

Valoriser votre établissement au travers d'une démarche de management de l'hygiène « Norme NF V01-015 »



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Se préparer à l'inspection volontaire selon le référentiel de la Norme NF V01-015 concernant « la traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène en restauration commerciale »
- Valoriser votre établissement par le respect des exigences de la norme
- Communiquer du niveau hygiène de votre restaurant pour rassurer les consommateurs et se démarquer
- Être en conformité lors des visites officielles et pour la transparence des contrôles



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Restauration commerciale
- Restaurants traditionnels
- Cafétérias
- Restauration rapide
- Restauration d'autoroute
- Restauration mobile

NOTRE DÉMARCHE

Notre consultant expérimenté en restauration commerciale vous propose un accompagnement sur mesure :

Formation à la Norme NF V01-015 : comprendre les exigences de cette norme pour la sécurité des aliments. Connaître ses atouts pour votre établissement dans le cadre d'une inspection

Audit d'évaluation de la conformité de votre établissement; connaître les points forts et les points à améliorer, définir le plan d'action

Accompagnement de votre structure pour atteindre les objectifs de la norme dans un but d'inspection volontaire