

# Notre accompagnement en Hygiène



## *De la Réglementation à la mise en place sur le terrain...*

*Conformément au règlement CE 853 / 2004 tout exploitant du secteur alimentaire a pour obligation de garantir l'application des « bonnes pratiques d'hygiène » de sa profession.*

Le Plan de Maîtrise Sanitaire intègre l'ensemble des documents justifiant de la mise en œuvre des Bonnes pratiques d'Hygiène (respect des règles d'hygiène de base), de la méthode HACCP (analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise), de la traçabilité et de la gestion des produits alimentaires.

## **Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place :**

- ◆ Des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- ◆ De la Méthode HACCP
- ◆ Des Actions Correctives en cas de besoin
- ◆ D'un système de Traçabilité.

## **Audit de votre processus Hygiène - HACCP**

- ◆ Revue documentaire sur site.
- ◆ Diagnostic de la performance du système d'hygiène mis en place.
- ◆ Vérification de l'adéquation de votre Plan de Maîtrise Sanitaire avec le Fonctionnement de votre établissement.
- ◆ Suite à l'audit sur site, la société SoluRest met à la disposition de ses clients ses compétences afin de solutionner les non-conformités mises en évidence.

# Notre accompagnement en Hygiène

## Mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire - PMS

- ◆ Audit et Diagnostic de vos locaux | de vos process de production et de distribution.
- ◆ Accompagnement personnalisé sur les points nécessitant une mise à jour à la suite de l'audit.

## Création ou assistance à l'élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire incluant la méthode HACCP & Mise en place sur site

- ◆ Rédaction des protocoles, procédures, formulaires d'enregistrement, de traçabilité et d'autocontrôle adaptés à votre établissement.
- ◆ Mise en place de la signalétique, affichage des informations obligatoires et des documents de traçabilité.
- ◆ Possibilité de mettre en place un PMS sous format numérique accessible sur borne tactile.

## Analyse bactériologique

- ◆ Analyse de la pertinence du plan de contrôle bactériologique (Matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- ◆ Examen et interprétation des analyses bactériologiques des aliments pour déterminer les causes de non-conformités et mise en place d'un plan d'actions d'amélioration.

## Agrément sanitaire (Elaboration ou Mise à jour du dossier d'agrément)

Rédaction de l'ensemble des pièces jusqu'à la mise en place sur le terrain ... conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

- ◆ Etat des lieux (Audit documentaire relatif à l'agrément sanitaire)
- ◆ Mise en conformité de la cuisine
- ◆ Montage du dossier d'agrément
- ◆ Validation du dossier d'agrément auprès du client.

Remise du dossier d'agrément sanitaire et Intervention auprès des Services officiels de contrôle (DDPP).



# Notre accompagnement en Hygiène

## Gestion et communication en cas de suspicion de TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives)

- ◆ Déterminer et mettre en œuvre les différentes étapes de la gestion de crise en cas de TIAC une fois que celle-ci a été identifiée comme telle.

