



QUALITÉ DES PRODUITS

Accompagnement sur la sécurité des aliments et traçabilité

OBJECTIFS

- Connaître et mettre en œuvre la réglementation hygiène et sécurité sanitaire des aliments.
- Aider 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 se déroulent le plus souvent en deux temps en tenant compte de vos contraintes et besoins :

- Réalisation d'état des lieux des locaux et bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- Accompagnement à la mise en œuvre des normes et référentiels de management de la sécurité des aliments (IFS Food, Global Market, BRC GS Food, ISO 22000, FSSC 22000, ...).
- Formation sur-mesure en utilisant le cas échéant un reportage photos (Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Réglementation, Prévention des malveillances, Food Fraud...).
- Montage de dossier d'agrément sanitaire et de plan de maîtrise sanitaire.

TÉMOIGNAGE



ETS Ribot

Jennifer VILLEGA, Responsable qualité de la société Ets Ribot - Abattoir et atelier de découpe de lapins (PME)

«Nous avons utilisé les services du CRITT car nous n'avions pas suffisamment de temps en interne pour former l'ensemble du personnel. De plus, une personne extérieure a un regard plus critique par rapport à un salarié.

La formatrice est très dynamique et il y a eu de nombreux échanges entre elle et les opérateurs.

Les photos prises sur le site pour étayer le support de formation sont une réelle plus-value de l'intervention du CRITT.»



Catherine LEVESQUE

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET

sylvie.perret@critt-iaa-paca.com