

BILAN HYGIÈNE - SECURITÉ DES ALIMENTS



Clientèle de plus en plus exigeante.
Nouvelles réglementations.
Augmentation de la fréquence des contrôles.
Exigence grandissante des pouvoirs publics.
Responsabilités des exploitants.
Pression des médias.

Nous vous proposons une méthode simple et efficace pour évaluer les dangers et les risques encourus par votre établissement.

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Être suivi et conseillé.
- Obtenir un plan d'amélioration continue avec des objectifs réalisables et vérifiés.
- Être en conformité avec la réglementation.
- Améliorer votre système HACCP.
- Être informé des nouvelles réglementations.
- Sensibiliser et former votre personnel sur le terrain.

DURÉE

- De 01H30 à 08H00 en fonction de la taille de l'établissement.

DEVIS GRATUIT

Évaluer précisément et en toute transparence son établissement.

Déroulement : (Indicatif)

Le diagnostic consiste en une visite de l'établissement en période d'activité, accompagnée par un responsable. Il est constitué de contrôles visuels, techniques, d'interviews, et de vérifications documentaires sur les thèmes suivants :

- Transport, réception et stockage.
- Préparation / Fabrication.
- Locaux et équipements.
- Hygiène du personnel.
- Nettoyage / Désinfection.
- Lutte contre les nuisibles.
- Système HACCP.
- Traçabilité.

Clients multi-sites : possibilité d'intégrer les exigences particulières liées à votre politique Qualité.

A l'issue du diagnostic, un bilan est réalisé avec l'encadrement afin d'explicitier les écarts constatés et déterminer les actions prioritaires.

L'ensemble des observations et préconisations est consigné dans un rapport clair et précis qui servira de support aux actions d'améliorations engagées.

Nos engagements :

- L'approche fondée sur la preuve : en s'appuyant sur des observations, des faits vérifiables, ou sur les informations disponibles.
- L'indépendance : un diagnostic objectif et impartial.
- Des auditeurs compétents et reconnus pour leurs qualités personnelles : ouverture d'esprit, confidentialité, diplomatie, perspicacité, écoute, ...
- Des auditeurs pédagogues prenant le temps d'expliquer clairement les attentes.
- Un diagnostic fiable, homogène et répétable quelque soit l'auditeur.

Pourquoi auditer son établissement ?

- pour être en conformité avec la réglementation : nos audits rentrent dans le cadre des autocontrôles rendus obligatoires par la réglementation.
- pour vérifier l'application de la réglementation : en faisant un état des lieux complets de votre établissement par rapport aux textes européens et nationaux.
- pour connaître cette réglementation et se former : en obtenant une information claire, décodée et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.
- pour vérifier l'application des règles d'hygiène en sensibilisant votre personnel aux bonnes pratiques.
- pour se préparer sereinement à un contrôle officiel en connaissant les attentes et les exigences des services vétérinaires.
- pour s'améliorer et se mettre en conformité en mettant en place les actions correctives préconisées.
- pour prendre conscience des dangers et connaître les risques encourus par le responsable de l'établissement.
- pour votre entreprise et vos clients : en préservant et en améliorant la qualité de vos produits.
- pour valoriser votre travail et faire reconnaître votre engagement en faveur de l'hygiène.

