

SUIVI HYGIÈNE ET QUALITÉ

PRÉSENTATION :

Il s'agit pour nous de vous accompagner dans la mise en place ou la refonte de votre système qualité et d'instaurer un suivi pour son maintien dans l'entreprise.

LES OBJECTIFS :

- ✓ Réaliser la veille réglementaire,
- ✓ Gérer le dossier d'assurance qualité (gestion documentaire, optimisation des autocontrôles),
- ✓ Mise à jour des dossiers d'agrément,
- ✓ Adaptation de la démarche HACCP à l'entreprise,
- ✓ Assister le professionnel lors des contrôles des services officiels,
- ✓ Assister le professionnel lors des audits clients,
- ✓ Assurer les audits fournisseurs,
- ✓ Gérer les non-conformités internes et les réclamations clients liées à la démarche qualité mise en place,
- ✓ Réaliser des audits pour s'assurer que l'ensemble des dispositions prévues (réglementaires et internes) soient bien respectées,
- ✓ Renouveler la formation du personnel à l'hygiène, aux principes de l'HACCP et à la maîtrise des process de fabrication,
- ✓ Répondre à un problème ponctuel.

LES AVANTAGES :

- ✓ La mise en place d'un service qualité,
- ✓ Aucune embauche supplémentaire,
- ✓ Pas d'absentéisme à gérer,
- ✓ La reconnaissance et la fidélisation de votre clientèle.

NOS ATOUTS :

- ✓ Une équipe de professionnels pluridisciplinaires à votre service,
- ✓ Un seul interlocuteur,
- ✓ Une assistance permanente physique ou téléphonique,
- ✓ Disponibilités et proximité.

OBJECTIFS :

Mise en place, réactualisation et suivi du système qualité.

CLIENTÈLE :

Métiers de bouche, TPE/TPI, PME/PMI, industries agroalimentaires, restauration collective et commerciale.

CLIENTÈLE :

À déterminer selon vos besoins (présence hebdomadaire, mensuelle, ...)

