

MISE EN PLACE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE LA MÉTHODE H.A.C.C.P.

PRÉSENTATION :

Nous intervenons dans le cadre de la mise en place du guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre activité et de la méthode H.A.C.C.P.

Il s'agit de développer des outils pour l'optimisation de votre fonctionnement et la maîtrise des risques biologiques, chimiques, physiques pour ainsi assurer la sécurité sanitaire des aliments et la santé du consommateur.

LES OBJECTIFS :

- ✓ Optimiser le fonctionnement de l'entreprise par la rédaction et la mise en place de procédures de travail,
- ✓ Assurer et protéger la santé du consommateur,
- ✓ Se mettre en conformité avec la réglementation actuelle et mettre en application l'ensemble des dispositions prévues,
- ✓ Assurer une traçabilité de ses produits,
- ✓ Mettre en place un balisage opérationnel des locaux,
- ✓ Mettre en place les autocontrôles,
- ✓ Déterminer les moyens de contrôle mis en place pour garantir la sécurité sanitaire des aliments,
- ✓ Réorganiser les zones de production,
- ✓ Diminuer les pertes de l'entreprise,
- ✓ Répondre aux exigences des clients.

NOS ATOUTS :

- ✓ Une mise en place adaptée à chaque structure et en fonction des problématiques et des besoins de chaque professionnel,
- ✓ Détermination d'objectifs à atteindre à court et moyen terme,
- ✓ Un audit de vérification 6 mois après la mise en place pour s'assurer du maintien et de la cohérence du système mis en place.

OBJECTIFS :

Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et de la méthode H.A.C.C.P.

CLIENTÈLE :

Métiers de bouche, TPE/TPI, PME/PMI, Industries agroalimentaires, société de distribution, restauration collective et commerciale.

DURÉE :

De 3 à 10 jours selon vos besoins et votre activité.



Tel : 03.44.52.15.46



info@aqcf.eu