

Audit hygiène Alimentaire et Documentaire



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire conformément à la réglementation en vigueur
- Vérifier le Plan de Maîtrise Sanitaire (HACCP)
- Proposer un plan d'actions
- Assurer un suivi post formation



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires
- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

NOTRE DÉMARCHE

Observer les pratiques professionnelles :

- Moment d'échange avec le personnel
- Observation des pratiques d'hygiène
- Analyse des méthodes de travail

Observer l'état des locaux et des équipements :

- Normes et règlements relatifs aux installations
- Agencement des locaux et du matériel
- Respect de la marche en avant
- Maintenance préventive des locaux et du matériel
- Plan de nettoyage et désinfection

Vérifier la conformité de votre plan de maîtrise sanitaire :

- Analyse de la documentation relative aux bonnes pratiques d'hygiène
- Conformité de la traçabilité
- Vérification des auto-contrôles

Mesurer la mise en pratique des compétences acquises lors d'une formation hygiène



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formations : Bases en hygiène alimentaire, Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP
- Conseil : Qualité sanitaire des aliments
- Audit managérial