



Qualités des produits



Accompagnement sur la sécurité des aliments et traçabilité

OBJECTIFS

- Connaître et mettre en oeuvre la réglementation hygiène et sécurité sanitaire des aliments
- Aide au choix du référentiel à mettre en place en fonction du contexte propre à chaque entreprise
- Se faire certifier selon les référentiels et normes de management de la sécurité des aliments

CONTEXTE

Les contraintes réglementaires et les exigences croissantes de la grande distribution font de la maîtrise de la sécurité sanitaire une préoccupation majeure pour les industriels agroalimentaires.

Ces exigences se traduisent par des demandes toujours plus croissantes de garantie de la sécurité des produits. Les entreprises doivent le prouver par des analyses, des audits, une traçabilité efficace et des certifications.

ACCOMPAGNEMENT

Nos accompagnements consisteront en :

- Accompagnement à la mise en oeuvre des normes et référentiels sécurité des aliments (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000, ...)
- Formation sur-mesure en utilisant un reportage photos (Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Réglementation,...)
- Réalisation d'état des lieux des locaux et bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Montage de dossier d'agrément sanitaire et de plan de maîtrise sanitaire

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE- mail : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Sylvie PERRET- mail : sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire – Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle –
BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9 - Tél : 04 90 31 55 08

Programme réalisé avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

