

Valoriser votre établissement au travers d'une démarche de management de l'hygiène « préparation à l'inspection volontaire »

NOUVEAU



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Se préparer à l'inspection volontaire, concernant « la traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène », selon la réglementation européenne et française en vigueur
- Valoriser votre établissement sur le niveau de maîtrise de l'hygiène
- Être en conformité lors des visites officielles et pour la transparence des contrôles



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Restauration collective

- **La restauration scolaire et universitaire**
- **La restauration médico-sociale** : hôpitaux, institutions pour personnes âgées, centres éducatifs médicalisés...
- **La restauration d'entreprise** : restaurants administratifs et d'entreprises
- **Autres** : crèches, centres de vacances...

**NOTRE
DÉMARCHE**

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

Audit d'évaluation de la conformité de votre établissement au travers de votre plan de maîtrise sanitaire et de la réglementation en vigueur, proposition d'un plan d'action

Formation à l'hygiène alimentaire et à la démarche HACCP de l'équipe

Accompagnement de votre structure pour atteindre les objectifs réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments dans un but d'inspection volontaire