



Faire face à la transparence des contrôles sanitaires à compter du 1^{er} mars 2017

VOTRE BESOIN

Assurer la bonne e-réputation de votre établissement en termes d'hygiène. Depuis le 1^{er} mars 2017, les résultats des contrôles officiels en sécurité sanitaire sont en effet rendus publics sur le site internet officiel du ministère de l'agriculture et de la consommation: www.alim-confiance.gouv.fr.

NOTRE SOLUTION

Du diagnostic à la mise en œuvre opérationnelle, un accompagnement concret et personnalisé dans votre cuisine pour :

- Disposer d'un avis positif qui encouragera la clientèle à se rendre dans votre établissement
- Faire évoluer un avis négatif
- Anticiper sereinement le prochain contrôle

LA METHODOLOGIE ASFOREST

1. Prise de connaissance le cas échéant du Procès Verbal de contrôle

- Analyse des manquements et mesures correctives à effectuer

2. Vérification sur site de l'existence des documents et affichages obligatoires

- Traçabilité, plan de nettoyage /désinfection, classeur hygiene.....

3. Vérification de l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et des bonnes pratiques d'hygiène

- Description des mesures prises pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments
- Réalisation des fiches de bonnes pratiques d'hygiène

4. Mise en place des actions correctives demandées

- Pour faire évoluer positivement l'avis donné initialement par les services de contrôle
- Pour améliorer le niveau d'hygiène dans l'établissement

LES ELEMENTS REMIS EN FIN DE MISSION

Vous disposez de l'ensemble des documents nécessaires à la mise en conformité de votre établissement (PMS, travaux à réaliser, plan d'actions)

LES PLUS D'ASFOREST

+ de réactivité : Asforest s'engage à intervenir rapidement pour assurer la conformité des normes d'hygiène de votre établissement

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

+ d'accompagnement : Vous rencontrez une difficulté à l'issue de notre intervention ? Nous répondrons dans les plus brefs délais.

○ HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

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

