

SCL Qualité vous accompagne



CONSEIL



FORMATION



LABEL HYGIÈNE



**ANALYSES
MICROBIOLOGIQUES**



**PMS HACCP
NUMÉRIQUE**

- **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
- Dispense de Formation certifiée **Qualiopi**



**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.

