



Audit hygiène et sécurité sanitaire des productions



Objectifs

La réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire impose aux professionnels des métiers de bouche de mettre en œuvre les moyens nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

L'audit hygiène est un des outils incontournables pour garantir la maîtrise de la qualité sanitaire.

Notre prestation d'audit hygiène vous aide à assurer au sein de votre établissement une hygiène irréprochable et une parfaite maîtrise de la qualité sanitaire de vos produits.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Faire le point sur le respect des critères réglementaires en sécurité sanitaire des aliments ;
- ⇒ Vérifier l'application et la pertinence du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).



Public visé

Public :

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



Méthodes utilisées

- ⇒ Évaluation entièrement personnalisée et adaptée à votre établissement (grilles modulables) ;
- ⇒ Réalisation des audits de manière inopinée ou concertée, selon votre objectif ;
- ⇒ Réalisation d'un rapport complet et détaillé qui synthétisera les remarques de l'auditeur et les propositions d'amélioration de votre système qualité ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite aux résultats de l'audit afin de sensibiliser votre personnel sur les points clés de votre établissement.



Offre proposée

Durée : De 30 minutes à 2 heures (en fonction de votre structure)

Tarif : 150 € à 400 € (compte-rendu complet inclus)

