

CLIENTELE

Toute structure préparant, commercialisant ou distribuant des produits alimentaires :

- Commerces métiers de bouche,
- Restaurants,
- Supermarchés,
- Marchés,
- Vente à la ferme...
- Restaurants collectifs
- Cantine scolaire

BENEFICES POUR LE CLIENT

Accompagner l'établissement dans l'évaluation de son niveau sanitaire pour :

- **Préparer et anticiper** un contrôle sanitaire
- **Vérifier** l'application des règles d'hygiène
- **Sensibiliser** son personnel aux bonnes pratiques
- Revoir des points clés de la réglementation pour être en conformité

DUREE

A déterminer en fonction de la taille de l'établissement

Durée mini : 2h00

Durée maxi : 8h00

Pour nous contacter :

Carole LEVASSEUR

mobile :

06.14.80.94.33

bureau :

02.35.16.98.30

ÉVALUER SON ÉTABLISSEMENT, ANTICIPER SON CONTROLE SANITAIRE EN RÉALISANT UN BILAN HYGIÈNE

- De nouvelles réglementations,
- une clientèle toujours plus exigeante,
- la multiplication des avis clients,
- la pression médiatique lors des crises sanitaires,
- l'augmentation de la fréquence des contrôles sanitaires

Nous vous proposons une méthode simple rapide et efficace pour dresser un Bilan Hygiène et évaluer son établissement.

NOTRE PRESTATION EN 3 ETAPES

ETAPE 1 - VISITE DE L'ÉTABLISSEMENT EN ACTIVITÉ

(après RDV ou inopiné au choix du responsable d'établissement)

- Contrôles des points sanitaires :
 - * Locaux, Matériels et Equipements
 - * Circuits
 - * Hygiène du personnel
 - * Fabrication : de la réception à la remise au consommateur ou au transport
 - * Nettoyage et Désinfection
 - * Gestion des risques alimentaires
 - * Tracabilité
- Contrôles des enregistrements et documents



ETAPE 2 - EVALUATION DE LA CONFORMITÉ DES POINTS OBSERVÉS

ETAPE 3 - BILAN AVEC LE RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT

Mise en évidence des points forts et des écarts constatés

Conseils et Détermination des éventuelles actions à mettre en place



L'essentiel de à votre service

- - Expertise pour l'Evaluation de la maîtrise de la Sécurité Sanitaire des produits,
- - Compétence et Connaissance des exigences et de la réglementation pour établir un plan d'actions efficaces,
- - Expérience des dossiers de demande d'agrément sanitaire déposé auprès des Services officiels DDPP
- - Disponibilité et Objectivité
- - Confidentialité
- - Devis gratuits et précis