



## **G**UADAGNARE IN SICUREZZA

Infortuni sul lavoro e malattie professionali hanno un impatto devastante sul bilancio aziendale: **i sistemi di prevenzione** realizzati dalla FT Consulting, basati sulla Valutazione di tutti i Rischi ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., **abbattono i costi** della sicurezza e permettono l'accesso ad agevolazioni INAIL e contributi economici.

Si realizzano consulenze complete e personalizzate, con nomina di RSPD esterno, fornitura di Medico Competente per la sorveglianza sanitaria ed elaborazione di tutte le Procedure di Sicurezza inerenti all'attività lavorativa.

## **U**SCIRE DALLA MASSA SOSTENUTI DALLE CERTIFICAZIONI

Le Certificazioni sono **marchi distintivi riconosciuti a livello internazionale**: le Aziende trovano notevoli vantaggi nel miglioramento dei processi (**ISO 9001**), dall'immagine aziendale più attenta all'ambiente (**ISO 14001**) e dai benefit previsti per la **BS OHSAS 18001** (Sicurezza sul Lavoro).

Da un approccio basato sulle esigenze del Cliente, la FT Consulting realizza **sistemi di gestione** conformi alle normative di riferimento volti all'ottenimento delle certificazioni.



## **H**ACCP: GARANTIRE LA MIGLIORE QUALITÀ DEI PRODOTTI

Nelle molteplici attività della ristorazione e dell'industria alimentare, i Sistemi di Autocontrollo dell'**HACCP** garantiscono **l'igiene e la salubrità degli Alimenti**, come definito dai Reg. CE 178/02, 852/04, 853/04.

La **FT Consulting** redige Manuali HACCP, Procedure di Rintracciabilità alimentare e, in Laboratorio accreditato, realizza **analisi microbiologiche** su campioni prelevati da superfici, alimenti e bevande. Si realizzano campionamenti anche per analisi chimiche e microbiologiche dell'acqua per verificarne contaminazioni e potabilità.

## **F**ORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO: INVESTIRE IN COMPETENZA

Ogni Azienda è speciale e merita **una progettazione personalizzata della formazione**, nei tempi e nei contenuti, di tutte le figure coinvolte dal D.Lgs 81/08 (**Sicurezza sul Lavoro**), dal Reg. CE 852/04 (**HACCP e Alimentazione**) e degli Operatori Sanitari (**crediti ECM**).

Formazione e Aggiornamento professionale generano competenza: la FT Consulting individua il miglior percorso formativo, al fine di **creare valore aggiunto** nelle risorse umane, per la tutela, la crescita ed il miglioramento continuo dell'Azienda.

La **FT Consulting**, nata da un team di Tecnici della Prevenzione, offre il proprio know how **in materia di Sicurezza sul lavoro**, Igiene Alimentare (HACCP), **Certificazioni ISO - BS OHSAS**, per una concreta consulenza direzionale in tutti i settori produttivi.

**Semplificando** gli aspetti burocratici, le consulenze proposte hanno il fine di **agevolare** il Cliente, **preservandone** l'Attività.

**Formazione e Aggiornamento Professionale** sono **certificati sull'intero territorio nazionale** grazie alla Convenzione stipulata con Ente Bilaterale e Organismi Paritetici Provinciali.

**Concretezza ed efficacia** rendono la FT Consulting un affidabile **partner aziendale**.

Nel pieno **rispetto degli obblighi normativi**, le Aziende ottengono in **tempi brevi** dalla FT Consulting **una soluzione reale alle loro esigenze**.

**IGIENE E SICUREZZA A PORTATA DI MANO**

**Sede Roma**  
Viale Arrigo Boito, 73  
00199 Roma  
Tel. + 39 06 45652801/2

**Sede Milano**  
Via Baldassare Oltrocchi, 11  
20137 Milano  
Tel. +39 02 87188366

info@ftconsult.it  
<http://www.ftconsult.it>



**SMART CHOICE FOR YOU BUSINESS**

