- Quantificazione ingredienti specifici (es. vitamine, allergeni, sali minerali, additivi).
- Determinazione contaminanti (es. metalli pesanti, tossine da microrganismi, radioattività).
- Qualità - food fraud (es. perossidi, DNA, parametri disciplinari)

PIF (product information file)

- Redazione e aggiornamento PIF per cosmetici

Formazione
Ambito alimentare e cosmetico

CORSI DI FORMAZIONE DI BASE E AGGIORNAMENTO

- Igiene e sicurezza alimenti e cosmetici;
- Gestione del pericolo Legionella;
- Primi passi per aprire un'azienda alimentare

CORSI DI FORMAZIONE SPECIFI

- Gestione del CCP
- Food Fraud e Food Defence
- GAP analysis e valutazione del rischio
- Sostenibilità

AFFIANCAMENTO

- Affiancamento Addetti Qualità;
- Affiancamento Responsabili Qualità e RHACCP;
- Supporto agli operatori

Gestione pericolo legionella

- Redazione e aggiornamento manuale di autocontrollo;
- Valutazione del rischio;
- Supporto durante ispezione autorità;
- Analisi di laboratorio (anche pianificazione);
- Formazione e supporto per misure preventive e correttive

Sicurezza Sul Lavoro

- Redazione e aggiornamento Manuale Sicurezza sul lavoro;
- Ispezione azienda per valutazione conformità;
- Valutazione dei rischi;
- Supporto per compilazione liste di controllo;
- Supporto durante audit;
- Corsi di formazione:
  RSSP, Primo soccorso, Gestione prodotti chimici

Ambiente

Analisi ambientali:
- Determinazione delle caratteristiche chimicofisiche;
- Analisi chimiche (Metalli pesanti, Idrocarburi volatili alogenati (VOX), Prodotti fitosanitari).
- Analisi microbiologiche (E. Coli, Pseudomonas, Clostridi solfito riduttori)

Farmaceutica – Dispositivi Medici

- Redazione e aggiornamento Sistema Gestione Qualità;
- Audit interno;
- Supporto per certificazione;
- Supporto durante audit di seconda o terza parte;
- Supporto per autorizzazione prodotti

A Lab
CONSULENZE SA

C.so San Gottardo 72 - 6830 Chiasso
Tel. +41 (0)91 647 00 05
Mob. +41 (0)79 637 00 05
info@alabsa.ch
www.alabsa.ch