

AGRO CONSULT VOTRE EXPERT EN SECURITE ALIMENTAIRE

Artisans des métiers de bouche, collectivités, industries agroalimentaires, restaurants, vous êtes tous contraints d'appliquer les obligations réglementaires définies dans le «Paquet hygiène». AGRO CONSULT propose de vous accompagner dans cette démarche en mettant à votre disposition des prestations uniques adaptées à vos besoins.



- BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- FORMATIONS HACCP
- AMENAGEMENT DES LOCAUX
- PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
- AGREMENT CE
- ANALYSES MICROBIO.
- AUDIT

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE QUE DIT LA LOI ?

La Note de service DGAL 2007-8013 du 11.01.2007 précise explicitement que le PMS s'impose à tous, de la production des repas ou des produits finis à leur distribution, de la cuisine centrale sous agrément jusqu'au réfectoire, de la cantine scolaire aux Industries Agroalimentaires sans oublier les métiers de bouche.

Ce manuel qualité, propre à chaque structure, est le nouveau dossier à élaborer et mettre en place dans les meilleurs délais.

Il se présente comme une pyramide dont le socle est le recueil des Bonnes Pratiques d'Hygiène appliquées aux activités quotidiennes et validées par les principes de l'HACCP.

CATALOGUE DES SESSIONS DE FORMATIONS



MICROBIOLOGIE

- M1 A la découverte des microbes
- M2 Les analyses microbiologiques



HYGIENE ALIMENTAIRE

- M3 Les bonnes pratiques d'hygiène et l'application de la méthode HACCP en cuisine ou atelier de fabrication
- M4 Le paquet hygiène et la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire
- M5 Le plan de nettoyage et de désinfection
- M6 Gestion des non conformités : TIAC, retrait / rappel

ACCOMPAGNEMENTS



PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- M7 Accompagnement individualisé pour la mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire



DIAGNOSTIC HYGIENE / AUDIT

- M8 Audit de conformité des locaux
- M9 Audit de fonctionnement
- M10 Audit de simulation de TIAC (intoxication alimentaire)



AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

- M11 Accompagnement individualisé pour l'obtention de l'agrément sanitaire européen



CONSEILS COMPLEMENTAIRES

Aménagement de la cuisine, liaison chaude et froide, étude de cas
Conception des plans annuels d'analyses microbiologiques et chimiques
Assistance pour le choix d'un laboratoire agréé compétent