

LE MANUEL D'AIDE A LA MAITRISE SANITAIRE



ETABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Restauration traditionnelle
- Restauration rapide
- Restauration collective
- Traiteurs
- Métiers de bouche
- TPE / PME

PERSONNALISATION DU MANUEL

- GRATUIT**
- Nom de l'établissement et/ou logo sur l'ensemble des documents.

- SUR DEVIS**
- Adaptation du planning de nettoyage / désinfection
 - Adaptation / création de documents spécifiques.

COMPLEMENT : LES PACKS HACCP

- PACK "ENREGISTREMENTS"**
- 1 classeur d'archivage.
 - 140 fiches d'enregistrements pré-imprimées.
 - Des supports d'affichage

- PACK "CHAINE DU FROID"**
- 1 thermomètre sonde.
 - 8 thermomètres à lecture directe.
 - 1 boîte de lingettes désinfectantes
 - 1 thermomètre laser

- PACK "CONTROLE"**
- Testeurs d'huile.
 - Tests de thermo-désinfection.
 - Lames gélosées pour le contrôle du nettoyage désinfection.

- PACK "TRACABILITE"**
- 1 étiqueteuse.
 - 21 000 étiquettes
 - Pochettes et boîte de traçabilité.
 - Sacs pour échantillons témoins.

- PACK "SECURITE"**
- 1 trousse de secours spéciale alimentaire
 - Gants et masques.
 - Affichages obligatoires

- PACK "NETTOYAGE"**
- Lingettes non-tissées
 - Brosses et raclettes
 - Gants et lunettes de protection



Vous ne disposez pas de documents HACCP ?
 De fiche de contrôle des livraisons ?
 De fiche de relevé des températures ?
 De fiche de non-conformité ?
 Vos documents ne sont pas adaptés à votre établissement ou trop complexe ?
 Vos documents ne comportent pas toutes les informations attendues ? Limites critiques ?
 Actions correctives ?

Adoca a développé, en privilégiant la simplicité et l'efficacité, un manuel HACCP entièrement adaptable et personnalisable à votre établissement.

Un outil indispensable pour être prêt en cas de contrôle.

Contenu de notre Manuel d'Aide à la Maîtrise Sanitaire :

Le Manuel comprend les éléments indispensables à la mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire ainsi que les éléments de preuves de son application :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ou prérequis (PRP)
- Procédures et Enregistrements HACCP
- Gestion des produits non-conformes
- Procédure de traçabilité et de retrait/rappel, le cas échéant.

Plus de 40 procédures illustrées décrivant les Bonnes Pratiques pour être en conformité avec la réglementation :

- La réception des matières premières.
- Le suivi des températures de stockage.
- La décongélation.
- Le refroidissement rapide.
- La gestion des TIAC.
- La gestion des non-conformités.
- La traçabilité.
- ...

Plus de 15 documents d'autocontrôles pour chaque situation :

- Contrôle des livraisons.
- Contrôle des températures de stockage.
- Contrôle du nettoyage / désinfection.
- Contrôle des refroidissements.
- ...

De nombreux affichages obligatoires ou recommandés par les GBPH :

- Planning de nettoyage (Visuel et 100% personnalisable).
- Affichage de l'origine des viandes bovines.
- Affichage "Le lavage des mains".
- Interdiction de fumer.
- Affichage "Vente d'alcool".
- ...

Ouverture d'un établissement ? / Mise aux normes ?

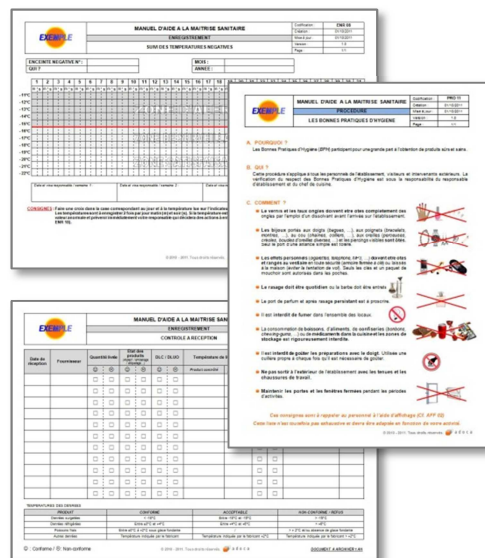


Découvrez nos "PACKS HACCP" personnalisables !

Pourquoi ce Manuel ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**
 Le règlement 852/2004 au Chapitre II précise que "Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP [...] établissent des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures.
- **pour connaître cette réglementation :**
 Nos procédures vous permettent d'obtenir une information claire et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.
- **pour sensibiliser votre équipe :**
 Le Manuel d'Aide à la Maîtrise Sanitaire peut être utilisé comme support de formation.

Exemples de documents :



ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
 SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
 Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
 contact@adoca.fr / www.adoca.fr