



Audit Hygiène: Anticiper la nouvelle réglementation « transparence alimentaire » et la publication des résultats des contrôles au 1^{er} mars 2017

VOTRE BESOIN

Savoir où vous en êtes de l'application de la réglementation exigée en matière d'hygiène alimentaire par les services officiels de contrôle.

Tout exploitant doit en effet mettre en place au sein de sa cuisine un plan de maîtrise sanitaire (PMS) pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments servis à la clientèle. Les administrations sont très exigeantes sur son existence et son efficacité.

A compter du 1^{er} mars 2017, les résultats des contrôles officiels seront même rendus publics sur le site internet officiel du ministère de l'agriculture et de la consommation: www.alim-confiance.gouv.fr.

NOTRE SOLUTION:

Vous apporter des solutions préventives pour vous aider à :

- Evaluer l'efficacité actuelle de votre organisation hygiène
- Analyser concrètement avec vous ce PMS
- Anticiper sereinement le prochain contrôle

LA METHODOLOGIE ASFOREST

1. **Analyser directement dans vos locaux votre organisation (de la réception des marchandises au service)**
2. **Contrôler l'existence des documents et affichages obligatoires**
3. **Mettre en place un plan d'actions pour prouver l'application:**
 - des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP
 - d'une procédure de gestion des produits non conformes
 - de la mise en place d'une traçabilité (réception marchandises, étiquette produits, nettoyage désinfection du matériel, DLC...)

LES ELEMENTS REMIS EN FIN DE MISSION

Vous disposez d'un compte rendu de visite complet avec photos, mises en garde, points positifs et à améliorer, plan d'action .

LES PLUS D'ASFOREST

+ d'expertise : Les intervenants Asforest sont tous chefs de cuisine pédagogues et connaissent parfaitement les différentes exigences de l'Administration.

+ de réactivité : Asforest s'engage à intervenir très rapidement

+ d'interaction : L'intervenant Asforest échange régulièrement avec vous pour une compréhension parfaite de vos besoins

Public concerné
Chef d'entreprise
Entreprise
Tarif HT
Nous contacter
Durée & dates
Nous contacter
Lieu
Sur site

