



Mise à jour de votre démarche HACCP



Objectifs

La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = analyse des dangers et la maîtrise des points critiques) est une méthode utilisée dans le secteur agroalimentaire qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques liés aux denrées alimentaires.

Cette prestation permettra à votre établissement d'avoir une étude HACCP mise à jour, complète et adaptée à votre structure, vous permettant ainsi de garantir une sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Mettre à jour les différents volets de votre dossier HACCP de votre établissement.



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Épicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Mise à jour de votre documentation (adaptation et personnalisation aux besoins et objectifs de votre établissement) ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles par la prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du dossier HACCP sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du dossier HACCP dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 750 € à 1 500 €

