

Gérante du centre : Charlotte Dumas



Fondé par

Stéphanie  
Chevalier López

« Un des Meilleurs Ouvriers de France »  
Classe conseil et expertise  
en sécurité alimentaire



## SCL QUALITE – LA SOLUTION POUR :



LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME  
QUALITÉ COHÉRENT DANS VOTRE  
ENTREPRISE



GARANTIR LA SÉCURITÉ  
SANITAIRE DE VOS DENRÉES  
ALIMENTAIRES



DE BONNES PRATIQUES  
D'HYGIÈNE ET LE RESPECT DE LA  
RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

### Charlotte Dumas – SCL Qualité Clermont-Ferrand

Ingénieure Alimentation et Santé et spécialiste en conseil-expertise pour la sécurité alimentaire vous accompagne dans tous vos projets professionnels en matière d'hygiène alimentaire. Que vous soyez bouchers, boulangers, fromagers, poissonniers, restaurateurs... l'offre s'adapte à votre structure ainsi qu'à vos besoins.

### *SCL Qualité vous accompagne :*

- **Suivi hygiène annuel** comprenant un **audit** en entreprise, la rédaction de votre **PMS** (Plan de Maîtrise Sanitaire), accompagnement à la correction des non-conformités observées en cas de contrôle de la DDPP.

*Un certificat d'accompagnement pour l'année en matière d'hygiène alimentaire est délivré et vous avez la possibilité d'obtenir le label hygiène SCL Qualité sous conditions de conformité lors de l'audit - avec communication sur les réseaux.*

- Réalisation ou mise à jour de dossier d'**agrément sanitaire**
- Mise en place et suivi de votre **plan analytique**
- Avis sur **plan** de laboratoire
- Audit Hygiène dans le cadre d'une **cession/ transmission**
- Mise en place d'une application **PMS Numérique** personnalisée à l'entreprise



CONSEIL



FORMATION



LABEL HYGIÈNE



ANALYSES  
MICROBIOLOGIQUES



PMS HACCP  
NUMÉRIQUE

**Charlotte DUMAS**

**SCL Qualité – Clermont-Ferrand**

06.67.01.18.39 – [charlotte.dumas@sclqualite.com](mailto:charlotte.dumas@sclqualite.com)

