

QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Vos contacts :



Frédéric CHEVALLIER - f.chevallier@crittiaa.com - 06 87 60 76 46



Luc LAURENT - l.laurent@crittiaa.com - 07 84 58 35 97

1/2

VOUS SOUHAITEZ

NOUS PROPOSONS

→ Améliorer vos pratiques d'hygiène liées

- Aux locaux
- Au personnel
- Aux équipements

- Analyser les procédures existantes
- Valider les pratiques en cours dans les ateliers
- Identifier des pistes d'amélioration

→ Maîtriser la sécurité alimentaire de vos produits

- Risques de contamination microbiologiques
- Risques chimiques
- Risques de corps étrangers

- Définir des plans de contrôle
- Assister dans la définition de protocoles de vieillissement produits (validation DLC)
- Identifier des experts et des laboratoires spécialisés
- Définir des plans d'action à mettre en œuvre

→ Maîtriser le risque allergène dans vos produits

- Quels sont les mécanismes des allergènes ?
- Quelle est la réglementation ?
- Quels outils pour réduire les risques ?

- Comprendre l'incidence des allergies chez le consommateur
- Etat des lieux réglementation et étiquetage
- Apport méthodologique d'application HACCP
- Allergène
- Aider à l'identification des techniques d'analyse

→ Mettre en place ou actualiser une démarche HACCP

- En adéquation avec les principaux référentiels (Codex Alimentarius, Norme NF VO1006..) et les Guides de Bonnes Pratiques

- Analyser les procédures existantes (plan HACCP, PRP, PRPO, ...)
- Déterminer des voies d'optimisation
- Vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise mise en œuvre dans les ateliers
- Mettre en place une « reconnaissance HACCP »

QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Vos contacts :



Frédéric CHEVALLIER - f.chevallier@crittiaa.com - 06 87 60 76 46



Luc LAURENT - l.laurent@crittiaa.com - 07 84 58 35 97

2/2

VOUS SOUHAITEZ

NOUS PROPOSONS

→ Sécuriser l'achat des emballages au contact alimentaire

- Pour répondre à la réglementation
- Pour rassurer les clients

- Mettre à plat les exigences réglementaires
- Elaborer des cahiers des charges fournisseurs et des déclarations de conformité
- Définir les contrôles à réaliser
- Identifier des experts et laboratoires spécialisés

→ Lancer une démarche de certification du type

- ISO (22 000, 9001,...)
- IFS
- BRC,
- Mise en place d'une démarche de qualité produit (BIO, sans gluten, CDC client...)

- Mettre à plat les exigences des référentiels existants (intérêts, contraintes, ...)
- Aider aux réflexions stratégiques dans les choix de référentiels
- Identifier les organismes certificateurs et préparer les cahiers des charges
- Définir les plans d'actions à mettre en œuvre

→ Créer ou réviser votre dossier d'agrément CEE au regard de la réglementation

- Mon dossier est-il conforme aux exigences réglementaires ?
- Mon Plan de Maîtrise Sanitaire est-il pertinent ? est-il à jour ?

- Etat des lieux du dossier existant
- Evaluer le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Définir des plans d'actions à mettre en œuvre

→ Former et motiver votre personnel ?

- Comment définir les besoins ?
- Quels outils mettre en place ?

- Analyser le fonctionnement de l'entreprise pour mieux cerner les besoins
- Elaborer un plan de formation
- Identifier les organismes spécialisés
- Préparer les cahiers des charges de formation

→ Engager une démarche de Management par la Qualité

- Comment améliorer le fonctionnement interne ?
- Comment satisfaire les clients ?

- Etat des lieux de l'organisation qualité
- Faire évoluer la fonction qualité
- Mettre en place une démarche d'écoute client
- Définir des outils d'amélioration performants