

Sistema Sicurezza e Formazione è una realtà sita nella provincia di Roma, che opera in tutta Italia nel settore della Consulenza.

Offriamo una vasta gamma di servizi ad Aziende e Privati in materia di Sicurezza sul Lavoro, Igiene degli Alimenti (HACCP), Cantieri, Acustica Ambientale, Formazione, Antincendio, Ingegneria.

Serietà, onestà e chiarezza sono i valori in cui crediamo. Affidatevi al nostro staff e non ve ne pentirete.

Visitate il sito internet per scoprire tutte le nostre attività. Per informazioni o preventivi gratuiti non esitate a contattarci!



CONTATTI

Dott. Marco D'Annunzio

340 580 3453

marcodannunzio@hotmail.it

- Ingegnere della Sicurezza e Protezione
- Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
- Formatore Sicurezza per tutti i macro-settori ATECO
- Coordinatore della Sicurezza nei Cantieri
- Consulente e Formatore HACCP
- Tecnico Competente in Acustica

UFFICIO:

Via Settevene Palo, 267/C
00052 - Cerveteri (RM)

SITO:

www.sistemasicurezzaeformazione.com

- Sicurezza sul Lavoro
- Consulenza HACCP
- Formazione
- Sicurezza nei Cantieri
- Sorveglianza Sanitaria
- Antincendio
- Acustica Ambientale





Da oggi la nostra offerta si allarga verso un nuovo settore:

il web marketing.

Se lo desideri, potrai richiedere una consulenza su misura.

Ti aiuteremo ad accrescere il tuo business!



Realizziamo il tuo **sito web personalizzato**, ottimizzato per i motori di ricerca e visibile anche da mobile, con tutti gli strumenti utili per farti trovare facilmente online dai tuoi clienti.



SICUREZZA SUL LAVORO

Assunzione dell'incarico di RSPP, Elaborazione del DVR, Corsi Antincendio e Primo Soccorso, Corsi di Formazione per i Lavoratori, Piani di Emergenza ed Evacuazione, Organizzazione Sorveglianza Sanitaria.

Nel settore Cantieri: Piani Operativi di Sicurezza, PSC, Incarico di Coordinatore della sicurezza e Direzione Lavori.

IGIENE DEGLI ALIMENTI (HACCP):

Elaborazione della documentazione HACCP:

- Manuale di Autocontrollo;
- Rintracciabilità Alimenti;
- Agende di autocontrollo per le compilazioni;
- Analisi di laboratorio;
- Formazione addetti alla manipolazione alimenti e Responsabili della Procedura HACCP.

ALTRI SERVIZI:

Offriamo una valida consulenza anche riguardo a:

- Fonometrie, impatti acustici ed Indagini Strumentali;
- Progettazione Antincendio (D.P.R. 151/11);
- Progettazione e consulenza per apertura nuove attività e presentazione della SCIA al SUAP comunale;
- Progettazione impianti civili ed industriali;
- Forniture Antincendio e Segnaletica.



Sicurezza nei cantieri temporanei e mobili



Sicurezza sul lavoro e Formazione (D.Lgs. 81/08)



Igiene degli Alimenti HACCP



Consulenza per nuove aperture



Antincendio: Forniture e Progettazione



Misurazioni ed indagini strumentali