coopservice

PULIZIE SETTORE AGROALIMENTARE

LA PULIZIA NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Dall'esperienza ultraventennale nella pulizia e sanificazione di stabilimenti alimentari nasce, all'interno della linea civile, la divisione agroalimentare di Coopservice. Per le aziende del settore il **rispetto dell'igiene nelle fasi di produzione** è fondamentale, sia perché dettato da normative restrittive, ma soprattutto per la tutela del consumatore finale. Per garantire la salubrità degli alimenti non è sufficiente utilizzare materie prime di qualità, rispettare la catena del freddo, disporre di corrette tecnologie produttive ed avere personale attento e preparato, perché una sanificazione non adeguata potrebbe vanificare l'impegno di tutti e compromettere la sicurezza igienica della produzione. Avvalersi di professionisti del settore permette di: concentrare le proprie energie sul proprio **core business**; delegare le responsabilità in materia di **sicurezza e selezione/formazione** del personale; contare su una **maggior specializzazione** e professionalità degli operatori; servirsi di **tecnologie innovative**; godere di **flessibilità operativa** in relazione all'andamento produttivo; conoscere e **controllare i costi** dell'intero processo di sanificazione.

TIPOLOGIE DI LAVORAZIONI PRODUTTIVE

Le tipologie di lavorazioni produttive agroalimentari in cui espletiamo il nostro servizio sono le seguenti:

I VANTAGGI DEL SERVIZIO COOPSERVICE

Il comparto agroalimentare diventa di anno in anno sempre più complesso: le normative specifiche si moltiplicano e le esigenze di mercato impongono innovazioni costanti. Il processo di **analisi e gestione del Cleaning** richiede alle aziende l'impiego di tempo e risorse difficilmente recuperabili internamente. Coopservice, gestendo l'attività di sanificazione, offre un valido supporto alle aziende portando **vantaggi** significativi:

L'impegno di Coopservice è volto al **miglioramento costante dei processi di intervento**, per renderli precisi, tempestivi e adeguati alle esigenze dei singoli clienti.

QUALITÀ ED AFFIDABILITÀ

Occuparsi dell'igiene e delle pulizie di un'azienda agroalimentare significa custodire una parte importante della reputazione del cliente. Per questo Coopservice dedica particolare attenzione alla **selezione** e alla **formazione** del proprio personale. D'altra parte il cliente sa di poter contare su un'azienda affidabile che, grazie alla lunga esperienza e al continuo impegno per crescere nel settore, riconosce come obiettivi fondamentali della propria attività: la **sicurezza** e la salute delle persone, la **tutela ambientale** e lo sviluppo sostenibile, il rispetto dei diritti umani e dei lavoratori.

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA AMBIENTALE DNV·GL ISO 14001

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA SICUREZZA DNV·GL OHSAS 18001

SOCIAL ACCOUNTABILITY SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL SA 8000

SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE

Il ciclo produttivo si compone di tre fasi: l'ingresso, la lavorazione e l'uscita della merce. Ogni fase è molto delicata e una corretta igiene è requisito indispensabile per produrre in sicurezza. Coopservice, grazie ad una profonda conoscenza delle sequenze operative e dei punti critici delle principali filiere alimentari, è in grado di svolgere le operazioni di sanificazione in tutto il ciclo produttivo.

1 Pavimenti produzione

Pulizia manuale e meccanica dei pavimenti aree di produzione

2 Linee di produzione

Sanificazione delle superfici aperte con detersione e disinfezione linee di produzione e confezionamento

3 Attrezzature ed utensili

Lavaggi manuali e automatici a spruzzo di attrezzature ed utensili utilizzati per le produzioni

4 Camere bianche

Sanificazione aree affettamento e confezionamento prodotti freschi

5 Impianti e macchinari

Eliminazione agenti patogeni, prevenzione e trattamento contaminazioni da biofilm, rimozione muffe, disincrostazione utensili e macchinari

6 Tubazioni e serbatoi

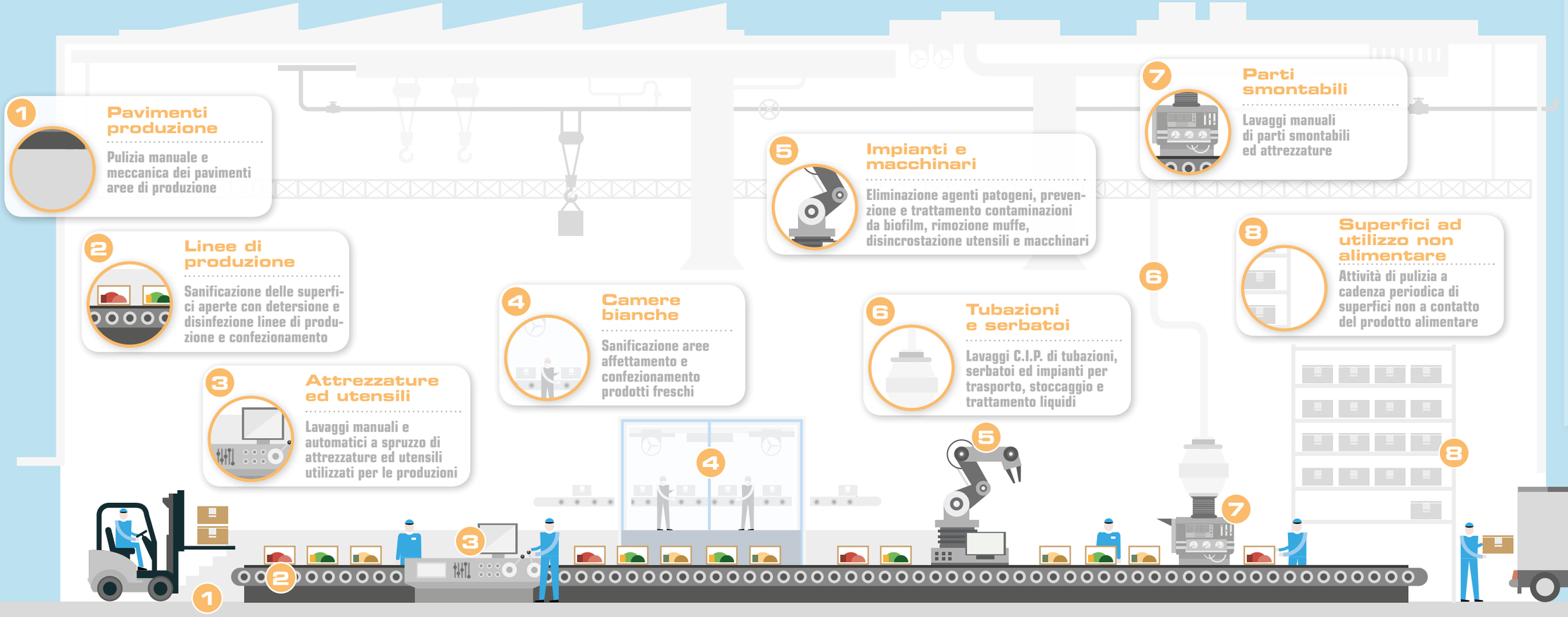
Lavaggi C.I.P. di tubazioni, serbatoi ed impianti per trasporto, stoccaggio e trattamento liquidi

