

POUR VOUS AIDER À ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC LA RÉGLEMENTATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Conseil

- Formule d'accompagnement à l'année en hygiène alimentaire
- Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de l'HACCP
- Accompagnement à la rédaction du dossier d'Agrément Sanitaire (création ou mise à jour)
- Audit hygiène dans le cadre d'une transmission/cession d'entreprise
- Avis sur plan de laboratoire

Formation

- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- HACCP, plan de Maîtrise Sanitaire
- Spéciale Restaurateur
- Agrément Sanitaire
- Conditionnement sous-vide / étiquetage

Possibilité d'obtention du **LABEL HYGIÈNE SCL QUALITÉ**



HACCP – PMS NUMÉRIQUE by SCL Qualité !

- Application personnalisée sur tablette tactile
- Espace manager depuis ordinateur
- Suivi des bonnes pratiques d'hygiène
- Traçabilité, étiquetage...
- Données sauvegardées sur cloud
- Le + : suivi par un expert SCL Qualité

Analyses

Mise en place et suivi de votre plan analytique :

- Prélèvements de surfaces
- Microbiologie
- Eau
- Recherche d'allergènes
- Valeurs nutritionnelles...



Avec nos laboratoires partenaires accrédités, COFRAC et l'expertise en plus de nos ingénieurs qualité.