

**LA COLLABORAZIONE  
CON IL GRUPPO CSA  
SIGNIFICA:**

**30 anni di esperienza**

**Contare su un'azienda  
leader nel settore**

**Usufruire di laboratori  
accreditati e certificati  
ISO 9001, ISO 14001 e  
BSOHSAS 18001**

**Affidarsi a professionisti nei  
rapporti con le autorità di  
controllo**

**Avere un solo referente per  
tutte le tue esigenze,  
supportato da una squadra  
di oltre 100 esperti**

**Far parte del gruppo di  
aziende più importanti del  
territorio che da tempo  
seguiamo**



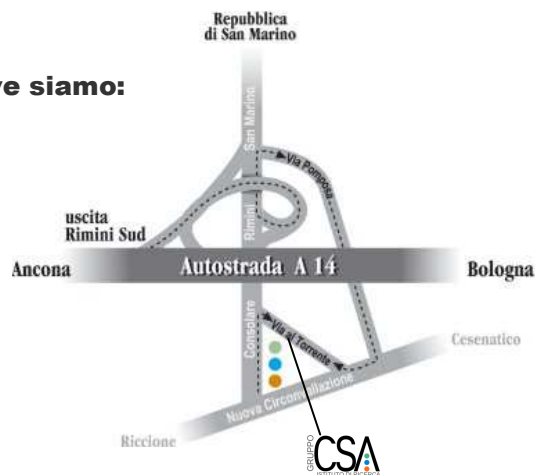
**Qualità del servizio, qualità del lavoro**



## RICONOSCIMENTI

- Accreditamento ACCREDIA n.0181 secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per l'elenco prove visitare il sito: [www.accredia.it](http://www.accredia.it)
- Certificazioni dei Sistemi di Gestione:
- UNI EN ISO 9001:2008 Sistema di Gestione Qualità
- UNI EN ISO 14001:2004 Sistema di Gestione Ambientale
- BS OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro
- Laboratorio Altamente Qualificato per la ricerca applicata e l'innovazione tecnologica.
- Iscrizione allo schedario dell'Anagrafe Nazionale delle Ricerche.
- Iscrizione nell'elenco dei laboratori della Regione Emilia Romagna che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari, al n. 008/RN/002.
- Iscrizione nell'elenco Nazionale dei laboratori competenti a prestare i servizi necessari per verificare la conformità dei prodotti di cui all'art. 1 del D. LGS n.75 del 29/04/2010 in materia di fertilizzanti.
- Iscrizione nell'elenco dei laboratori abilitati per le analisi su prodotti ortofrutticoli freschi destinati all'esportazione verso la Federazione Russa.

**Dove siamo:**



**Sede Legale e Laboratori:** Via Al Torrente 22, 47923 Rimini  
**Uffici -** Via Al Torrente 26, 47923 Rimini RN  
T. 0541 791050 - F. 0541 791045 [infoservizi@csaricerche.com](mailto:infoservizi@csaricerche.com)



**Ieri pionieri, oggi leader nel  
settore della consulenza e delle  
analisi ambientali ed  
agroalimentari**

**I NOSTRI SERVIZI  
PER GLI  
ALBERGHI**

**Qualità del servizio  
Qualità del lavoro  
Ambiente, Tecnologia e Innovazione  
Sicurezza sul lavoro a 360 gradi**

**Sicurezza negli  
ambienti di lavoro,  
qualità e ambiente**

**Il Gruppo C.S.A.  
VICINO A TE, DA SEMPRE**

Insieme a te:

**Aumentiamo la qualità e  
razionalizziamo i costi  
aziendali**

**Adempiamo agli obblighi  
legislativi di sicurezza,  
qualità e ambiente**

**Ti supportiamo nei  
rapporti con le autorità e  
enti di vigilanza**

e

**con l'Agenda scadenze e  
assistenza completa  
risparmi tempo e ti  
garantiamo la conformità  
alle normative**

**[www.csaricerche.com](http://www.csaricerche.com)**

## **Il Gruppo CSA per il tuo albergo**

### **Sicurezza negli ambienti di lavoro: (D.Lgs.81/08)**

- Valutazione dei Rischi in ambiente di lavoro e Documento di Valutazione dei Rischi.
- Piano di emergenza.

### **Servizio Rspg**

#### **Igiene alimentare – HACCP**

- Piano di autocontrollo e Haccp.
- Predisposizione procedura rintracciabilità.
- Predisposizione procedura gestione diete speciali.

#### **Analisi e normative “Legionella”.**

- Controlli analitici microbiologici per la verifica della presenza negli impianti idrosanitari delle specie legionelle.
- Valutazione del Rischio “Legionellosi”.

#### **Analisi microbiologiche di acque, alimenti e tamponi ambientali**

#### **Formazione “sicurezza” e “ambiente”:**

- Formazione di lavoratori, preposti, datori di lavoro.
- Formazione per il personale alimentarista.
- Formazione addetti primo soccorso ed antincendio.
- Formazione piano di gestione emergenze e evacuazioni.

#### **Servizi correlati:**

Sorveglianza Sanitaria a lavoratori dipendenti

Aspetti igienico sanitari per la costruzione, manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio

Autorizzazione per Intrattenimento musicale

Analisi OGM e allergeni (es.glutine)

Analisi chimiche per la ricerca di residui di pesticidi e qualsiasi altro microinquinante

Consulenza protezione dei dati personali (privacy)

**NEW**

### **Agenda scadenze e assistenza completa:**

Ti gestiamo l'aggiornamento delle pratiche di sicurezza, Igiene alimentare e le attività correlate, e il loro adeguamento alle nuove normative, in questo modo puoi concentrarti sulla produzione.

**Contattaci e chiedici quanto e  
perché ti conviene!**