7 Parti smontabili

Lavaggi manuali di parti smontabili ed attrezzature

8 Superfici ad utilizzo non alimentare

Attività di pulizia a cadenza periodica di superfici non a contatto del prodotto alimentare

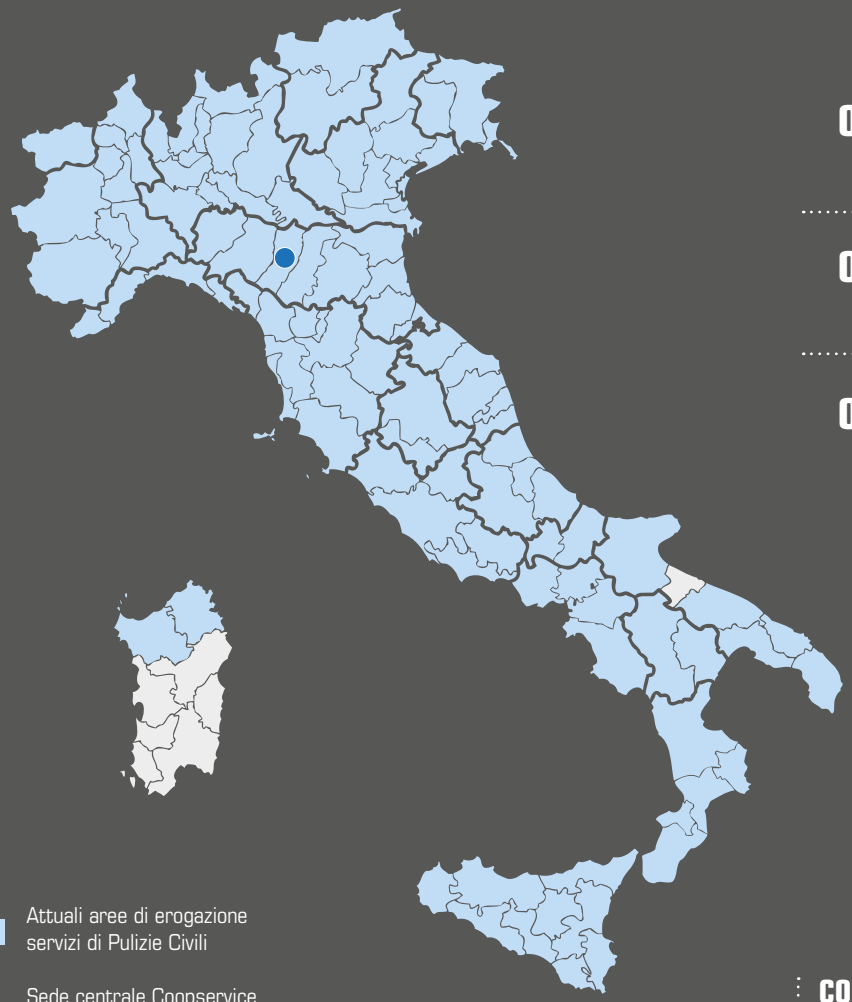


CAMERE BIANCHE

Affettare e confezionare carni, salumi e formaggi, preparare piatti pronti freschi, imbottigliare alimenti liquidi sono operazioni espletate in una camera bianca alimentare. In questo contesto Coopservice ha sviluppato un'alta specializzazione, tale da assicurare la corretta gestione del servizio di pulizia e sanificazione delle superfici a contatto o meno del prodotto in aree produttive altamente sensibili quali gli ambienti confinati. Il nostro personale è stato appositamente formato nel rispetto di tutte le procedure previste dai vari gradi di standard ISO per ogni specifica lavorazione in aree a contaminazione controllata.

PRESENZA SUL TERRITORIO

Coopservice attualmente eroga i servizi di Pulizie civili e industriali nelle aree sotto indicate.



Oltre 1.300
Clienti

Oltre 4.300
Siti produttivi

Oltre 4.800
Dipendenti

Attuali aree di erogazione servizi di Pulizie Civili

Sede centrale Coopservice

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C100358

coopservice

Tutti i diritti riservati © 2019

CONTATTI · Sede centrale

Via Rochdale, 5 - Reggio Emilia
0522 94011
0522 940128
info@coopservice.it
www.coopservice.it