



AUDIT/CONSEIL

REF : HYAC

CONTEXTE

Les professionnels du secteur alimentaire ont des responsabilités en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire. Ils doivent appliquer la réglementation en vigueur. Chacun d'entre eux doit mettre en œuvre les moyens nécessaires afin d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

OBJECTIFS

Assistance pour évaluer l'hygiène et la maîtrise de la qualité des produits à travers un audit de fonctionnement.

Nos collaborateurs vous apportent des conseils et des solutions sous formes d'actions correctives.

Nous sommes à votre disposition pour vérifier dans le temps la mise en place des actions correctives.

DÉROULEMENT

L'audit est réalisé en plusieurs étapes :

- Observation
- Vérification/Gestion documentaire
- Débriefing avec le ou les responsables
- Rapport
- Actions correctives

Les différents points contrôlés lors de l'audit sont :

- Locaux
- Equipements
- Personnel
- Matières
- Fonctionnement
- Enregistrements, agréments, autorisations
- Plan de maîtrise sanitaire

Notre grille d'audit reprend l'ensemble des points contrôlés par les services officiels.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- A la fin de l'audit et suite au débriefing, nous laissons un document relevant les non-conformités observées et nous vous proposons les actions à mettre en place
- Rapport d'audit avec photographies

FORMULE

- Diagnostic hygiène : Bilan complet (état des locaux, fonctionnement, contrôles, traçabilité...)
- Audits de suivi : intervention à une fréquence choisie. Les objectifs sont vérifiés lors du suivi.
- Ou sur mesure, selon votre problématique/demande.

PUBLIC CONCERNÉ

Tout le secteur alimentaire :

- Restauration collective ou commerciale
- Industrie agroalimentaire
- Métiers de bouche
- Transporteur...

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE

3 à 14 heures

TARIF ET PRISE EN CHARGE

A partir de 425€ HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCA.

Numéro d'agrément 11 0428 26 2015

Cet audit peut également faire l'objet d'une formation afin d'aborder les points non conformes.

Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter.

Julie RIGOLET
CONSULTANTE EN
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

06 89 32 39 99
julie@z kf.fr

FORMATION HYGIÈNE HACCP
AUDITRICE
CONSEIL

