

Notre Consultant « Qualité sanitaire des aliments » pour vous épauler



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Assurer la qualité et la sécurité alimentaire de vos produits
- Garantir le respect des exigences réglementaires
- Impliquer le personnel dans votre démarche qualité



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tout établissement ayant un projet interne de délégation, allant de l'évaluation simple au regard des référentiels réglementaires ou d'un référentiel normatif, à une démarche intégrant la totalité des fonctions « qualité et hygiène alimentaire » du site

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

NOTRE DÉMARCHE

Notre équipe de consultants formateurs vous propose un accompagnement sur mesure :

Audit d'évaluation de la conformité de votre établissement selon la réglementation en vigueur, vos objectifs et proposition d'un plan d'action

Accompagnement de votre structure pour atteindre les objectifs réglementaires et de direction en matière de sécurité sanitaire des aliments

Des missions ponctuelles à des missions au long cours

- Formation en hygiène, Plan de nettoyage, Plan de contrôle microbiologique, Plan de Maîtrise Sanitaire, Étiquetage, pancartage, Dossier d'agrément
- Pilotage qualité au sein de l'établissement : selon un référentiel ex : IFS/BRC/ISO 22000/ISO 9001
- Vérification du système de surveillance mis en place : audits, plan d'action

Un support scientifique, technique et administratif

- Apport scientifique en cas de crises, de réclamations, de litiges
- Évolution réglementaire, anticipation
- Relations avec les autorités et administrations



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Audit managérial (entretiens, facteurs de satisfaction et de motivation, répartition et gestion de la ressource humaine)
- Optimisation de l'organisation d'une équipe de restauration
- Étude et création des fiches de postes